

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar dan S. Usmiati. 2016. Mutu Keju Putih Rendah Lemak Diproduksi Dengan Bahan Baku Susu Modifikasi. *Buletin Peternakan*. 40 (2): 144-156.
- Adnan, M. 1995. Lemak Pangan dan Permasalahannya. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Dalam. Zulaikhah, S. R. 2001. Sifat Keju yang Dihasilkan dari Berbagai Konsentrasi Starter dan Lama Pemeraman Menggunakan Ekstrak Abomasum Domba. Program Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. (Tesis Magister Peternakan).
- Ahmadi, M., Velciov, A-B., Scurtu M., Ahmadi, T. Dan Olariu, L. 2011. Benefits Of Bovine Colostrum In Nutraceutical Products, *Journal Of Agroalimentary Processes And Technologies*. 17 (1): 42-45.
- Almatsier, S. 2012. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Anggraeni YP dan Yuwono SS. 2014. Pengaruh fermentasi alami pada chips ubi Jalar (Ipomomea batatas) terhadap sifat fisik tepung ubi jalar terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindus*. 2(2):59 – 69.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemist. 2006. *Official Methods of Analysys of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington The Association of Official Analytical Chemist.
- Arifiansyah, M., E. Wulandari dan H. Chairunnisa. 2013. Karakteristik kimia (kadar air dan protein) dan nilai kesukaan keju segar dengan penggunaan koagulan jus jeruk nipis, jeruk lemon dan asam sitrat. Fakultas Peternakan, Univeritas Padjajaran, Sumedang. Halaman 14.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. PT Gramedia, Jakarta.
- Atin. 2015. Karakteristik Kimia dan Sensor Yoghurt Cheese Probiotik dengan Kadar Lemak Susu dan Lama Pemeraman yang Berbeda. *Tesis*. Fakultas Peternakan. Unsoed. Purwokerto.
- Awah F. M, Uzoegwu P. N, Oyugi J. O, Rutherford J, Ifeonu P, Yao X. J, Fawker K. R, Eze M. O. 2010. Free Radical Scavenging Activity and Immunomodulatory Effect of *Strachytarpheta angustifolia* leaf extract. *Food Chemistry*.199:1409-1416.
- Bar, C., Deborah M., Patrick N., Desiree D., Walter B., Lotti E and Reto P. 2019. Protein profile of dairy products: Simultaneous quantification of twenty bovine milk proteins. *International Dairy Journal*.97:167-175.
- Bergamaschi, M., Cipolat-Gotet C., Stocco G., Valorz C., Bazzoli I., Sturaro E, and Ramanzin M. 2016. Cheesemaking in highland pastures: Mik technological properties, cream, cheese and ricotta yields, milk nutrients recovery, and products composition. *Journal of Dairy Science*. 99:9631-9646.
- BPOM Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2011. Kategori Pangan. Diakses 2020.
- Chairunnisa, H. 2007. Aspek nutrisi dan karakteristik organoleptic keju semi keras gouda pada berbagai lama pemeraman. *Jurnal Ilmu Ternak*. 7(1):16-21.

- De Souza, C. F. V, T. D. Rosa, dan M. A. Z. Ayub. 2003. Change in The Microbiological and Physicochemical of Serrano Cheese during Manufacture and Ripening. *Brazilian Journal of Microbiology*, 34 (3), 260-266.
- Estikomah, S. A. 2012. *Pemeraman untuk meningkatkan kualitas keju yang diinokulasi Rhizopus oryzae sebagai salah satu sumber belajar biologi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Metro, Lampung.
- Fardiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor. IPB
- Farnworth, E. R. 2005. Kefir – a complex probiotic. *Food Sci Technol Bull: Functional Foods*. 2:1-17.
- Febrisiantosa, A., B. P. Purwanto, I. I. Arief dan Y. Widyastuti. 2013. Karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi *whhey kefir* dan aktivitasnya terhadap penghambatan *Angiotensin Converting Enzyme (ACE)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24(2):147-153.
- Frazier, W. C and Westhoff, D.C. 1987. *Food Microbiology*. 4 th. Ed. Mc Graw. Hill Book Company. New York.
- Fritsch,R., F. Martens and H. Belitz. 1992. Monitoring Cheddar Cheese Ripening by Chemical Indices of Proteolysis. *Original Paper*. 194: 330-336.
- Gellrich, K., H. H. D. Meyer and S. Wiedemann. 2014. Composition of major proteins in cow milk differing in mean protein concentration during the first 155 days of lactation and the influence of season as well as short-term restricted feeding in early and mid-lactation. *Czech Journal Animal Science*. 59(3):97-106.
- Girisonta.*, 1995. Petunjuk Praktis Beternak Sapi Perah. Kanisius. Yogyakarta.
- Godhia, M. L. and N. Patel. 2013. Colostrum-Its composition, benefits as a nutraceutical: A review. *Nutrition and Food Science*. 1(1):37-47.
- Goldberg I. 1994. Functional Food. Champan & Hall, New York.
- Goncu, A and Z. Alpkent. 2005. Sensory and chemical properties of white pickled cheese produced using kefir, yoghurt or a commercial cheese culture as a starter. *International Dairy Journal*. 15: 771-776.
- Gordon, Jeung Michael H. Jan Pokorny, Nelly Yanishlieva. 2001. *Antioxidants in Food: Practical Applications*. CRC Press
- Granato,D., G. F. Branco, A. G. Cruz, J. A. F. Faria and N. P. Shah. 2010. Probiotic Dairy Products as Functional Foods. *Comprehensive Reviews*. Food Science and Food Safety. 9. 455-470.
- Guetouache, M., G. Bettache and M. Samir. 2014. Compositon and nutritional value of raw mik. *Reviews Biological Sciences and Pharmaceutical Research*. 2(10) : 115-122.
- Hadiwiyoto. 1994. Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Hariyani, E. 2013. Pangan VS Pangan Fungsional. [Online]. Tersedia dari: <http://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-umum/738-pangan-vs-pangan-fungsional>. [Diakses: Agustus 2020]

- Hartmann, R. and H. Meisel. 2007. Food-derived peptides with biological activity: From research to food applications. *Current Opinion in Biotechnology*. 18: 1–7.
- Helferich, W. and D.C., Westhoff, 1980. *All About Yogurt*. Prentice-Hall Inc, Westport, Connecticut.
- Widarta, I, W, R., Suter, I, K., Yusa, N,M. Dan Arisandhi, P. 2015. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Bali.
- Juniawati, S. Usmiati dan E. Damayanthi. 2015. Pengembangan keju lemak rendah sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 34(1):31-40.
- Kalab, M. 2004. Cheese: Development of Structure. Food Under the Microscope. Dalam: Purwadi. 2008. Kualitas Kimia Keju Segar Dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 1(1) : 12-17.
- Li, Y., Brendon D. G., Megan N. C. G. and Marilyn M. H. 2019. The analysis of vitamin B₁₂ in milk and infant formula: A review. *International Dairy Journal*. 99. 104543.
- Liu, L., Qu, X., Xia, Q., Wang, H., Chen, P., Li, X., Wang, L., Yang, W., Effect of *Lactobacillus rhamnosus* on the antioxidant activity of Cheddar cheese during ripening and under simulated gastrointestinal digestion. *LWT - Food Science and Technology* (2018), doi: 10.1016/j.lwt.2018.04.053.
- Lopez, C., Madec M. N., and Jimenez F. R. 2010. Presence of lipide rafts in the bovine milk fat globule membrane revealed by the lateral segregation of phospholipide and heterogenous distribution of glycoproteins. *Food Chemistry*.120:22-33.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar teknologi susu*. Masagena Press. Makasaar.
- McGrath, B. A., P. F. Fox, P. L. H. McSweeney and A. L. Kelyy. 2016. Composition and properties of bovine colostrum: a review. *Dairy Science and Technology*. 96:133-158.
- McSweeney, P. L. H. 2004. Biochemistry of Cheese Ripening. *International Journal of Dairy Technology*. 57(2-3):123-144.
- Metzger. L. E., D.M. Barbano, M.A. Rudan dan P.S. Kinstedt. 2000. "Effect of Milk Preacidification on Low Fat Mozzarella Cheese I Composition and Yield". *Journal Dairy Science*. Vol 83. Num 4. Page : 648- 658.
- 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 (1) : 1 – 5.
- Mohamad, A. 2002. Sifat Kimiawi, Fisik dan Mikrobiologis Susu. *Diktat*. UNDIP. Semarang.
- Murti Tw Dan T Hidayat. 2009. Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat Dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia Dan Flavor Keju. *Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 34(1):10-15.
- Mustakim, R. F. Muarifah dan K. U. Al Awwaly. 2015. Pembuatan keju dengan menggunakan enzim renin *Mucor pusillus* amobil. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 19(2):137-149.

- Nugroho, P., B. Dwiloka And H. Rizqiati. 2018. Rendemen, Nilai Ph, Tekstur, Dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar Dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus Sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1):33-39.
- Nunez, M., J. Calzada and A. D. Omo. 2019. High pressure processing of cheese: Lights, shadows and prospects. *International Dairy Journal*.100.104558.
- Nursyam, Happy. 2011. Pengolahan Sosis Fermentasi Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Menggunakan Kultur Starter *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Nilai pH, Total Asam, N-Total, dan N amino. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* Vol. 3 (2) : 221 – 228. <http://dx.doi.org/10.20473/jipk.v3i2.11609>.
- O'Connor, C.B. dan B. R. Tripathi. 1995. Milk Techniques-Processing Fresh Milk Into Cheese. Rural Dairy Processing Training Series Audiotutorial Module 4. International Livestock Centre for Africa. 5-18.
- O'Mahony, J. A. Elizabeth, M. S. Conor, M. D. And Paul L. H. McSweeney. 2005. Lypolisis and Sensory Characteristic of Cheddar Cheeses Ripened Using Different TemperatureTime Treatments. *Le Lait*. 86: 59-72.
- Oka, B., Mohammad W. dan Kadirman. 2017. Karakterisasi kimia susu sapi perah di Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3:195-202.
- Ong, L., R.R. Dagastine, S.E. Kentish, and S.L. Gras. 2017. The effect of pH at renneting on the microstructure, composition and texture of cheddar cheese. *Food Science and Technology*. 37(2): 193-201.
- Otsoa, Lopitz F. Rementeria A., Elguezabal N. and Garaizar J. 2006. Kefir: a symbiotic yeast bacteria community with alleged healthy capabilities. *Revista Iberoamericana de Micologia*. 23:67-74.
- Parakkasi, A. 1999. *Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Ruminan*. Universitas. Indonesia Press, Jakarta.
- Purwadi. 2010. Kualitas fisik keju mozzarella dengan bahan pengasam jus jeruk nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2): 33-40.
- Rahman, A., E. Taufik, S. Purwatiningsih dan B. P. Purwanro. 2014. Kajian potensi whey yogurt sebagai bahan alami pencegah jerawat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 2(1):238-242.
- Rashidi, H. M. Mazaheri-Tehrani. M. A. Razavi; M. Ghods-Rohani.2015, Improving Textural and Sensory Characteristics of Low-Fat UF Feta Cheese Made with Fat Replacers. *Journal Agricultural Science Technology*. 17: 121-132.
- Reische, D. W., Lillard, D. A and Eitenmiller, R. R. 2002. Antioxidants In : Akoh, C. C. and D. B., Eds, *Food Lipids: Chemistry, Nutrition and Biotechnology*, Marcel Dekker, New York, 489-516.
- Rice D. N., Rogers D. G. 1990. Colostrum quality and absorption in baby calves, NebGuide, File G987, under BEEF, A-41, Feeding and Nutrition, Issued May 1990, Publ. by Cooperative Extension, Institute of Agricultural and Natural Resources, University of Nebraska-Lincoln (pubs@unl.edu).

- Rochmana, F. D. dan L. Qadriah. 2017. Pembuatan Keju *Mozarella* dengan Metode *Direct Acidification* menggunakan Air Perasan Jeruk (*Citrus hystrix* D. C.). *Laporan Tugas Akhir*. Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Setyawardani, T. 2017. *Membuat Keju, Yoghurt dan Kefir dari Susu Kambing*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono and K. Widayaka. 2019. Effect of cold and frozen temperatures on artisanal goat cheese containing probiotic lactic acid bacteria isolates (*Lactobacillus plantarum* TW 14 and *Lactobacillus rhamnosus* TW2). *Veterinary World*. 12(3):409-417.
- Setyawardani, T., Juni Sumarmono, Agustinus Hantoro Djoko Rahardjo, Mardiaty Sulistyowati, dan Kusuma Widayaka. 2017. Kualitas Kimia, Fisik dan Sensori Kefir Susu Kambing yang Disimpan pada Suhu dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 41.(3):298-306.
- Setyawardani, T., K. Widayaka, J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, S. S. Santoso and M. Sulistyowati. 2018. Texture, hedonic test and fatty acid profile of goat cheese with *L plantarum* TW14 and *L. rhamnosus* TW2 isolates stored at different temperature conditions. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 43(3):230-237.
- Setyawardani, T., M. Sulistyowati, K. Widayaka, A. H. D. Rahardjo, S. S. Santoso and J. Sumarmono. 2017. The physicochemical and sensory qualities of goat cheese with indigenous probiotic starter at different temperatures and storage durations. *Journal Animal Production*. 19(3):197-205.
- Setyawardani, T., W. P. Rahayu and S. Palupi. 2016. Physicochemical and stability of goat cheese with mono and mixed cultures of *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus rhamnosus*. *Animal Production*. 18(1):36-42.
- Sharma. V. 2013. Challenges to radio over fiber (RoF) technology and its mitigation schemes – A review,, 338- 342.
- Silalahi, Jansen. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius, Yogyakarta.
- Skovmose E. 2006. Cheese yield facts. <http://www.danlac.com/news/cheeseyield-facts>. (1 Agustus 2020).
- Steel, R. G. and J. H. Torrie. 1996. *Principles and Procedures of Statistics. A Biometrical Approach*. McGraw-Hill Book Company. New York.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suahrudi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugitha, I. M., N. N. Puspawati dan A. A. I. S. Wiadnyani. 2016. Optimasi Pembuatan Keju Lunak Tradisional (*Soft Cheese*) dengan Penggunaan Kulit Batang Tanaman Rampelas (*Ficus ampelas*) dan Bakteri Asam Laktat sebagai Koagulasi Alami. *Laporan Akhir Hibah Penelitian Fundamental*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Denpasar.
- 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 Pakan*, 1(3):65-68.

- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 2007. *Yoghurt science and technology*. 3rd ed. Abington, Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd, CRC Press, LLC, NW, USA.
- Todaro, M., M. Palmeri, L. Settanni, M. L. Scatassa, F. Mazza, A. Bonanno and A. D. Grigoli. 2017. Effect of refrigerated storage on microbiological, chemical and sensory characteristics of a ewes' raw milk stretched cheese. *Food Packaging and Shelf Life*. 11:67-73.
- Utami, R., E. Nurhartadi, A. Nursiwi, M. A. M. Andriani dan I. Fitriyaningsih. 2017. Fermentasi *whhey* keju menggunakan bijikefir (*kefir grains*) dengan variasi sumber nitrogen. *Agritech*. 37(4):377-385.
- Williamson and Payne. 1993. Pengantar peternakan di Daerah Tropis. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Fernandez, I. E. 2008. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Cetakan 1. Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz Dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Yulia, B. M., M. A. Zaini dan D. Kisworo. 2015. Pengaruh penambahan probiotik (*Lactobacillus casei*) dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia keju mozzarella dari susu kerbau sumbawa. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 1(1):33-39.

