

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L. (2018) 'Upaya peningkatan penerapan sanitasi pada industri pangan skala kecil', *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 43(3), pp. 246–254.
- Ardhanawinata, A. *et al.* (2023) 'PENERAPAN SSOP ( Sanitation Standard Operating Procedure ) PADA PROSES PEMBUATAN AMPLANG DI BDS SNACK , BALIKPAPAN , KALIMANTAN TIMUR', *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 11(1), pp. 18–24.
- Arsyi Anggraini, A. and Ardyati, T. (2017) 'Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Pembuatan Keju Kedelai (Soy Cheese)', *Biotropika - Journal of Tropical Biology*, 5(3), pp. 83–85. doi:10.21776/ub.biotropika.2017.005.03.4.
- Bakar, A. and Usmiati, S. (2016) 'MUTU KEJU PUTIH RENDAH LEMAK DIPRODUKSI DENGAN BAHAN BAKU SUSU MODIFIKASI', *Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian, Bogor*, 16114, 40(2), pp. 144–156. Available at: <https://core.ac.uk/download/pdf/196255896.pdf>.
- Buditeli, N.. N.Z. (2015) 'Perbandingan\_Kadar\_Lemak\_Protein\_Dan\_Bah', *Lactoscan S Milk Analyzer LCD Display 4 Linesx16 Characters. Ultrasonic Milk Analyzer.*, pp. 1–5.
- Chairunnisa, H. (2007) 'Aspek Nutrisi dan Karakteristik Organoleptik Keju Semi Keras Gouda pada Berbagai Lama Pemeraman', *Jurnal Ilmu Ternak*, 7(1), pp. 16–21.
- Daulany, D. (1991) 'Fermentasi Keju', *Institut Pertanian Bogor. Bogor*. [Preprint].
- Deni, S., Talib, A. and W. Laitupa, I. (2023) 'Studi Penerapan HACCP pada Pembekuan Ikan Tuna Madidihang (*thunnus albacares*) Studi Kasus pada PT. Harta Samudra di Kabupaten Pulau Morotai', *Jurnal Sains Sosial Dan Humaniora (Jssh)*, 3(2), pp. 74–88. doi:10.52046/jssh.v3i2.1758.
- Dewi, S.U., Cambodia, M. and Novilyansa, E. (2022) 'Sosialisasi Pentingnya Sanitasi Dan Keamanan Pangan Pada Usaha Mikro Dan Kecil Di Desa Mataram Kabupaten Pringsewu', *Jurnal Abdi Masyarakat Saburai (JAMS)*, 3(01), pp. 6–12. doi:10.24967/jams.v3i1.1558.
- Estikomah, S.A. (2017) 'Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizophus oryzae*).', *Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy*, 1(1), p. 36. doi:10.21111/pharmasipha.v1i1.1125.
- Farkye, N.Y. (2017) *Acid-Heat Coagulated Cheeses*. Fourth Edi, *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology: Fourth Edition*. Fourth Edi. Elsevier Ltd. doi:10.1016/B978-0-12-417012-4.00044-2.
- Fung, F., Wang, H.S. and Menon, S. (2018) 'Food safety in the 21st century', *Biomedical Journal*, 41(2), pp. 88–95. doi:10.1016/j.bj.2018.03.003.
- Hawa, L.C., Lastriyanto, A. and Ervantri, A.A. (2019) 'Analisa Sifat Fisik Dan Kandungan Gizi Produk Krim Susu Menggunakan Teknologi Sentrifugasi', *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 7(2), pp. 196–206. doi:10.29303/jrpb.v7i2.130.

- Helmi Musyaffa' Akmal, Juni Sumarmono, T.S. (2022) 'Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Persentase yang Berbeda terhadap Persentase Produk, Warna, dan Total Asam Laktat Keju Susu Rendah Lemak', *Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman, Jl. DR. Soeparno No.60, Karangwangkal, Purwokerto, Jawa Tengah 53122, Indonesia*, 4(2), pp. 58–64. Available at: <https://www.ejournal.unper.ac.id/index.php/BAAR>.
- Hendrasty, H.K. and Widi Tias Rahayu, F.M. (2022) 'Effectiveness of Edible Film from Mozzarella Cheese Whey on Physical and Chemical Properties of "Halloumi" Cheese and "Mozarella" Cheese Stored at Room Temperature.', *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(1), pp. 229–237.
- Ilmiah Kesehatan Sandi Husada, J. *et al.* (2020) 'The Effectiveness of Pure Honey and Propolis on Pollutant Bacteria in Milk Causing Foodborne Disease in Packaged Milk Products', *Juni*, 11(1), pp. 47–52. doi:10.35816/jiskh.v10i2.217.
- Jana, A.H. and Mandal, P.K. (2011) 'Manufacturing and quality of mozzarella cheese: A review', *International Journal of Dairy Science*, pp. 199–226. doi:10.3923/ijds.2011.199.226.
- Juniawati, Usmiati, S. and Evy Damayanthi (2015) 'PENGEMBANGAN KEJU LEMAK RENDAH SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL Development of Low Fat Cheese as Functional Food', *J. Litbang Pert*, 34(1), pp. 31–40.
- Kusumasari, I.R. (2022) 'Pengaruh Motivasi Kerja dan Disiplin Kerja terhadap Kinerja Karyawan', *Majalah Ilmiah Dian Ilmu*, 21(2), p. 186. doi:10.37849/midi.v21i2.287.
- Lelieveld, H.L.M. *et al.* (2014) *Hygiene in Food Processing, Hygiene in Food Processing: Principles and Practice*. Edited by D.N. H.L.M. Lelieveld, John Holah. Woodhead publishing limited, Abington Hall, Abington, Cambridge CB21 6AH, England. doi:10.1533/9781855737051.
- Maharani, L. and Djuwendah, E. (2018) 'Pemilihan Proses Pengadaan Bahan Baku Jahe Merah Kering Dalam Memproduksi Bandrek Instan Dalam Kemasan; the Use of Dried Red Ginger As Raw Material in Producing instant Bandrek', *Optima*, 2(1), p. 1. doi:10.33366/opt.v2i1.897.
- McSweeney, P.L.H. (2007) *Cheese Problems Solved*. Woodhead publishing limited, Abington Hall, Abington, Cambridge CB21 6AH, England.
- Muarifah, R.F. and Awwaly, K.U. Al (1866) 'Pembuatan Keju dengan Menggunakan Enzim Renin *Mucor pusillus amobil*', *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan Fakultas Peternakan UB*, 19(2), pp. 137–149.
- Muhadin, I., Suyuthie, H. and Silfeni (2017) 'IMPLEMENTASI PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG', *FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG*, pp. 3–8.
- Mutia, U. and Saleh, C. (2013) 'Uji Kimia Pada Keju Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Berdasarkan Variasi Waktu dan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus lactis*', *Jurnal Kimia Mulawarman*, pp. 58–62.

- Nadia Maharani *et al.* (2023) 'Kajian Penggunaan Jenis Rennet Nabati dan Hewani Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Mozzarella Susu Sapi', *Journal of Student Research*, 1(1), pp. 423–431. doi:10.55606/jsr.v1i1.1083.
- Nur, S.N., Saloko, S. and Kisworo, D. (2015) 'Kajian Mutu Dan Daya Simpan Keju Mozzarella Probiotik Dari Susu Kerbau', *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 1(1), pp. 24–32.
- Panjaitan, R., Santi, S.S. and Nurmawati, A. (2022) 'Jurnal Abdimas Teknik Kimia', *Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 3(1), pp. 16–20.
- Pradika, A.Y. *et al.* (2019) 'TOTAL TEST OF Escherichia coli ON FRESH COW MILK AT DAIRY FARMER COOPERATIVE (KPSP) KARYO NGREMBOKO PURWOHARJO BANYUWANGI', *Jurnal Medik Veteriner*, 2(1), pp. 1–6. doi:10.20473/jmv.vol2.iss1.2019.1-6.
- Purwandi (2019) 'Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju', *Teknologi Fermentasi Susu. Bogor : Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi: PAU Pangan dan Gizi Institute Pertanian Bogor*. [Preprint].
- Rianti, A. *et al.* (2018) 'Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang Implementation of Sanitation and Food Safety of Beans-Based Healthy Drinks Production at The Jukajo Sukses Mulia Home Industry in Tangerang Regency', *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), pp. 1–9.
- Salvador, D. *et al.* (2022) 'Rennet-Induced Casein Micelle Aggregation Models: A Review', *Foods*, 11(9), pp. 1–15. doi:10.3390/foods11091243.
- Todd, E.C.D. *et al.* (2007) 'Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease. Part 3. Factors contributing to outbreaks and description of outbreak categories', *Journal of Food Protection*, 70(9), pp. 2199–2217. doi:10.4315/0362-028X-70.9.2199.
- Trematerra, P. and Fleurat-Lessard, F. (2015) 'Food industry practices affecting pest management', *Stewart Postharvest Review*, 11(1), pp. 1–7. doi:10.2212/spr.2015.1.2.
- Truly M. Hutagalung, A. Yelnetty\*, M. Tamasoleng, J.H.W.P. (2017) 'PENGUNAAN ENZIM RENNET DAN BAKTERI Lactobacillus plantarum YN 1.3 TERHADAP SIFAT SENSORIS KEJU', *Jurnal ZooteK ("ZooteK" Journal)*, 37, pp. 286–293.
- Umara, D. (2011) 'Pembuatan Keju Mozzarella Dengan Metode Pengasaman Langsung', pp. 1–121.
- Wardhani, D.H. *et al.* (2018) 'Effect of Coagulants in Curd forming in Cheese Making', *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 13(2), pp. 209–216. doi:10.23955/rkl.v13i2.12157.
- Widyarini, A.N., Senjawati, N.D. and Utami, H.H. (2022) 'Analisis Risiko Pada Proses Produksi Keju Mozzarella Di Usaha Rumah Keju Jogja Menggunakan Metode Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)', *Jurnal Pertanian Agros*, 24(2), pp. 905–914.
- Yulianto, N. (2015) 'Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom

Platinum Hotel Yogyakarta', *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), pp. 31–39.