

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, H.A. 2008. *Daya tahan dan mikrostruktur keju rasa markisa pada penyimpanan suhu refrigerator*. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- [AOAC] Assocoation of Analytical Chemist. 1995. *Official Method Analysis Ed 16*. Washington DC: AOAC Int. Abubakar. 2010. *Teknologi Pemeraman dan Pengemasan Hasil Ternak (Dukungan terhadap Agroindustri Komoditi Ternak)*. Proseding *Pertemuan Ilmiah Hasil Penelitian Peternakan Lahan Kering*. Malang: Sub BPT Gati.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Badan POM RI. 2006. *Hukum perundangan*. http://www.pom.go.id/public/hukum_perundangan/pdf/combine_03032011.pdf. Diakses (24 September 2015).
- Buckle *et al.* 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Purnomo, H dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. *Teknologi Pengolahan Keju Cottage Sari Kedelai dalam Upaya Pengembangan Industri Keju Rakyat (Jurnal)*. Pasundan: Universitas Pasundan.
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Keju*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dwidjoseputro, D. 1994. *Dasar - Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.
- Everett, D. 2003. *functionality of Directly Acidified Mozzarella Cheese Using Different Acid Types*. Thesis Topics For 2003. Food Science Department University of Otago.
- Galloway WF, and RJM Crawford. 1986. *Cheese Fermentation, Microbiology of Fermented Foods Vol 1*. London : Elsevier Applied Science Publisher.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Tehnik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Hidayat, N. M, C. Padaga dan S. Suhartini., 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Hutagalung, I. L. 2008. *Pengujian Level Enzim Rennet, Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia Keju dari Susu Kerbau Murrah*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Institut Pertanian Bogor. 1994. *Keju*.
<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/39945/bab%20II%20f95rsu1.pdf?sequence=7>. Diakses (24 Oktober 2015).
- Koswara. 2007. *Dadih atau Curd*. <http://ptp2007.wordpress.com/2008/06/03/dadih/>. Diakses (23 September 2015).
- Kurnianingsih. 2004. *Aneka manfaat sebutir buah lemon*. <http://www.pikiranrakyat.com/lemon>. Diakses (23 November 2015).
- Lamina. 1989. *Kedelai dan Pengembangannya*. CV Simplex. Jakarta.
- Likah, S. dan N.D, Kristanti. 2008. *Kualitas Kimia dan Profil Asam Amino Keju Cottage yang Dibuat dengan Enzim Renin Mucor pusillus*. Fakultas Peternakan STPP. Malang
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Masagena Press. Makassar.
- Maulidayanti, A. 2011. *Karakteristik Keju Putih Rendah Lemak Menggunakan Berbagai Bahan Baku Susu Sapi Modifikasi*. Skripsi Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nurwanto, 2003. *Bahan Ajar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurwantoro dan A.S, Djarirah. 1994. *Mikro-Biologi Pangan Hewani-Nabati*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Nurwantoro dan A.S. Djarijah. 1970. *Mikro-Biologi Pangan Hewani-Nabati*. Kanisius, Yogyakarta.
- Purwadi. 2006. *Tinjauan Kualitas Fisik Keju Segar dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis dan Asam sitrat*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 1 (1): 18-23.
- Robertson GL. 1993. *Food Packaging: Principals and Practice*. New York: Marcel Dekker Inc.
- SNI 01-2891-1992., 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, Badan Standarisasi Nasional.
- Sukmasari, D.D. 2009. *Pengaruh penggunaan getah pepaya dan sari buah markisa terhadap warna dan konsistensi curd sebagai bakal keju*. <http://princessrainblog.blogspot.com/>. Diakses (3 Oktober 2015).
- Sutrisno. 2006. *Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi*. Ebookpangan.com.

Diakses pada tanggal 26 Oktober 2015.

Tutik, N., 2003. *Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Suhu Fermentasi Terhadap Kualitas Keju Cottage*. [http://www.fmipa.its.ac.id/isi%20mipa/jurnal/jurnal/KAPPA%20\(2003\)%20Vol.%204,%20No.1,%201317.pdf](http://www.fmipa.its.ac.id/isi%20mipa/jurnal/jurnal/KAPPA%20(2003)%20Vol.%204,%20No.1,%201317.pdf).

Diakses (11 November 2015)

United States Department of Agriculture. 2001. <http://www.nutritiondata.com/facts/fruits-and-fruit-juices/1936/2>. Diakses (25 September 2015).

Winarno. 1973. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

