

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Atriana, R. 2012. [skripsi]. Pengaruh kombinasi selang pemerahan terhadap produksi dan komposisi susu sapi perah. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Ariningsih E. 2007. Pengembangan industri pengolahan susu dalam upaya peningkatan konsumsi susu dan produk-produk olahan susu di Indonesia. Makalah pada Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII, 21 November 2007 : Bogor.
- Arora, Sumit and Khetra, yogesh. 2017. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology. India : Dairy Chemistry, National Dairy Research Institute.
- Axelsson L. 1998. Lactic acid bacteria: Classification and physiology. In: Salminen S, Wright, A. (eds). Lactic Acid Bacteria Microbiology and Functional Aspects. 2nd ed. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2003. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor HK.00.05.5.1639 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206. Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01–3141–2011. Susu Segar. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.

- Barbano, D.M. 2004. Contribution of Coagulant, Starter, and Milk Enzymes to Proteolysis and Browning in Mozzarella Cheese. Proceedings of Marschall Italian & Specialty Cheese Seminars.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Edisi ke-4. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2010. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Bunton, M. 2005. Ricotta cheese recipe. Home Dairying and Cheesemaking : Fias Co Farm.
- Caric, M. and M. Kalab. 1996. Processed cheese products. In Fox, P. F. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology. 2 Edn. Vol. 2. Chapman & Hall. London.
- Chandra B. 2006. Pengaturan Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC.
- Daulay, D. 1991. Buku atau Monograf Fermentasi Keju. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Debela, G. T., Eshetu, M., & Regasa, A. (2015). Physic-Chemical Qualities of Raw Cow Milk in Ethiopia. The Case of Borana Zone, Yabello District. Global Journal of Dairy Farming and Milk Production, 86–91
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Depkes RI.
- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementrian Pertanian. 2014. Pedoman Teknis Peralatan Penanganan Pascapanen Tanaman Perkebunan. Jakarta.
- Donnelly, C. W. 2014. Cheese and Microbes. American Society of Microbiology : United States.
- El-Aziz, M. A., Sahar, H. S. M. and Faten, L. S. 2012. Production and evaluation of Soft Cheese Fortified with Ginger Extract as a Functional Dairy Food. Pol. Journal Food Nutrition Science, Vol.62 No. 2 : 77-83.
- Emmons, D. B. 2005. Milk Clotting Enzyme 2. Estimating Cheese Yield Losses from Proteolysis During Cheese Making.

- Fellows, P.J. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Firman, A. 2010. Agribisnis Sapi Perah. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Fox, P. F. 2000. Cheese: Chemistry, Physics, and Microbiology. Second Edition. Department of Food Chemistry. Ireland : University College Cork.
- Fox PF, Guinee TP, Mcsweeney PLH, Cogan TM. 2004. Cheese: Chemistry, Physic, and Microbiology. London : Elsevier.
- Garcia, G., G. Monteiro and E. Julio. 2005. Microbial Rennet Produced by *Mucor miehei* in Solid-State and Submerged Fermentation. Brazilian Archives of Biology and Technology. An International Journal. 48 (6): 931-937.
- Gerdes, S. 2002. The Power of Real Cheese Ingredients. Food Product.
- Gianti, I. dan H. Evanuarini. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 6(1): 28-33.
- Greenfields Indonesia. 2013. Malang : Greenfields Indonesia Department of Cheese.
- Han Xue, L. Lee Frank, Zhang Lanwei and M. R. Guo. 2012. Chemical composition of water buffalo milk and its low-fat symbiotic. Function Food in Health and Disease 2(4) : 86-106.
- Hiasinta A. Purnawijayanti. 2001. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta : Kanisius.
- Horne, D. S., and Banks, J. M. 2004. Rennet-induced coagulation of milk. In Cheese: Chemistry, physics and microbiology, 1, 47-70.
- Jaya, Firman. 2019. Ilmu Teknologi dan Manfaat Kefir. Malang : Universitas Brawijaya Press
- Johnson ME, Lucey JL. 2006. Calcium: a key factor in controlling cheese functionality. Australian Journal of Dairy Technology. 61:147-53.
- Kalab, M. 2004. Cheese : Development of Structure. Food Under The Microcope. Willey, Inter Science Publication. New York.
- Kartika, Bambang. 2000. Sanitasi dalam Industri Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.

- Keputusan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2003. Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI.
- Komar N., Ia. C. Hawa dan P. Rika. 2009. Karakteristik termal keju mozzarella (Kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10 (2) : 78–87.
- Kuo, M.I. and S. Gunasekaran. 2003. Effect of Frozen Storage on Physical Properties of Pasta Filata and Nonpasta Filata Mozzarella Cheeses. *J. Dairy Sci.* 86:1108- 1117
- Law, B. A. and Tamime, A. Y. 2010. *Technology of Cheesemaking*. 2nd Edition. Wiley-Blackwell: United Kingdom
- Legowo, M.A., Nurwantoro., Albaarri, A.N., Chairani, Reni., dan Purbasari Connida. 2003. Kadar Protein, Lemak, Nilai pH Dan Mutu Hedonik Keju Cottage Dengan Bahan Dasar Susu kambing Dan Susu Sapi Krim. *Prosiding Seminar Nasional. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.* Hal : 272- 277.
- Legowo, AM. 2002. Sifat Kimiawi, Fisik, dan Mikrobiologi Susu. Diktat program studi teknologi hasil ternak. [Diktat]. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Lucey JA, Johnson ME, Horne DS. 2003. Perspectives on the basis of the rheology and texture properties of cheese. *Journal of Dairy Science.* 86:2725-43
- McSweeney PLH. 2007. *Cheese Problem Solved*. New York : CRC Press.
- Mohamad, A. 2002. Sifat Kimia, Fisik dan Mikrobiologis Susu. Skripsi. Fakultas Peternakan. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Murti TW. 2004. *Tahap Pembuatan Keju*. Yogyakarta : Fakultas Peternakan, Universitas Gajah Mada.
- Mubarak, W.I dan Chayatin, N., 2009. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*. Jakarta : Salemba Medika.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Kanisius.

- Purwadi. 2008. Konsentrasi Optimum Jus Jeruk Nipis sebagai Bahan Pengasam pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(2):32-38.
- Purwadi. 2019. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Purwiyatno,H dan Ratih,D.H. 2009.Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman. Jakarta : Dian Rakyat.
- Ray B and A Bhunia. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. 3rdEd. Florida. New York : CRC Press. London.
- Sari, N. A., A. Sustiyah dan A.M. Legowo. 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.
- Saleh, Enia. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan : Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Settani L, Moschetti G. 2010. Non-starter lactic acid bacteria used to improve cheese quality and provide health benefit. *J Food Microbiology*. 59: 63-74
- Setyawardani, Triana. 2012. *Karakteristik dan pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kambing untuk Pembuatan Keju dengan Sifat Probiotik* . Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Sukotjo, S. 2003. *Proses Pembuatan Keju Lunak*. Badan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian. Departemen Pertanian.
- Supraptini. 2002. Pengaruh Limbah Industri Terhadap Lingkungan di Indonesia. *Artikel Media Litbang Kesehatan Vol. XII No. 2 Tahun 2002*.
- Surono, I.S, Sudiby, A, Waspodo, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta : Deepublish.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Depok: Penebar Swadaya.
- Sutrisno. 2010. *Tekhnologi Penyediaan Air Bersih*. Jakarta : Rineka Cipta

- USDA. 2005. Commercial Item Description. Cheese, Mozzarella, Lite. The U. S. Department of Agriculture. United State.
- Utami, K.B., Radiati, L.E. and Surjowardojo, P., 2011. Kajian kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus pada anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). Jurnal Ilmu - Ilmu Peternakan, 24(2), pp.58–66.
- Vaclavic VA, Christian EW. 2008. Essential of Food Science. New York : Springer Science Business Media.
- Varricchio M. L. A., D Francia, F. Masucci, R. Romano and V. Proto. 2007. Fatty acid composition of mediterranean buffalo milk fat. Ita. J. Anim. Sci. 6 (1) : 509-511.
- Vedamuthu ER. 2006. Starter Cultures for Yogurt and Fermented Milks. In: Chandan RC. (ed). Manufacturing Yogurt and Fermented Milks. USA: Blackwell Publishing Professional, pp 89- 115.
- Walstra, P., T. J. Geurs, A. Noemen, A. Jellema and M. A. J. S. Van Boekel. 1999. Dairy Technology, Principles of Milk Properties and Processes. Marcel Dekker. New York.
- Walstra. 2003. Dairy Technology : Principle of Milk Properties and Process. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno 1(1):37-45.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M Biro Press.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Bogor: M-Brio Press.
- Yusmarini dan Raswen E,. Jurnal Natur Indonesia 2004. Evaluasi Mutu *Yoghurt*, Pekanbaru : Fakultas Pertanian Universitas Riau.