

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M. H., dan Andy. 2011. Penambahan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdriffa* Linn) untuk peningkatan ualitas yogurt. *Jurnal Agrisistem*, 7(2). ISSN 1858-4330. 2011. hlm. 104
- Aini, N., 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Anggraini, R.P., A. H. D. Rahardjo, dan R. Santosa. 2013. Pengaruh level enzim bromelin dari nanas masak dalam pembuatan tahu susu terhadap rendemen dan kekenyalan tahu susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(2): 507 – 513.
- Annur, H.R., 2015. Pengujian Kadar Zat Besi Keju Nabati Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) untuk Mengembangkan Potensi Lokal. *Disertasi*. UIN Walisongo, Semarang.
- AOAC Association of Official Analytical Chemist. 1998. *Official Method of AOAC International*. Sixteen Edition, 5th Revision, Volume II. Maryland. Association of Official Analytical Chemist.
- Bradley, N. 2007. The Response Surface Methodology. *Thesis*. Department of Mathematical Sciences Indiana University of South Bend
- BPOM RI. (2006). Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.52.4040 tentang Kategori Pangan, Produk – produk Susu dan Analognya, Jakarta : Kepala BPOM.
- Darma, G.S., D. Puspitasari, dan E.Noerhartati, , 2013. Pembuatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil, konsentrasi *non dairy cream* serta aspek kelayakan finansial. *Jurnal REKA Agroindustri Media Teknologi dan Managemen Agroindustri*, 1(1): 45-55.
- Erika, C. 2014. Pemanfaatan ragi tapai dan getah buah pepaya pada ekstraksi minyak kelapa secara fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Indutsri Pertanian Indoensia* 6 (1)
- Ernaningsih, D., 2013. Karakteristik Keju Lunak Probiotik dengan Bahan Koagulan Kalsium Klorida pada Konsentrasi yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Fawcett, S. 2006. *Whitehall Specialities*. <http://www.whitehallspecialities.com/custom-cheese-product.htm>. Diakses pada Rabu, 23 Agustus 2017.
- Febrianto, A., Basito, dan C. Anam. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris *tortilla corn chips* dengan variasi larutan alkali ada proses nikstamalisasi jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3) 22 – 34.
- Fitriani, V. 2006. *Getah Sejuta Manfaat*. PT. Trubus Swadaya. Edisi April 2006. Jakarta.
- Geantaresa, E., dan F.M. T. Supriyanti. 2010. Pemanfaatan ekstrak kasar papain sebagai koagulan pada pembuatan keju *cottage* menggunakan bakteri *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis*, dan *Leuconostoc mesenteroides*. *Jurnal sains dan Teknologi Kimia* Vol 1 (1): 38 – 43
- Indrianti, N. 2012. Pengaruh penambahan berbagai jenis gula terhadap kualitas keju analog dari campuran susu dan sari kedelai. *PANGAN* Vol. 21 (4) : 357-364
- Irfandi. 2005. Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus* L.) Merr.) . *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ismawati, N., Nurwantoro, N dan Pramono, Y.B., 2016. Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak eit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3) : 89 – 93
- Jaya, F., dan D. Hadikusuma. 2009. Pengaruh substitusi susu sapi dengan susu kedelai serta besarnya konsentrasi penambahan ekstrak nenas (*Ananas comosus*) terhadap kualitas fisik dan kimia keju *cottage*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*: 46-54
- Kementerian Pertanian. 2014. Rencana Strategis Kementerian Pertanian 2015 – 2019 .
- Malaka, dan Sulmiyati. 2010. Karakteristik fisik dan organoleptik keju markisa dengan pemberian level starter (*Lactococcus lactis* subsp. *Lactis* 527) dengan lama pemeraman yang berbeda. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, Makassar
- Musadhaz, S., 2008. Pengaruh Substitusi Susu Skim dengan Padatan Sari Jagung Manis (*Zea mays* L. *saccharata*) Pada Pembuatan Es krim. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Muljoharjo, M., 1984, *Nanas dan Teknologi Pengolahannya*, Liberty, Bandung

- Mulyadi, W. L. dan R. Pangastuti. 2005. Hubungan asupan zat gizi dengan tingkat kebugaran usia lanjut kelompok binaan Puskesmas di Kecamatan Kota Arga Makmur Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal Sains Kesehatan*, Vol. 18 (4) . Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Murti, T.W., 2004. *Aneka Keju*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta..
- Nuryanti, dan D.H. Salimi 2008. Metode permukaan respon dan aplikasinya pada optimasi eksperimen kimian. *Risalah Lokakarya Komputasi dalam Sains dan Teknologi Nuklir: 6-7 Agustus 2008*(373-391)
- Pardede, B. E., Adhitiyawarman, dan S. Arreneuz. 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.
- Raharjo, N.P. 2012. Pengaruh Penggunaan Getah Biduri (*Calotropis gigantea*) Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Asal Susu Kambing. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rakhmah, R. F. 2013. Pemanfaatan Buah Lokal Sebagai Koagulan dalam Pembuatan *Soy cheese*. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Saleh E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Sari, F.K., D. Ishartani, N.H. Parnanto, dan C., Anam, 2013. Pengaruh penambahan tulang ikan lele (*Clarias sp.*) dan kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap kandungan kalsium dan protein pada susu jagung manis (*Zea mays saccharata*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol, 2*(1): 66 – 72
- Scott, R. 1986. *Cheesemaking Practice*. Elsevier Applied Science Publisher. London.
- Setyaningsih, D., Anton A. dan Maya P.S., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Shin, H.S., S.B. Kim,, S.C. Kang, M.A. Khan, H.S. Kim, H.J. Shin, and C.H. Hang, 2007. Production of low antigenic cheese whey protein hydrolysates using mixed proteolytic enzymes. *Journal of the science of food and Agriculture*. 87(11): 2055-2060
- Suarni, dan M, Yasin., 2015. Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1).

- Sunarlim, R., 2009. Potensi *Lactobacillus, sp* Asal Dari Dadih Sebagai Starter pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 5: 69-76.
- 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 Pangan* Vol 1 (3)
- Syarbaini, A., 2015. Kelayakan potensi pengembangan usaha es susu jagung manis (*Zea mays sacc.*). *Jurnal Pertanian*, 6(1): 21 – 34
- Titin S, F. M., A. Kusrijadi, dan M. Amelia. 2011. Pemanfaatan protease dari ekstrak nanas (*Ananas comusus L. merry*) sebagai koagulan dalam produksi keju *cottage* berkualitas. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia III Universita Negeri Sebelas Maret*. 7 Mei 2011
- Walstra, P., 1999. *Dairy technology: principles of milk properties and processes*. CRC Press.
- Yahdiyani, H., C. Anam, dan E. Widowati, 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi penstabil terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *chili cream cheese*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2): 56 – 60
- Yuniwati, M., Yusran, dan Rahmadany. 2008. Pemanfaatan enzim papain sebagai penggumpdal dalam pembuatan. *Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi*, IST AKPRIND Yogyakarta