

Daftar Pustaka

- Akmal, H. M., Sumarmono, J., & Setyawardani, T. (2022). Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Persentase yang Berbeda terhadap Persentase Produk, Warna, dan Total Asam Laktat Keju Susu Rendah Lemak. *Bulletin of Applied Animal Research*, 4(2), 58-64
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar-Bagian 1:Sapi. SNI-3141.1-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN Badan Standar Nasional. 2016. Garam Industri Aneka Pangan. SNI 8207:2016
- Donnelly, C., and Kehler, M. 2016. *The Oxford Companion To Cheese* : Oxford University Press
- Farkye, N.Y., Prasad B., Rossi, R. dan Noyes, O.R. 1995. Sensory and textural properties of queso blanco type cheese influenced by acid type. *J. Dairy Sci.* 78:1649.
- Fox, P., Guinee, T., Cogan, T., & McSweeney, P. 2016. Pathogens in Cheese and Foodborne Illnesses. *Fundamentals of Cheese Science*, 681-713.
- Hanum, E. A. R. 2022. Pemanfaatan Beberapa Jenis Ekstrak Buah Sebagai Acidulant Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Keju Cottage dengan Penambahan Kalsium Klorida. [Doctoral dissertation], UPN Veteran Jawa Timur.
- Hutagalung, T. M., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Ponto, J. H. W. (2017). PENGGUNAAN ENZIM RENNET DAN BAKTERI *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 TERHADAP SIFAT SENSORIS KEJU. In *ZooteK" Journal*) (Vol. 37, Issue 2).
- Indrarosa, D., & Agustin, R. (2022). Manfaat dan Aneka Olahan Kambing Pe, Susu Terbaik dari Hewan Ruminansia. Malang: Media Nusa Creative
- Jana, A.H., dan O.K. Mandal. 2011. Manufacturing and Quality of Mozzarella Cheese : A Review. *International Journal of Dairy Science* Vol. 6(4): 199 – 226. Diakses dari <https://scialert.net/abstract/?doi=ijds.2011.199.22>
- Kaminarides, S., Moschopoulou, E., & Karali, F. (2019). Influence of salting method on the chemical and texture characteristics of ovine Halloumi cheese. *Foods*, 8(7). <https://doi.org/10.3390/foods8070232>

- 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.
- Laryska dan T. Nurhajati. 2013. Peningkatan kadar lemak susu sapi perah dengan pemberian pakan konsentrat komersial dibandingkan dengan ampas tahu. Departement of Animal Husbandry Faculty of Veterinary Medicine, 1(2).
- Masum MA, Khan MZI, Nasrin M, Siddiqi MNH & Islam MN. 2014. Detection of immunoglobulins containing plasma cells in the thymus, bursa of Fabricius and spleen of vaccinated broiler chickens with Newcastle disease virus vaccine. *Journal International of Veterinary Science and Medicine*. 2(2):103–108.
- Meutia, N., Rizalsyah, T., Ridha, S. dan Sari, M.K. 2016. Residu Antibiotika Dalam Air Susu Segar Yang Berasal Dari Peternakan Di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 16. No.21.
- Mukodiningsih S, C.I. Sutrisno, B. Sulistyanto, dan B. W. H. E. Prasetyono. 2014. Pengendalian Mutu Pakan. UPT Undip Press, Semarang
- Norawati dan Zulher. 2019. Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Manis Dengan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada Kampar Bakery Bangkinang. *Menara Ekonomi*. Vol. 5, No. 2. P. 103-110.
- Pellegrino, L., Cattaneo, S., Masotti, F., & Psathas, G. (2010). Detection of milk powder and caseinates in Halloumi cheese. *Journal of Dairy Science*, 93(8), 3453–3460. <https://doi.org/10.3168/jds.2009-2923>
- Pujo Mulyono, & Heryanto, A. Y. (2023). Analisis pengendalian mutu keju mozzarella menggunakan metode six sigma (studi kasus CV. ABC Malang). *JENIUS : Jurnal Terapan Teknik Industri*, 4(1), 57–65. <https://doi.org/10.37373/jenius.v4i1.464>
- Spenberg, D.S and S.C. Ingham. 2000. Comparison of Methods for Enumeration of Yeast and Molds in Shredded Low Moisture Pasta Skim Mozzarella Cheese. *Journal Food Prof*. 63 : 529-533.
- Suparjo. (2010). Analisis Bahan Pakan Secara kimiawi. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- VINIFERA, E., NURINA, & SUNARYO. 2016. Studi Tentang Kualitas Air Susu Sapi Segar Yang Dipasarkan Di Kota Kediri. *Jurnal Fillia Cendekia*. 1(1): 34-38.

Wardhani, D. H., Jos, B., & Cahyono, H. (2018). Komparasi Jenis Koagulan dan Konsentrasinya Terhadap Karakteristik Curd Pada Pembuatan Keju Lunak Tanpa Pemeraman Comparison of Coagulants and Concentrations on Curd Characteristics of Unripened Soft Cheese. *Rekayasa Kimia Dan Lingkungan*, 13(2),