

DAFTAR PUSTAKA

- Abd El-Gawad, M. A., and Ahmed, N. S. 2011. Cheese Yield As Affected By Some Parameters Review. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*. 10(2): 131-153.
- Abobatta, W. F. 2019. Nutritional Benefits of Citrus Fruits. *American Journal of Biomedical Science and Research*. 3(4): 303-306.
- Agustin, F dan Putri, W.D.R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa bilimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 1-9.
- Agustina, M., Fanny R., dan Rita T. 2013. Perbandingan Efek Antibakteri Air Perasaan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) dengan Air Perasan Daun Sirih (*Piper betle Lynn*) Terhadap Bakteri Penyebab Gastroenteritis Akut (*Escherichia coli*) Secara In Vitro. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Maranatha. Bandung.
- Alfadul, S. M., and Hassan, B. H. 2016. Chemical Composition Of Natural Juices Combining Lemon and Dates. *International Journal of Food Engineering*. 2(1): 9-15.
- Ambarsari, I., Qanyah dan Sudaryono, T. 2012. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 32 (1): 10-19.
- Andrian, G. B, Fatimawali and Novel, S. K. 2014. Analisis Cemar Bakteri Coliform Dan Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Air Isi Ulang Dari Depot Di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi-Unsrat*. 3(3): 2302-2493.
- Anggraeni, N. 2017. Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Mutu Hedonik Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*). Yield, pH Value, Texture, and Hedonic Quality of Fresh Cheese using Roselle (*Hibiscus sabdariffa L.*). Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Anna, K. 2015. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*, 1th ed. Surabaya : Stomata
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Edisi ke-18. Washington DC (US):Horwitz William Publisher.

- Aprilia, Y. M. V. 2016. Pengaruh Penambahan Air Jeruk Lemon (*Citrus limon*) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya L.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Apriyanto, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarwati., dan Budijanto, S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arifiansyah, M., E. Wulandari dan H. Chairunnisa. 2014. Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar Dengan Penggunaan Koagulasi Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon dan Asam Sitrat. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran.
- Arinda, A.F., J. Sumarmono dan M. Sulistyowati. 2013. Pengaruh Bahan Pengasam dan Kondisi Susu Sapi Terhadap Hasil Rendemen, Keasaman, Kadar Air Dan Ketegaran (*Firmness*) Keju Tipe Mozzarella. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1(2): 456-462.
- Astuti, D., dan Arif, A. 2009. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan. 1(2): 48-51.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2970:2015. Susu Bubuk. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Beardsley, R. J. 2017. Growth Of E. coli In Reduced Salt Cheddar Cheese. Doctoral dissertation. University of Pretoria.
- Broyard, C., and Gaucheron, F. 2015. Modifications of structures and functions of caseins: a scientific and technological challenge. Dairy Science and Technology. 95(6): 831–862.
- Chandan, R. C., A. Kilara and N. P. Shah. 2008. Dairy Processing and Quality Assurance : Willey and Blackwell Publishing. Ames.
- Choi, J., Horne, D. S., Johnson, M. E., and Lucey, J. A. 2008. Effects of The Concentration of Insoluble Calcium Phosphate Associated with Casein Micelles on the Functionality of Directly Acidified Cheese. Journal of dairy science. 91(2): 513-522.
- Clark, S., Costello, M., Drake, M., and Body, F. 2009. The sensory evaluation of dairy products : Springer Science and Business Media.
- Codex Alimentarius. 2010. Standard For Cottage Cheese : CODEX STAN C-16-1968. FAO/WHO Food Standards.
- Corredig, M., and Salvatore, E. 2016. Enzymatic coagulation of milk. In Advanced dairy chemistry. Springer. New York.

- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan and J. R. Canada. 1984. Engineering Economics. Mc. Millan Publishing Company. New York.
- Donnelly, C. W. 2014. Cheese and Microbes : American Society of Microbiology. United States.
- Donnelly, C., and Kehler, M. 2016. The Oxford Companion To Cheese : Oxford University Press.
- El Aziz, A. M. E. and Abo-srea, M. M. 2014. The Effect of Direct Acidification by Different Acidulants on The Properties of Mozzarella Cheese. J. Food and Dairy Science, 5(1): 7-13.
- Emma, W. S. M., Sjojfan, O., dan Widodo, E. 2013. Karakteristik Usus Halus Ayam Pedaging yang Diberikan Asam Jeruk Nipis dalam Pakan. J. Veteriner. 14(1): 105-110.
- Esteves, C. L., Lucey, J. A., Hyslop, D. B., and Pires, E. M. 2003. Effect of Gelation Temperature on the Properties of Skim Milk Gels Made From Plant Coagulants and Chymosin. International Dairy Journal. 13(11): 877-885.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., dan Manuhara, G. J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 10(1): 50-66.
- Farkye, N. Y. 2004. Acid and Acid or Rennet Curd Cheeses Part C: Acid Heat Coagulated Cheeses. In Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology. Academic Press. Vol 2 : 343-348.
- Fernandes, R. 2009. Microbiology Handbook Dairy Products. Cambridge (GB) : Leatherhead Publishing.
- Fox, P. F. 2012. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology: Volume 2 Major Cheese Groups : Springer Science and Business Media Publishing.
- Fox, P. F., Timothy, P. Guinee., Timothy., M. Cogan, and Paul L. H. McSweeney. 2017. Fundamentals of Cheese Science: Second Edition. Springer Science Publishing : New York.
- Geantaresa, E., dan Supiryanti, F. T. 2010. Pemanfaatan Ekstrak Papain Sebagai Koagulan pada Pembuatan Keju Cottage Menggunakan Bakteri. Jurnal Sains dan Teknologi Kimia. 1(1): 38-43.
- Gendrowati, F. 2015. TOGA Tanaman Obat Keluarga. Edited by Geulis. Jakarta Timur: Padi.
- Gunawan, M. 2014. Pembuatan Keju Cottage Menggunakan Susu Kambing Etawa dengan Starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus*

- thermophilus*) dan Enzim Microbial Rennet. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Halim, A. A. 2018. Pembuatan Keju Cottage Berbasis Sari Kedelai Hitam (*Glycine Soja L*) (Kajian Proporsi Penambahan Sari Jeruk Lemon Dan Konsentrasi Susu Skim). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hamidi, F. 2016. Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasa hispida*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Harmayani, E., E. S. Rahayu, T. F. Djaafar, C. A. Sari dan T. Marwati. 2009. Pemanfaatann Kultur *Pediococcus acidilactici F-11* Penghasil Bakteriosin sebagai Penggumpal pada Pembuatan Tahu. Jurnal Pascapanen. 6(1): 10-20.
- Hartono, W. dan Purwadi. 2012. Penggunaan Jus Buah Jeruk Keprok (*Citrus Reticulata*) Pada Pembuatan Keju Mozzarella. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 7(1): 24-32.
- Hasanna, L. A. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Koagulan dan Konsentrasi Garam terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cream Cheese*. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Hausmann, A., Sancio, P., Vasiljevic, T., Kulozik, U., and Duke, M. 2014. Performance Assessment of Membrane Distillation For Skim Milk and Whey Processing. Journal of Dairy Science. 97(1): 56-71.
- Heller, K. J., Bockelmann W., Schrezenmeir J., De Verse M. 2008. Cheese and Its Potential As Probiotic food. In : Farnworth ER. (Ed). Handbook of Fermented Fuctional Foods. 2nd ed. US : CRC Pr.
- Herbie, T. 2015. Kitab Tanaman Berkhasiat Obat, Tumbuhan Obat untuk Penyembuhan Penyakit dan Kebugaran Tubuh. Yogyakarta: Octopus Publishing House.
- Hidayat, N., Padaga dan Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta : Andi.
- Horne, D. S. 2006. Casein Micelle Structure: Models and Muddles. Current Opinion in Colloid and Interface Science. 11(2-3): 148-153. <https://doi.org/10.1016/j.cocis.2005.11.004>
- Horne, D. S., and Lucey, J. A. 2017. Rennet Induced Coagulation of Milk. In Cheese (Fourth Edition). Academic Press.
- Hsia, S. Y., Hsiao, Y. H., Li, W. T., and Hsieh, J. F. 2016. Aggregation of Soy Protein Isoflavone Complexes and Gel Formation Induced by Glucono- δ -

- Lactone in Soymilk. Scientific : 1–10. <https://doi.org/10.1038/srep35718>
- Hutagaol F. D. A. 2013. Kualitas Mikrobiologi Susu Sebelum dan Sesudah Pasteurisasi. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Hutasuhut, M. R. 2020. Uji Organoleptik Keju dari Susu Kambing dengan Koagulan Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) Berdasarkan Lama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Ibhaze, G.A., Adebayo, O. A., and Onibi, G. E. 2017. Nutritional and Sensory Evaluation Of Soft Cheese Made From Locally Sourced Coagulants. Livestock Research for Rural Development. Vol 29.
- Imaniar, A. 2018. Kajian Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Pengasam Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik dan Mikrobiologi Keju Mozzarella Susu Kambing. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Kasmiyatun, M., and Jos, B. 2008. Ekstraksi Asam Sitrat dan Asam Oksalat : Pengaruh Trioctylamine Sebagai Extracting Power Dalam Berbagai Solven Campuran Terhadap Koefisien Distribusi. Reaktor. 12(2): 107-116. <https://doi.org/10.14710/reaktor.12.2.107-116>
- Keceli, T., Sahan and K. Yasar. 2017. The Effect Of Pre Acidification With Citric Acid On Reduced Fat Kashar Cheese. Aust J Dairy Technol. 61: 32-36.
- Khosravi, F., Iranmanesh, B., and Olia, S. S. S. J. 2015. Determination of Organic Acids in Fruit juices by UPLC. International Journal of Life Sciences. 9(5): 41-44.
- Kindstedt, P. S. 2011. Mechanisms of Coagulation: The principles, the science and what they mean to cheesemakers. Department of Nutrition and Food Sciences. Vermont Institute.
- Komansilan, S., Rosyidi, D., Radiati, L. E., and Purwadi, P. 2020. The Effect of Ananas comucus Extracted Bromelain Enzyme Addition Under Different pH on the Physicochemical Properties of Cottage Cheese. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK). 15(1): 38-45.
- Koutina, G., and Skibsted, L. H. 2014. Calcium and Phosphorus Equilibria During Acidification of Skim Milk at Elevated Temperature. International Dairy Journal. Vol 45: 1-7.
- Koutina, G., Christensen, M., Bakman, M., Andersen, U., and Skibsted, L. H. 2015. Calcium Induced Skim Milk Gelation During Heating as Affected by pH. Dairy Science and Technology Journal. 96(1): 79-93.
- Krisnaningsih, A. T., dan Hayati, M. 2014. Pemanfaatan Berbagai Ekstrak Buah Lokal Sebagai Alternatif Acidulant Alami Dalam Upaya Peningkatan Kualitas

- Tahu Susu. Jurnal Cendikia. 12(3).
- Kumar, A.K., Gusia, S., Latha. 2013. A Review On Phytochemical Constituents and Biological Assays of *Averrhoa bilimbi*. J. Pharm. 3(4): 136-9.
- Law, B. A. and Tamime, A. Y. 2010. Technology of Cheesemaking 2nd Edition. Wiley-Blackwell : United Kingdom.
- Lee, W. J., and Lee, M. R. 2015. Acid-and Acid/Heat Coagulated Cheeses Made without Chymosin: A Review. Journal of Milk Science and Biotechnology. 33(4): 277-280.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S, Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lestari, A. D. 2010. The Effect of Adding Food Additives Which Combined With Lactic Acid Bacteria on Characteristic of Dadih From Cow Milk. Skripsi. Tenik Agroindustri. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lewis, M. J. 2011. The Measurement and Significance of Ionic Calcium In Milk A Review. International Journal of Dairy Technology. 64(1): 1-13.
- Lima, V. L. A. G. D., Melo, E. D. A., and Santos, L. D. 2001. Physicochemical Characteristics Of *Bilimbi (Averrhoa bilimbi L.)*. Revista Brasileira de Fruticultura. Vol 23: 421-423.
- Lisa, M., Mustofa, L., dan Bambang, S. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 3(3): 270-279.
- Liu, D., Zhang, J., Yang, T., Liu, X., Hemar, Y., Regenstein, J. M., and Zhou, P. 2019. Effects of Skim Milk Preacidification and Retentate Ph restoration on Spray Drying Performance, Physicochemical and Functional Properties of Milk Protein Concentrates. Food chemistry Journal. Vol 272 : 539-548.
- Liu, B., Yuan, D., Li, Q., Zhou, X., Wu, H., Bao, Y., and Wang, J. 2021. Changes in Organic Acids, Phenolic Compounds, and Antioxidant Activities of Lemon Juice Fermented by *Issatchenkia terricola*. Molecules. 26(21): 6712.
- Luo, J., Pan, T., Guo, H. Y., and Ren, F. Z. 2013. Effect Of Calcium In Brine On Salt Diffusion And Water Distribution Of Mozzarella Cheese During Brining. Journal of Dairy sScience. 96(2): 824-831.
- Lucey, J. A. 2017. Formation, Structural Properties, and Rheology of Acid-Coagulated Milk Gels. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology : Fourth Edition. Elsevier Ltd.
- Makhal, S., Kanawjia, S. K., and Giri, A. 2014. A Dual Acidification Process For The Manufacture Of Direct Ccidified Cottage Cheese. International Journal of Dairy Technology. 66(4): 552-561.

- Makhal, S., Kanawjia, S. K., and Giri, A. 2015. Role Of Calcium Chloride and Heat Treatment Singly And In Combination On Improvement Of The Yield Of Direct Acidified Cottage Cheese. *Journal of Food Science and Technology*. 52(1): 535-541.
- Mangkusubroto, K., dan Listiani. 2009. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek Edisi III. ITB. Bandung. Hal 36-39.
- Manuelian, C.L., Currò, S., Penasa, M., Cassandro, M., De Marchi, M. 2017. Characterization of Major and Trace Minerals, Fatty Acid Composition, and Cholesterol Content of Protected Designation of Origin Cheeses. *Journal of Dairy Science*. 100(5): 3384–3395.
- Mario, P. 2011. Khasiat dan Manfaat Buah Belimbin Wuluh. Surabaya : Stomata
- Maulidayanti, A. 2011. Karakteristik Keju Putih Rendah Lemak Menggunakan Berbagai Bahan Baku Susu Sapi Modifikasi. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- McMahon, D. J., and Oberg, C. J. 2017. *Pasta Filata Cheeses*. Academic Press.
- McSweeney, P. L. H. 2007. *Milk in : Cheese Problem Solved*. Woodhead Publishing Limited. England.
- Mekmene, O., Quillard, S., Rouillon, T., Bouler, J. M., Piot, M., and Gaucheron, F. 2009. Effects of pH and Ca/P Molar Ratio On The Quantity And Crystalline Structure Of Calcium Phosphates Obtained From Aqueous Solutions. *Dairy Science and Technology Journal*. 89(3): 301-316.
- Metzger, L. E., Barbano, D. M., Rudan, M. A., and Kindstedt, P. S. 2000. Effect of Milk Preacidification on Low Fat Mozzarella Cheese. I. Composition and Yield. *Journal of Dairy Science*. 83(4): 648-658.
- Mimi, S. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) Terhadap Karakteristik Keju Cottage Yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Mirdhayati, I. J., Handoko dan Putra. 2008. Mutu susu segar di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Peternakan*. 5(1):14-21.
- Mistiyaningsih, D. 2007. Kualitas Keju Mozzarella Dengan Penggunaan Berbagai Bahan Pengasam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mizuno, R., Matsuda, T., Lucey, J. A., and Ichihashi, N. 2009. Effects Of Changes In The Distribution Of Soluble And Insoluble Calcium On Mozzarella Cheese. *Milchwissenschaft*. 64(2): 169-172.

- Moriel, P., Cappellozza, B. I., Ferraretto, L. F., Aboin, A. C., Vieira, F. V. R., Rodrigues, R. D. O., and Vasconcelos, J. L. M. 2014. Effects Of Supplementation Of Calcium Salts Of Polyunsaturated Fatty Acids On Serum Concentrations Of Progesterone And Insulin Of Pregnant Dairy Cows. *Revista Brasileira de Zootecnia*. 43(1): 20-26.
- Mulyani, S., Kusrahayu dan H. Rizqiati. 2012. Buku Ajar Teknologi Hasil Ternak. Undip Press, Semarang.
- Murti, T. W., dan Hidayat, T. 2018. Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavour Keju. *Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 34(1): 10-15.
- Nizhar, U. M. 2012. Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. Skripsi. Fakultas Peternakan. Univesritas Hasanuddin. Makasar.
- Nogatha, Y., Sakamoto., Siratsuchi, Ishii, Yano, Ohta. 2006. Flavonoid Composition Of Fruit Tissues Of Citrus Species. *Biosc Biotechnol Biochem Journal*. 70(1).
- Nugroho, P., Dwiloka, B., and Rizqiati, H. 2018. Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 33–39.
- Nizhar, U. M. 2012. Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. Skripsi. Fakultas Peternakan, Univesritas Hasanuddin. Makassar.
- Nurmala, L. 2012. Kajian Penggunaan Amonium Sulfat pada Pengendapan Enzim Bromelin dari Batang Nanas (*Ananas comasus (L.) Merr*) sebagai Koagulan pada Pembuatan Keju Cottage. Skripsi. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Nursyalim, R. A. 2018. Pembuatan Keju Cottage Berbasis Sari Kedelai Hitam (Glycine Soja L) (Kajian Proporsi Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis Dan Konsentrasi Susu Skim Bubuk. Skripsi. Fakultas Peranian. Universitas Brawijaya. Malang.
- O'Callaghan and Guinee. 2010. Technolog of Cheese Making Control and Prediction of Quality Characteristics in the Manufacture and Ripening of Cheese of Mozzarella Cheese from Goat Milk. *Journal Food Sci. Technology*. 37(2): 193-201.
- Ocak, E., Andic, S., and Tuncturk, Y. 2014. The Effect of Homogenization, CaCl₂ Addition an Pasteurization on White Cheese and Whey Composition. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*. 24(1): 70-78.

- Ong, L., Dagastine, R. R., Kentish, S. E., and Gras, S. L. 2013. The Effect Of Calcium Chloride Addition on The Microstructure and Composition of Cheddar Cheese. *International Dairy Journal*. 33(2): 135–141. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2013.03.002>
- Pastorino, A. J., Ricks, N. P., Hansen, C. L., and McMahon, D. J. 2003. Effect of Calcium and Water Injection on Structure Function Relationships of Cheese. *Journal of Dairy Science*. 86(1): 105-113.
- Pardede, B. E., Adhitiyawarman, and Arreneuz, S. 2013. Pemanfaatan enzim papain dari getah buah pepaya (*Carica papaya L*) dalam pembuatan keju cottage menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 2(3): 163–168.
- Pintadiati, R. 2018. Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging, Empulur, dan Kulit Buah Nenas (*Ananas comusus*, L. Merr) dalam Pembuatan Keju Cottage. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Prahadi, J., Widodo, A., dan Djunaidi, H. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Sebagai Acidifier Dalam Pakan Terhadap Penampilan Produksi Ayam Petelur. *Jurnal Nutrisi Ternak*. 1(1): 10–18.
- Prasetya, D. A., and Evanuarini, H. 2019. Kualitas Mayonnaise Menggunakan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Sebagai Pengasam Ditinjau Dari Kestabilan Emulsi, Droplet Emulsi dan Warna. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 14(1): 20-29.
- Purwadi. 2006. Kualitas Kimia Keju Segar Dengan Bahan Pengasaman Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 1(1): 12-17.
- Purwadi. 2007. Uji Coba Penggunaan Jus Jeruk Nipis dalam Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 2(2): 28 -34.
- Purwadi. 2010. Kualitas Fisik Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2): 33-40.
- Purwadi. 2019. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Putri, S. Y. V., Putranto, W. S., dan Pratama, A. 2020. Sifat Fisik dan Akseptabilitas Keju yang Ditambahkan CaCl₂ Menggunakan Ekstrak Jahe Merah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 22(1): 29. <https://doi.org/10.25077/jpi.22.1.29-37.2020>
- Roostita, T., Suryaningsih, L., Lengkey, H. A., Pratama, A., and Utama, G. L. 2017. Isolation and Identification of Yeast in Traditional Cottage Cheese with Strawberry as Coagulant. *Scientific Papers: Series D. Animal Science*. Vol

60: 30-302.

- Sakr, H. S., El-Nawasany, L. I., and Mehanna, N. M. 2019. Fortification of Karish Cheese with Calcium by Means of Using Calcium Chloride or Casein Co-Precipitates Containing High Calcium. *Journal of Food and Dairy Sciences*. 10(9): 309-313.
- Sameen, A., Anjum, F. M., Huma, N., and Nawaz, H. 2010. Chemical Composition and Sensory Evaluation of Mozzarella Cheese : Influence By Milk Sources, Fat Levels, Starter. *Chemical Analysis*. 47(1) : 26–31.
- Santos, B. N. C., Silva, C. C. C., Domingues, J. R., Cortez, M. A. S., Freitas, D. D. G. C., Chiappini, C. C. J., and Araújo, K. G. L. 2013. Effect of calcium addition and pH on yield and texture of Minas cured cheese. *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*, 65, 601-609.
- Sari, F. A. 2009. Pengaruh Penyimpanan Beku Terhadap Kualitas Rennet yang Diekstraksi dari Abomasum Domba Lokal. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sari, N. A., Sustiyah, A., dan Legowo, A. M. 2014. Total Bahan Padat , Kadar Protein , dan Nilai Kesukaan Keju Mozzarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4) : 152–156. <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/114>
- Say, D., and Güzeler, N. 2016. Production of Traditional Cheese Coagulant in Farmhouse and Coagulating Effect. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*. Vol 4: 133-137.
- Setiaji, W. P., dan Rizqiati, H. 2018. Aktivitas Antioksidan , Nilai pH , Kemuluran dan Uji Hedonik Keju Mozzarella dengan Penambahan Jus Umbi Bit (*Beta vulgaris L*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1) : 9–19.
- Siagian. 2011. Penelitian Operasional Edisi III. UI Press. Jakarta. Hal 31-34.
- Silalahi, F.H. R.C. Hutabarat., A.E. Marpaung, B. Napitupulu. 2007. Pengaruh sistem lanjaran dan tingkat kematangan buah terhadap mutu markisa asam. *Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika Solok Sumatera Barat. J. Hort.* 17(1) : 43-51.
- Sitanggang, A. B., Alexander, R., and Budijanto, S. 2020. The utilization of bilimbi (*Averrhoa bilimbi*) and lime (*Citrus aurantifolia*) juices as natural acid coagulants for tofu production. *Journal of Food Science and Technology*. 57(12) : 4660-4670.
- Smith, J. R., Carr, A. J., Golding, M., and Reid, D. 2018. Mozzarella Cheese A Review of the Structural Development During Processing. *Food Biophysics*. 13(1). <https://doi.org/10.1007/s11483-017-9511-6>

- Soerjani, T. V. 2019. Perbandingan Konsentrasi Kedondong (*Spondias dulcis*) Dan *Lactobacillus fermentum* LLB3 Dalam Proses Asidifikasi Pembuatan Keju Mozzarella Ditinjau Dari Aspek Sensoris dan Fisikokimiawi. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Suarsana, I. N., Kumbara, A. A. N. A. dan Satriawan, I. K. 2015. Tanaman Obat : Sembuhkan Penyakit Untuk Sehat.
- Sudjatha, W., Wisaniyasa, N.W., 2017. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen (Buah dan Sayuran). Udayana University Press.
- Sugiyono. 2004. Kimia Pangan. Universitas Negeri Yogyakarta Press.
- Sukarni. 2006. Produksi dan kualitas air susu kambing Peranakan Ettawa yang diberi tambahan urea molases blok dan atau dedak padi pada awal laktasi. J Animal Production. 1: 427-441.
- Sukmawati, N. M. S. 2014. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Susunan dan Keadaan Air Susu. Bahan Ajar Ilmu Teknik Perah. Fakultas Peternakan. Universitas Udayana. Denpasar.
- Sumarmono, J. dan F. M. Suhartati. 2012. Yield dan Komposisi Keju Lunak (Soft Cheese) Dari Susu Sapi Yang Dibuat dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal. Jurnal Aplikasi Teknologi Pakan. 1(3) : 65-68.
- Sunarya, Hilma, Anang, M. L., dan Priyo, S. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. Animal Agriculture Journal. 5(3): 17-22.
- Susilawati, M. 2015. Perancangan Percobaan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Bali.
- Susiwi. 2009. Jurnal Penilaian Organoleptik. FMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tiofanny, T. O. 2019. Optimasi Konsentrasi Puree Strawaberry Sebagai Acidulant Terhadap Kualitas Fisikoimiawi, Mikrobiologis, dan Sensoris Keju Mozzarella. Skripsi. Unika Soegijapranata Semarang.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. 1 – 9.
- Untoro, N.S., Kusrahayu dan B.E. Setiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos channos F.*). Animal Agriculture Journal. 1(1): 567-583
- USDA. 2001. Specification for Cottage Cheese and Dry Curd Cottage Cheese.

Agricultural Marketing Service USDA.

- Walstra, P., Wouters, J. T., and Geurts, T. J. 2005. Dairy science and technology. CRC press.
- Wardhani, D. H. 2018. Komparasi jenis koagulan dan konsentrasinya terhadap karakteristik curd pada pembuatan keju lunak tanpa pemeraman. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan. Vol.13 (2): 209-216.
- Widarta, I.W.R., N.W. Wisaniyasa dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Blimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozarella. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno. 1(1): 37-45.
- Wiedyantara, A. B., Rizqiati, H., Bintoro, V. P. 2017. Aktivitas Antioksidan, Nilai Ph, Rendemen dan Tingkat Kesukaan Keju Mozarella dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) . Jurnal Teknologi Pangan. 1(1): 1-7.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Bogor: M-Brio Press.
- Wipradnyadewi, P. A. S. 2010. Isolasi dan Identifikasi *Rhizopus Oligosporus* pada Beberapa Inokulum Tempe. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Udayana.
- Younes, E. 2017. Structural Properties of Casein Micelles in Milk, The Effect of Salt, Temperature and pH. International Journal of Biotechnology and Bioengineering
- Yuniawati, Yusran, dan Rahmadany. 2008. Pemanfaatan Enzim Papain sebagai Penggumpalan dalam Pembuata Dangke. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi : Yogyakarta.
- Zamberlin, Š., Antunac, N., Havranek, J., and Samaržija, D. .2012. Mineral elements in milk and dairy products. Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka. 62(2): 111-125.