

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, and S. Usmiati. 2016. Mutu Keju Putih Rendah Lemak diproduksi dengan Bahan Baku Susu Modifikasi. Buletin Peternakan. 40(2):144–156.
- Akarca, G., A. Çağlar, and O. Tomar. 2016. The Effects Spicing on Quality of Mozzarella Cheese. Mljekarstvo. 66(2):112–121. doi:10.15567/mljekarstvo.2016.0203.
- Akmal, H. M., J. Sumarmono, and T. Setyawardani. 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.
- Al-bedrani, D. I. J., S. T. Hasan, A. A. Altaee, and A. A. Alqotbi. 2021. Improving Low-Fat Soft Cheese Quality Properties Made From Reconstituted Skim Milk By Using Whey Protein Concentrate as A Fat Replacer. In: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. p. 1–10.
- Al-hamdani, H. M. S., S. H. Ahmed, and SalwaKhudadat. 2021. Developing Soft Cheese Industry Supported with Medicinal Herbs as Functional Food. Iraqi Journal of Market Research and Consumer Protection. 13(1):1–13.
- Anggraini, R. P., A. H. D. Rahardjo, and R. S. S. 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.
- AOAC International. 1990. Official Methods of Analysis. 15th ed. AOAC International, USA.
- Arifiansyah, M., E. Wulandari, and H. Chairunnisa. 2015. Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon, dan Asam Sitrat. Students e-Journal. 4(1):1–14.
- Arizka, A. A., and J. Daryatmo. 2015. Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 4(4):124–129.
- Arkan, N. D., T. Setyawardani, and T. Y. Astuti. 2021. Pengaruh Penggunaan Pektin dengan Persentase yang Berbeda terhadap Nilai pH dan Total Asam Titrasi Yogurt Susu Sapi. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan. 2(1):1–7. doi:10.24198/jthp.v2i1.28302.
- Asmaq, N., and N. Lubis. 2019. Kualitas Gizi Keju Mozzarella dengan Penambahan Koagulan yang Berbeda. Jurnal of Animal Science Agronomy Panca Budi. 4(2):4–7.
- Asmaq, N., and J. Marisa. 2020. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Susu Segar di Medan Sunggal. Jurnal Peternakan Indonesia. 22(2):168–175. doi:10.25077/jpi.22.2.168-175.2020.
- Astuti, F. D., T. Setyawardani, and S. S. Santosa. 2021. The Physical Characteristics of Cheese Made of Milk, Colostrum and Both during the Ripening. Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture. 46(1):75–83.
- Astuti, W., R. D. Kusumaningtyas, and R. Wulansarie. 2019. Upaya Peningkatan Nilai Tambah Susu Sapi Menjadi Yogurt Berbasis Daun Krokot di Mangunsari. ABDIMAS. 23(1):27–31.
- Ayuti, S. R., Nurliana, Yurliasni, Sugito, and Darmawi. 2016. Dinamika Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan Karakteristik Susu Fermentasi Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. Jurnal Agripet. 16(1):23–30.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1:2011 Susu Segar-Bagian 1: Sapi. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI 1902:2016 Syarat Mutu Teh Hitam. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 2980:2018 Keju Olahan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- Beltrán-Barrientos, L. M., A. Hernández-Mendoza, M. J. Torres-Llane, A. F. González-Córdova, and B. Vallejo-Córdova. 2016. Invited Review : Fermented Milk as Antihypertensive Functional Food. *Journal of Dairy Science*. 99(6):4099–4110. doi:10.3168/jds.2015-10054.
- Budiman, S., R. Hadju, S. E. Siswosubroto, and G. D. G. Rembet. 2017. Pemanfaatan Enzim Rennet dan *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 terhadap pH, Curd, dan Total Padatan Keju. *Jurnal Zootek*. 37(2):321–328.
- Chen, Y., X. Lu, F. Ren, and S. Chen. 2009a. Research on Green Tea Processed Cheese. *Food Science and Technology*. 11:10–34.
- Chen, Y., Q. Zeng, F. Z. Ren, and S. W. Chen. 2009b. Optimization of Green Tea Processed Cheese Processing Conditions. *Food Science and Technology*. 10:89–92.
- Deskawi, O., R. Ningsih, N. Avisena, and E. Hastuti. 2015. Potensi Ekstrak Kasar Teh Hitam (*Camellia sinensis* O.K. var. *Assamica*) sebagai Pewarna (Dye) pada Pembuatan Sela Surya Tersensitisasi (SSPT). *Alchemy*. 4(1):50–59.
- Desnilasari, D., S. Rahmadiana, and R. Kumalasari. 2018. Efek Penambahan Jus Mangga dan Carboxymethyl Cellulose pada Minuman Fermentasi Berbasis Whey Keju Susu Kambing. *Biopropal Industri*. 9(1):25–35. doi:10.36974/jbi.v9i1.3803.
- Dwyana, Z., R. Kosman, and I. Usman. 2017. Potensi Antibakteri Empat Species *Lactobacillus* dari Susu Fermentasi terhadap Mikroba Patogen. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*. 8(16):16–20.
- El-aziz, M. A., S. H. S. Mohamed, and F. L. Seleet. 2012. Production and Evaluation of Soft Cheese Fortified with Ginger Extract as a Functional Dairy Food. *Journal Food Nutrition Science*. 62(2):77–83. doi:10.2478/v10222-011-0046-0.
- Elgailani, I. E. H. 2015. Spectrophotometric and Phytochemical Analysis of Black Tea (*Camellia sinensis* Leaves). *Journal of Applied and Industrial Sciences*. 3(5):167–171.
- Fadhilah, Z. H., F. Perdana, and R. A. M. R. Syamsudin. 2021. Review : Telaah Kandungan Senyawa Katekin dan Epigalokatekin Galat (EGCG) sebagai Antioksidan pada Berbagai Jenis Teh. *Jurnal Pharmascience*. 8(1):31–44.
- Fatin, F. F. 2018. Pengaruh Penambahan Starter Bakteri Mesofilik dan Kalsium Klorida terhadap Karakteristik Keju Cheddar terbuat dari Susu Kerbau Rawa Pampangan. Skripsi, Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Fernando, C. D., and P. Soysa. 2015. Extraction Kinetics of Phytochemicals and Antioxidant Activity During Black Tea (*Camellia sinensis* L.) Brewing. *Nutrition Journal*. 14(74):1–7. doi:10.1186/s12937-015-0060-x.
- Friskilla, Y., and Rahmawati. 2018. Pengembangan Minuman Teh Hitam dengan Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) sebagai Minuman Menyegarkan. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*. 1(1):23–32.
- Gad, A. S., and M. H. A. B. D. El-salam. 2010. The Antioxidant Properties of Skim Milk Supplemented with Rosemary and Green Tea Extracts in Response to Pasteurisation, Homogenisation and The Addition of Salts. *International Journal of Dairy Technology*. 63(3):349–355. doi:10.1111/j.1471-0307.2010.00585.x.
- Giroux, H. J., G. De Grandpré, P. Fustier, C. P. Champagne, D. St-gelais, M. Lacroix, and M. Britten. 2013. Production and Characterization of Cheddar-type Cheese Enriched with Green Tea Extract. *Dairy Science & Technology*. 93:241–254. doi:10.1007/s13594-013-0119-4.
- Güler, Z., D. Türkmen, and A. Dursun. 2021. Different Scalding Duration in Hot Whey Influencing Chemical, Biochemical, Physical, Microstructural, Textural and Sensorial Characteristics of Brine-type Cheese. *LWT*. 145:111312. doi:10.1016/j.lwt.2021.111312. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111312>
- Hamad, M. N. F. 2015. Comparative Study Between Traditional Domiati Cheese and Recombined Feta Cheese. *Indian Journal Dairy Science*. 68(5):442–452.

- Handayani, I., A. T. Septiana, and B. Sustriawan. 2022. Karakteristik Warna (Hue, Value dan Chroma) Ekstrak Annatto pada Perlakuan Variasi pH Pelarut dan Waktu Ekstraksi. In: Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers. p. 292–301.
- Hartanti, E. T. 2021. Karakteristik Kimia Keju dengan Bahan Baku Berbeda Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 10(4):1–10.
- Hedrick, T. I., and G. M. Trout. 1973. Tea Flavored Ice Cream, Sherbet and Ices. *Dairy Ice Cream Fiel*. 156:46–47.
- Holidah, D., and F. M. Christianty. 2015. Uji Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Teh Hitam, Teh Oolong, dan Teh Hijau Secara In Vivo. In: Prosiding Seminar Nasional Current Challenges in Drug Use and Development Tantangan. p. 73–79.
- Hutagalung, T. M., A. Yelnetty, M. Tamasoleng, and J. H. W. Ponto. 2017. Penggunaan Enzim Rennet dan Bakteri *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 terhadap Sifat Sensoris Keju. *Jurnal Zooteh*. 37(2):286–293.
- Ihsan, R. Z., D. Cakrawati, M. N. Handayani, and S. Handayani. 2017. Penentuan Umur Simpan Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. *Edufortech*. 2(1):1–6. doi:10.17509/edufortech.v2i1.6168.
- Insanu, M., I. Maryam, D. Rohdiana, and K. R. Wirasutisna. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Lima Belas Jenis Mutu Teh Hitam Ortodoks Rotorvane dan Teh Putih (*Camellia sinensis* var. *Assamica*) pada *Staphylococcus aureus* ATCC 6538. *Acta Pharmaceutica Indonesia*. 42(1):32–41.
- International Tea Committee. 2017. Annual bulletin statistic 2017. UK.
- Izzreen, N. Q., and M. Fadzelly. 2013. Phytochemicals and Antioxidant Properties of Different Parts of *Camellia sinensis* Leaves from Sabah Tea Plantation in Sabah, Malaysia. *International Food Research Journal*. 20(1):307–312.
- Juniawati, J., S. Usmiati, and E. Damayanthi. 2017. Karakter/Sifat Fisik Kimia Keju Rendah Lemak dari Berbagai Bahan Baku Susu Modifikasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12(2):78–86. doi:10.21082/jpasca.v12n2.2015.78-86.
- Kamal-eldin, A., A. Alhammadi, A. Gharsallaoui, F. Hamed, and S. Ghnimi. 2020. Physicochemical, Rheological, and Micro-structural Properties of Yogurts Produced From Mixtures of Camel and Bovine Milks. *NFS Journal*. 19:26–33. doi:10.1016/j.nfs.2020.05.001. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.nfs.2020.05.001>
- Karlina, Y., S. Herijanto, and Sulistryaningtyas. 2021. Rendemen dan Tingkat Kesukaan Keju Segar dengan Penambahan Jus Terong Belanda sebagai Pengasam. *Media Peternakan*. 22(2):1–7.
- Kurnia, P., and F. D. Hadinagoro. 2020. Hubungan Pengetahuan dan Perilaku Ahli Gizi Tentang Minuman Susu Fermentasi di Kota Surakarta. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi*. 1(1):38–45.
- Kurniati, E. S. 2018. Uji Fisikokimia dan Sensoris Cheesecake dengan Penambahan Tepung Suweg. Skripsi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan, Surakarta.
- Lara-castellanos, M. J., E. Azuara, V. M. Jimenez-fernandez, G. Luna-solano, and M. Jimenez. 2021. Effect of Casein Replacement by Modified Casein on Physicochemical, Textural, Sensorial Properties and Microbiological Stability of Fresh Cheese. *International Dairy Journal*. 112:104864. doi:10.1016/j.idairyj.2020.104864. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104864>
- Larionov, G., V. Semenov, N. Mardaryeva, N. Schiptsova, A. Lavrentyev, O. Checheneshkina, and M. Terentyeva. 2020. Determination of Cheese Suitability of Milk and Development of Production Technology of Soft Cheese 'Academicheskii.' In: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. p. 1–10.
- Leslie, P. J., and S. Gunawan. 2019. Uji Fitokimia dan Perbandingan Efek Antioksidan pada Daun Teh Hijau, Teh Hitam, dan Teh Putih (*Camellia sinensis*) dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1- pikrilhidrazil). *Tarumanagara Medical Journal*. 1(2):383–388.

- Los, P. R., D. R. S. Simoes, L. Benvenuti, A. A. F. Zielinski, A. Alberti, and A. Nogueira. 2021. Combining Chemical Analysis, Sensory Profile, CATA, Preference Mapping and Chemometrics to Establish the Consumer Quality Standard of Camembert-type Cheeses. *International Journal of Dairy Technology*. 74(2):371–382. doi:10.1111/1471-0307.12753.
- Mamo, A. 2017. Cheddar Cheese Characterization and Its Biochemical Change during Ripening. *International Journal of Advanced Scientific Research and Management*. 2(5):53–59. Available from: [www.ijasrm.com](http://www.ijasrm.com)
- Martinez, F. D. 2014. The Human Microbiome Early Life Determinant of Health Outcomes. *Annals of the American Thoracic Society*. 11(1):7–12. doi:10.1513/AnnalsATS.201306-186MG.
- Masruroh, H., U. D. Masruroh, F. Sri, and V. Paramita. 2018. Analisa Kadar Lemak dalam Susu Perah Sapi Menggunakan Gaya Sentrifugasi. *METANA*. 14(1):25–30.
- McSweeney, P. L. H. 2007. *Cheese problems solved*. Elsevier.
- Mezo-Solís, J. A., V. M. Moo-Huchin, A. Sánchez-Zarate, M. Gonzalez-Ronquillo, R. J. Estrada-León, R. Ibáñez, P. Toro-Mujica, A. J. Chay-Canul, and E. Vargas-Bello-Pérez. 2020. Physico-Chemical, Sensory and Texture Properties of an Aged Mexican Manchego-Style Cheese Produced from Hair Sheep Milk. *Foods*. 9(11):1666.
- Milovanovic, B., I. Djekic, J. Miocinovic, V. Djordjevic, J. M. Lorenzo, F. J. Barba, D. Mörlein, and I. Tomasevic. 2020. What Is the Color of Milk and Dairy Products and How Is It Measured? *Foods*. 9(11):1–17. doi:10.3390/foods9111629.
- Mirdalisa, C. A., Y. Zakaria, and Nurliana. 2016. Efek Suhu dan Masa Simpan terhadap Aktivitas Antimikroba Susu Fermentasi dengan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Agripet*. 16(1):49–55.
- Miskiyah, U. S., and M. Mulyorini. 2011. Effect of Proteolytic Enzymes of Probiotic Lactic Acid Bacteria on the Characteristics of Cow's Milk Curd. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 16(4):304–311.
- Musanif, J. 2013. *Susu*. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Musra, N. I., S. Yasni, and E. Syamsir. 2021. Karakterisasi Keju Dangke Menggunakan Enzim Papain Komersial dan Perubahan Fisik Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 32(1):27–35. doi:10.6066/jtip.2021.32.1.27.
- Mustakim, R. F. Muarifah, and K. U. Al Awwaly. 2012. Pembuatan Keju dengan Menggunakan Enzim Renin *Mucor pusillus* amobil. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 19(2):137–149.
- Mutia, Y., and L. Trimo. 2019. Beberapa Faktor Penyebab Ketidaksesuaian Proses Produksi Teh Hitam Orthodox di Pabrik XYZ. *Jurnal Agroindustri*. 9(2):83–93.
- Najgebauer-Lejko, D., M. Sady, T. Grega, and M. Walczykca. 2011. The Impact of Tea Supplementation on Microflora, pH and Antioxidant Capacity of Yoghurt. *International Dairy Journal*. 21(8):568–574. doi:10.1016/j.idairyj.2011.03.003. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2011.03.003>
- Negara, J. K., A. K. Sio, R. Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, and M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286–290. doi:10.29244/jipthp.4.2.286-290.
- Néstor, G.-M., N. Troncoso-Reyes, and M. Y. Leal-Ramos. 2013. Texture Profile Analysis of Fresh Cheese and Chihuahua Cheese Using Miniature Cheese Models. *Tecnociencia Chihuahua*. 7(2):65–74.
- Nugroho, D. F., and D. A. Wijayanti. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Wortel pada Yoghurt Ditinjau dari Aw, Kadar Air, Viskositas, Total Asam Titrasi dan Kadar Protein. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 5(1):18–23. doi:10.32585/ags.v5i1.1374.
- 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.



- Nur, S. N., S. Saloko, and D. Kisworo. 2015. Kajian Mutu dan Daya Simpan Keju Mozzarella Probiotik dari Susu Kerbau. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 1(1):24–32.
- Nurbaya, S. R., and T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1):46–55.
- Nurgrahadi, N. N. Puspawati, and I. M. Sugitha. 2020. Pengaruh Perlakuan 3 Jenis Bakteri Asam Laktat dan Kombinasinya terhadap Karakteristik Keju Kedelai. *Jurnal Itepa*. 9(4):412–425.
- Nurminabari, I. S., and R. Triani. 2021. Pendugaan Umur Simpan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Celup Grade Fanning dalam Kemasan Primer Berbeda. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 8(3):106–112.
- Nzekoue, F. K., A. Alesi, S. Vittori, G. Sagratini, and G. Caprioli. 2021a. Development of Functional Whey Cheese Enriched in Vitamin D3: Nutritional Composition, Fortification, Analysis, and Stability Study During Cheese Processing and Storage. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 72(6):746–756. doi:10.1080/09637486.2020.1857711. Available from: <https://doi.org/10.1080/09637486.2020.1857711>
- Nzekoue, F. K., A. Alesi, S. Vittori, G. Sagratini, and G. Caprioli. 2021b. Development of a Functional Whey Cheese (ricotta) Enriched in Phytosterols: Evaluation of The Suitability of Whey Cheese Matrix and Processing for Phytosterols Supplementation. *LWT - Food Science and Technology*. 139:110479. doi:10.1016/j.lwt.2020.110479. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110479>
- Ong, L., R. R. Dagastine, S. E. Kentish, and S. L. Gras. 2013. The Effect of Calcium Chloride Addition on The Microstructure and Composition of Cheddar Cheese. *International Dairy Journal*. 33(2):135–141. doi:10.1016/j.idairyj.2013.03.002. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2013.03.002>
- Patil, M. P., K. T. Patil, D. Ngabire, Y. B. Seo, and G. D. Kim. 2016. Phytochemical, Antioxidant and Antibacterial Activity of Black Tea (*Camellia sinensis*). *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*. 8(2):341–346.
- Pertiwi, M. F. D., and W. H. Susanto. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) dan Lama Osmosis terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2):82–90.
- Prastujati, A. U., M. Hilmi, and M. H. Khirzin. 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Total Asam Tertitrisasi (TAT) Whey Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 1(2):63–69. doi:10.25047/jipt.v1i2.893.
- Prawira-Atmaja, M. I., H. Maulana, Shabri, G. P. Riski, A. Fauziah, and S. Harianto. 2021. Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. 23(1):43–52.
- Prawira-Atmaja, M. I., and D. Rohdiana. 2018. Diversifikasi Produk Berbasis Teh pada Industri Pangan, Farmasi, dan Komestik. *Perspektif*. 17(2):150–165.
- Priandana, K., A. Z. S, and Sukarman. 2014. Mobile Munsell Soil Color Chart Berbasis Android Menggunakan Histogram Ruang Citra HVC dengan Klasifikasi KNN. *Jurnal Ilmu Komputer Agri-Informatika*. 3(2):93–101.
- Purwanti, L., U. A. Dasuki, and A. R. Imawan. 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan dari Seduhan 3 Merk Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) dengan Metode Seduhan Berdasarkan SNI 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 2(1):19–25.
- Putri, F. M., Susi, and D. P. Sari. 2019. Pengaruh Berkumur dengan Larutan Teh Hijau dan Teh Hitam terhadap pH Saliva. *Andalas Dental Journal*. 7(1):1–12.
- Putri, S. Y. V., W. S. Putranto, and A. Pratama. 2020. Sifat Fisik dan Akseptabilitas Keju yang Ditambahkan CaCl<sub>2</sub> Menggunakan Ekstrak Jahe Merah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22(1):29–37. doi:10.25077/jpi.22.1.29-37.2020.

- Rahayu, W. P., Suliantari, U. K. Safitri, and W. Adhi. 2020. Susu Fermentasi dengan Biji Nangka sebagai Prebiotik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 31(2):138–146.
- Rati, R. L., E. Sulistyowati, and E. Soetrisno. 2017. Kualitas dan Kesukaan Keju Lunak terbuat dari Susu Sapi Fries Holland dengan Penambahan Pasta Buah Stroberi (*Fragaria virginiana*) selama Penyimpanan 2 Minggu. *Jurnal Agroindustri*. 7(1):27–36.
- Rohdiana, D. 2015. Teh: Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsionalnya. *Food Review Indonesia*. 10(8):34–37.
- Rohdiana, D., D. Z. Arief, and A. Budiman. 2013. Aktivitas Penghambatan Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* oleh Berbagai Jenis Teh dan Seduhannya. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*. 16(1):37–44.
- Sant'Ana, A. M. S., F. F. Bezerril, M. S. Madruga, A. S. M. Batista, M. Magnani, and E. L. Souza. 2013. Nutritional and Sensory Characteristics of Minas Fresh Cheese Made with Goat Milk, Cow Milk, or A Mixture of Both. *Journal of Dairy Science*. 96(12):7442–7453. doi:10.3168/jds.2013-6915. Available from: <http://dx.doi.org/10.3168/jds.2013-6915>
- Sari, N. A., A. Sustiyah, and 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.
- Sartika, W., and J. Hellyward. 2017. Bauran Pemasaran Susu Sapi dan Susu Kambing Segar di Kota Padang. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 19(3):182–188.
- Savitri, K. A. M., I. W. R. Widarta, and A. A. G. N. A. Jambe. 2019. Pengaruh Perbandingan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) terhadap Karakteristik Teh Celup. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(4):419–429. doi:10.24843/itepa.2019.v08.i04.p08.
- Serhan, M., J. Mattar, and L. Debs. 2016. Concentrated Yogurt (Labneh) Made of a Mixture of Goats' and Cows' Milk: Physicochemical, Microbiological and Sensory Analysis. *Small Ruminant Research*. 138:46–52. doi:10.1016/j.smallrumres.2016.04.003.
- Setiaji, W. P., H. Rizqiaty, and Nurwantoro. 2018. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Kemuluran dan Uji Hedonik Keju Mozzarella dengan Penambahan Jus Umbi Bit (*Beta vulgaris* L). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1):9–19.
- Setyamidjaja, D. 2000. Teh Budidaya & Pengolahan Pascapanen. Kanisius, Yogyakarta.
- Setyawardani, T., A. H. D. Rahardjo, and M. Sulistyowati. 2017. Chemical Characteristics of Goat Cheese with Different Percentages of Mixed Indigenous Probiotic Culture during Ripening. *Media Peternakan*. 40(1):55–62. doi:10.5398/medpet.2017.40.1.55.
- Setyawardani, T., W. P. Rahayu, and N. S. Palupi. 2016. Physicochemical and Stability of Goat Cheese with Mono and Mixed Culture of *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus rhamnosus*. *Animal Production*. 18(1):36–42.
- Setyawardani, T., M. Sulistyowati, K. Widayaka, A. H. D. Rahardjo. 2017. The Physicochemical and Sensory Qualities of Goat Cheese with Indigenous Probiotic Starter at Different Temperatures and Storage Durations. *Animal Production*. 19(3):197–205.
- Setyawardani, T., M. Sulistyowati, K. Widayaka, and J. Sumarmono. 2018a. Sifat Sensoris Yogurt dengan Perbedaan Tingkat Kemanisan. In: *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VI*. p. 347–353.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, and H. Dwiyaniti. 2022. Preliminary Investigation on the Processability of Low-Fat Herbal Cheese Manufactured with the Addition of Moringa, Bidara, and Bay Leaves Extracts. In: *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. p. 1–5.
- 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* TW14 and *Lactobacillus rhamnosus* TW2). *Veterinary World*. 12(3):409–417. doi:10.14202/vetworld.2019.409-417.

- Setyawardani, T., K. Widayaka, J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, S. S. Santosa, and M. Sulistyowati. 2018b. 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. doi:10.14710/jitaa.43.3.230-237.
- Sharma, P., A. Segat, A. L. Kelly, and J. J. Sheehan. 2020. Colorants in Cheese Manufacture: Production, Chemistry, Interactions, and Regulation. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 19(4):1–23. doi:10.1111/1541-4337.12519.
- Shchegolkov, N. F., V. L. Zakharov, T. V. Zubkova, and I. M. Volokhov. 2022. Yield and Quality of Cheese from Milk of Cows of Different Genotypes by Halloumi Technology. In: *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. p. 1–4.
- Shori, A. B., A. S. Baba, and L. S. Hoen Slear. 2020. *Allium sativum* and Fish Collagen Enhanced Proteolysis Pattern of Milk Protein during Cheddar Cheese Ripening. *Journal of Agriculture and Food Research*. 2:100059. doi:10.1016/j.jafr.2020.100059. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2020.100059>
- Shuvarikov, A. S., O. N. Pastukh, E. V. Zhukova, and P. A. Korenevskaya. 2022. Development of Formulation for Soft Cheese Based on Milk from Animals of Different Species. In: *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. p. 1–6.
- Sidi, N. C., E. Widowati, and A. Nursiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4):122–127.
- Steel, R. G. D., and J. H. Torrie. 1996. *Principles and Procedures of Statistics. A Biometrical Approach* McGraw-Hill Book Company, New York.
- Sudaryat, Y., M. Kusmiyati, C. R. Pelangi, A. Rustamsyah, and D. Rohdiana. 2015. Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*. 18(2):95–100.
- Suharto, E. L. S., Y. F. Kurnia, and E. Purwati. 2021. Total Bakteri Asam Laktat, Total Plate Count, dan Total Asam Tertitrasi pada Susu Kambing Fermentasi dengan Penambahan Sari Wortel selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 23(2):102–107. doi:10.25077/jpi.23.2.102-107.2021.
- Suliasih, S., A. M. Legowo, and B. I. M. Tampoebolon. 2018. Aktivitas Antioksidan, BAL, Viskositas dan Nilai  $L^*a^*b^*$  dalam Yogurt yang Diperkaya dengan Probiotik *Bifidobacterium longum* dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7(4):151–156. doi:10.17728/jatp.3061.
- Sumarmono, J., T. Setyawardani, and S. A. Santosa. 2019. Effect of Storage Conditions on the Characteristics and Composition of Fresh Goat Cheese Containing Probiotics. *Animal Production*. 21(1):56–63.
- Sumarmono, J., and F. M. Suhartati. 2011. Sifat Fungsional Keju Lunak yang dibuat dengan Teknik Direct Acidification dari Susu Sapi dengan Metode Pasteurisasi yang Berbeda. In: *Prosiding Seminar Nasional “Prospek dan Potensi Sumberdaya Ternak Lokal dalam Menunjang Ketahanan Pangan Hewani.”* p. 634–638.
- Sumarmono, J., and F. M. Suhartati. 2012. Yield dan Komposisi Keju Lunak (Soft Cheese) dari Susu Sapi yang dibuat dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3):65–68.
- Sumarmono, J., B. Sustriawan, N. Aini, V. Prihananto, and A. Widiastuti. 2021. The Effect of Addition of Whey Protein Concentrate and Emulsifier on Characteristics of Cheddar Cheese Analogue from Corn Milk. In: *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Vol. 653.

- Sunarya, H., A. M. Legowo, and P. Sambodho. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*. 5(3):17–22.
- Supadmi, S., A. Murdiati, and E. S. Rahayu. 2018. Degradasi Kadar Iodium, Indeks Warna Putih (Whiteness Index/WI), Tingkat Kecerahan (L\*) Setelah Proses Pengolahan pada Fortifikasi Modified Cassava Flour (Mocaf). In: Seminar Nasional “Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan.” p. 187–192.
- Susilawati, I., W. S. Putranto, and L. Khairani. 2021. Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan, Meningkatkan Nilai Manfaat, dan Nilai Ekonomi. *Media Kontak Tani Ternak*. 3(1):27–31.
- Syamsu, K., and K. Elshahida. 2018. Pembuatan Keju Nabati dari Kedelai Menggunakan Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Dadih. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 28(2):154–161. doi:10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.2.154.
- Tomazou, M., A. Oulas, A. K. Anagnostopoulos, G. T. Tsangaris, and G. M. Spyrou. 2019. In Silico Identification of Antimicrobial Peptides in The Proteomes of Goat and Sheep Milk and Feta Cheese. *Proteomes*. 7(4):32. doi:10.3390/proteomes7040032.
- Vacca, G. M., G. Stocco, M. L. Dettori, G. Bittante, and M. Pazzola. 2020. Goat Cheese Yield and Recovery of Fat, Protein, and Total Solids in Curd are Affected by Milk Coagulation Properties. *Journal of Dairy Science*. 103(2):1352–1365. doi:10.3168/jds.2019-16424. Available from: <http://dx.doi.org/10.3168/jds.2019-16424>
- Vacca, G. M., G. Stocco, M. L. Dettori, A. Summer, C. Cipolat-Gotet, G. Bittante, and M. Pazzola. 2018. Cheese Yield, Cheesemaking Efficiency, and Daily Production of 6 Breeds of Goats. *Journal of Dairy Science*. 101(9):7817–7832. doi:10.3168/jds.2018-14450. Available: <http://dx.doi.org/10.3168/jds.2018-14450>
- Wakhidah, N., G. Jati, and R. Utami. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. In: *Proceeding Biology Education Conference*. Vol. 14(1). p. 278–284.
- Wardani, R. K., and M. A. H. F. Fernanda. 2016. Analisis Kadar Kafein dari Serbuk Teh Hitam, Teh Hijau dan Teh Putih (*Camellia sinensis* L.). *Journal of Pharmacy and Science*. 1(1):15–17.
- Wardhani, D. H., B. Jos, Abdullah, Suherman, and H. Cahyono. 2018. Komparasi Jenis Koagulan dan Konsentrasinya terhadap Karakteristik Curd pada Pembuatan Keju Lunak Tanpa Pemeraman. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 13(2):209–216.
- Wibowo, M. D., Hamdan, T. H. Wahyuni, N. Ginting, and S. Sepriadi. 2020. The Effect of Lemon (*Citrus limon*) as a Coagulant on Fresh Cheese Chemical Composition and Storage. *Jurnal Peternakan Integratif*. 8(2):70–80.
- Widyawati, P. S., T. D. W. Budianta, Y. D. W. Werdani, and M. O. Halim. 2018. Aktivitas Antioksidan Minuman Daun Beluntas Teh Hitam (*Pluchea indica* Less-*Camellia sinensis*). *Agritech*. 38(2):200–207.
- Wiedyantara, A. B., H. Rizqiati, and V. P. Bintoro. 2017. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen, dan Tingkat Kesukaan Keju Mozarella dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1):1–7.
- Wong, M., S. Sirisena, and K. Ng. 2022. Phytochemical Profile of Differently Processed Tea: A Review. *Journal of Food Science*. 87(5):1925–1942. doi:10.1111/1750-3841.16137.
- Wuwur, R. N., Y. R. Swasti, and F. S. Pranata. 2021. Penambahan Bubuk Ekstrak Kubis Merah (*Brassica oleraceae* var. *Capitata* F. *Rubra*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Cheesecake. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 22(3):221–236.
- Zheng, Y., Z. Liu, and B. Mo. 2016. Texture Profile Analysis of Sliced Cheese in Relation to Chemical Composition and Storage Temperature. *Journal of Chemistry*. 2016(1):1–10.