

DAFTAR PUSTAKA

- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2008. Fisheries and Aquaculture Circular No. 1034: A Review On Culture, Production and Use of *Spirullina* as Food for Humans and Feeds For Domestic Animals and Fish. Rome: ISBN 978-92-5-106106-0
- Adawyah, R., Amri, U., Ramadhini, W., El Redha, E. R., & Puspitasari, F. 2022. Pengaruh Lama Waktu Penggaraman Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein Dan Asam Amino Cumi-Cumi (*Loligo Sp.*). *Fish Scientiae*, 11(2): 159–166.
- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., & Andaningrum, A. Z. 2020. Soft Cheese Yield, Flavor, Taste, Overall Texture Made of Cow's Milk Added Rennet and Lactid Acid Bacteria Yoghurt Biokul. *Jurnal Agritechno*, 13(2): 120–126.
- Alimentarius, C. 2010. Codex alimentarius commission. Toxicological evaluation of certain veterinary drug residues in food. *Acesso em*, 28.
- Alpay, P., & Uygun, D. A. 2015. Usage of Immobilized Papain for Enzymatic Hydrolysis of Proteins. *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*, 111: 56–63.
- Anggoro, A. 2023. Alternatif Protease pada Enzim Rennet dalam pembuatan Keju. *Zigma*, 38(2): 73–80.
- Anisa Septiani, A. 2019. Kualitas Keju Susu Sapi dengan Variasi Jenis Koagulan dan Lama Pemeraman. *Skripsi Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 26(1): 1–4.
- AOAC Internasional. 2016. Appendix F: Guideliner for Standard Method Performance Requirements. AOAC Official Method of Analysis. AOAC Internasional, pp. 1-18.
- Appayani. 2016. Karakteristik Fisik Dangke Peram dengan Menggunakan *Lactococcus lactis*. *Skripsi, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar*, 1411–4674(6): 199.
- Ardiningsih, Y. 2023. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Polisorbat 20 Terhadap Mutu Fisik Toner Bromelain. *Doctoral dissertation*, Politeknik Kesehatan Putra Indonesia Malang.
- Arifiansyah, M., Wulandari, E., & Chairunnisa, H. 2014. 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.
- Arsyi Anggraini, A., & Ardyati, T. 2017. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Pembuatan Keju Kedelai (*Soy Cheese*). *Biotropika - Journal of Tropical Biology*, 5(3): 83–85.
- Atin, Sumarmono, J., & Setyawardani, Ti. 2020. Kadar Air, pH, dan Free Fatty Acid Yoghurt Cheese Probiotik yang Disimpan Selama 30 hari Pemeraman. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 7(2): 809–820.
- Auliya, Z., Syarifah, S. M., Kafiya, M., & Khumaira, A. 2023. Pembuatan keju mozzarella dengan pengasaman tidak langsung. *Prosiding Seminar Nasional*

- Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, 1, 22–2023.*
- Auriyani, W. A., Achmad, F., Deviany, D., Ardian, M. I., Prasetyo, R. D., Herlambang, A., & Musa, M. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Purut (*Cytrus hitrix D.C*) Sebagai Koagulan Alami Terhadap Karakteristik Karet. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 4(1): 26.
- Azis, A., Izzati, M., Biologi, S. H.-J. A., & 2015, U. 2015. Aktivitas antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, 4(1): 45–61.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Produksi Susu Segar. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Konsumsi Keju. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Kandungan Gizi Keju Olahan. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2980-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edgard, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh : Hadi P. Dan Adiono. Universitas Indoesia. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edgard, G. H. Fleet dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh : Hadi P. Dan Adiono. Universitas Indoesia. Jakarta.
- Codex STAN A-6-1978. Rev. 1-1999. Codex General Standard for Cheese. *Codex Alimentarius*.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. 1984. Engineering Economis. Mc Millan Publishing Company. New York.
- Dewi, M. K., Ratnasari, E., & Trimulyono, G. 2014. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Majapahit (*Crescentia cujete*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Ralstonia solanacearum* Penyebab Penyakit Layu. *Jurnal Lentera Bio*, 3(1): 51–57.
- Dhavesia, V. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix D. C.*) Terhadap *Pseudomonas aeruginosa* dan *Staphylococcus epidermidis*. *Skripsi*, 7–14.
- Djali, M., Huda, S., & Andriani, L. 2018. Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Whey Protein Concentrate dan Gum Xanthan. *Agritech*, 38(2): 178.
- Enskin, N.A.M. 1995. Biochemistry of Foods 2nd Edition, *Academic Press Inc. San Diego*, California, USA.
- Erfando, T., Rita, N., & Cahyani, S. R. 2018. Identifikasi Potensi Jeruk Purut Sebagai Demulsifier Untuk Memisahkan Air Dari Emulsi Minyak Di Lapangan Minyak Riau Identification of Potential Kaffir Lime As Demulsifier To Separate Water From Oil Emulsion in Riau ' S Oil Field. *Kimia Mulawarman*, 15: 117–121.
- Estikomah, S. A. 2013. Pemeraman Untuk Meningkatkan Kualitas Keju Yang Diinokulasi *Rhizopus oryzae* Sebagai Salah Satu Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Biologi*.
- Hamzah, B., Wijaya, A., & Widowati, T. W. 2022. Teknologi Fermentasi pada Industri Pengolahan Keju. *Jurnal Pengolahan Keju*.
- Hanum, E. A. R. 2020. Pembuatan Keju Mozzarella Di CV. Brawijaya Dairy Industry

- Batu Malang. *Doctoral dissertation*, UPN VETERAN Jawa Timur.
- Harjanti, D. W., Mustaqim, A., & Hartanto, R. 2021. Produksi Susu dan Komposisi Susu Sapi Friesian Holstein yang Mendapat Suplemen Tepung Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). *Jurnal Agripet*, 21(1): 40–48.
- Hasanuddin, Darmawati, S., & Maharani, E. T. W. 2017. Profil Protein Berbasis Sds – Page Pada Susu Sapi dan Susu Kambing Etawa Pasteurisasi dan Mendidih. *Skripsi*. 6–23.
- Hidayat, A., Rahim, A., & Rostiati. 2023. Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensoris Tepung Kelapa pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Agrotekbis*, 11(1): 9–16.
- Horne, D. S., & Lucey, J. A. 2017. Rennet-Induced Coagulation of Milk. In *Cheese* (Fourth Edi). *Elsevier Ltd*.
- Hutagalung, T. M., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Ponto, J. H. W. 2017. Penggunaan Enzim Rennet dan Bakteri *Lactobacillus Plantarum* YN 1.3 terhadap Sifat Sensoris Keju. *Jurnal Zootehnik*, 37(2): 286–293.
- Irmayanti. 2016. Nilai Rendemen dan Karakteristik Organoleptik Dangke Berbahan Dasar Susu Segar dan Susu Bubuk Komersial. *Skripsi*. 15(1): 165–175.
- Izza, E. A., & Rahayu, L. O. 2018. Aktivitas Antibakteri Air Perasan Jeruk Purut, Jeruk Nipis, dan Jeruk Lemon pada *Stertococcus pyogenes*. *Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang*, 1–7.
- Juniawati, Usmiati, S., & Evy Damayanthi. 2015. Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional Development of Low Fat Cheese as Functional Food. *Jurnal Litbang Pertanian*, 34(1): 31–40.
- Kayagil, F. 2006. Effect of Traditional Starter Cultures On Quality Of Cheese. *Injury Prevention*, 13(1): 1–17.
- Kurniawan, Y., & Rahim, A. 2022. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Ampas Kelapa Dengan Berbagai Metode Pengering Characteristics Of Chemical And Organoleptic Coconut Flour Using Various Drying Methods. *Agrotekbis*, 10(3): 175–182.
- Legowo, Kusrahayu dan Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. *Jurnal Universitas Diponegoro Semarang*.
- Mc. Kay, L. L., Sandine, and Elliker, P. R. 1971. Lactose Utilization by Lactic Acid and Bacteria. *J. Dairy Sci.*, 37,493.
- Mufarriyah. 2015. Pengaruh Konsentrasi Perasan Jahe Putih (*Zingiber officinale* Var. *amarum*) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Trichopyton rubrum*. *Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya*, 2(1): 8–10.
- Mukhlisah, A. N., Arief, I. I., & Taufik, E. 2017. Physical, Microbial, And Chemical Qualities of Dangke Produced by Different Temperatures and Papain Concentrations. *Media Peternakan*, 40(1): 63–70.
- Musra, N. ilmi, Yasni, S., & Syamsir, E. 2021. Karakterisasi Keju Dangke Menggunakan Enzim Papain Komersial Dan Perubahan Fisik Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 27–35.
- Mustakim, Muarifah, R. F., & Awwaly, K. U. Al. 2012. Pembuatan Keju dengan Menggunakan Enzim Renin *Mucor pusillus* amobil. *Jurnal Ilmu-Ilmu*

- Peternakan Fakultas Peternakan UB*, 19(2): 137–149.
- Navyanti F, & Retno A. 2015. Higieni Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1), 36–47.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. 2018. Rendemen , Nilai pH , Tekstur , dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Skripsi*. 2(1): 33–39.
- Ong, L., R.R. Dagastine, S.E. Kentish, and S.L. Gras. 2012. The effect of pH at Renneting on The Microstructure, Composition and Texture of Cheddar Cheese. *Food Res Int*. 48(20): 199-130.
- Ornando, R. F., Kunarto, B., & Pratiwi, E. 2021. Pengaruh Lama Waktu Ekstraksi Ranting Parijoto (*Medinilla speciosa Blume*) Berbantu Ultrasonik Terhadap Antosianin dan Stabilitasnya Selama Pemanasan. *Skripsi*. 21–35.
- Patahanny, T., Hendrawati, L. A., & Nurlaili. 2019. Pembuatan Keju Mozzarella dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *Jurnal Agriekstensia*, 18(2): 135–141.
- Priadi, G., Setiyoningrum, F., Afiati, F., & Syarief, R. 2018. Pemanfaatan Modified Cassava Flour dan Tepung Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Keju Cedar Olahan. *Jurnal Litbang Industri*, 8(2): 61.
- Prihatini, I., & Dewi, R. K. 2021. Kandungan Enzim Papain pada Pepaya (*Carica papaya L*) Terhadap Metabolisme Tubuh. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3): 449–458.
- Putri, R. A., Kusrijadi, A., & Asep, S. 2013. Kajian Penggunaan Amonium Sulfat Pada Pengendapan Enzim Protease (*Papain*) Dari Buah Pepaya Sebagai Koagulan Dalam Produksi Keju Cottage. *Jurnal Sains Dan Teknologi Kimia*, 4(2): 159–168.
- Rahayu, W. P., Triana, S., & Miskiyah. 2010. Stabilitas Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Keju Probiotik Susu Kambing. *Skripsi*. 7(2):110-117.
- Rahman, D. H., Tanziha, I., dan Usmiati, S. 2012. Formulasi Produk Susu Fermentasi KERING dengan Penambahan Bakteri Probiotik *Lactobacillus Casei* dan *Bifidobacterium Longum*. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 7(1): 50.
- Rakhmah, R. F., & Suryani, T. (2016). Pemanfaatan Buah Lokal Sebagai Koagulan Soy Cheese. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 2(1): 8.
- Rasyadi, Y., & Amira, N. 2021. Uji Aktivitas Krim Antibakteri Ekstrak Kulit Jeruk Purut (*Citrus hystrix Dc*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. 8(2).
- Rukmi, P. A. 2009. Pengaruh Variasi Suhu Pemeraman Terhadap Kualitas Keju Peram (*Ripened Cheese*) Hasil Fermentasi *Rhizopus oryzae*. *Skripsi, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret*, 1–26.
- Salman, & Purnomo, H. 2012. Formulasi Obat Jerawat Gel Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix DC*) dan Uji Aktivitas Terhadap *Propionibacterium Acne* Secara in Vitro. *Jurnal Fakultas Farmasi UNAND*, 47(57): 3.
- Sánchez-Muñoz, M. A., Valdez-Solana, M. A., Avitia-Domínguez, C., Ramírez-Baca, P., Candelas-Cadillo, M. G., Aguilera-Ortíz, M., Meza-Velázquez, J. A.,

- Télliez-Valencia, A., & Sierra-Campos, E. 2017. Utility of milk coagulant enzyme of moringa oleifera seed in cheese production from soy and skim milks. *Journal Foods*, 6(8): 1–15.
- Setyawardani, E., Rahardjo, A. H. D., & Setyawardani, T. 2021. Pengaruh Jenis Susu Terhadap Sineresis, Water Holding Capacity, Dan Viskositas Yogurt The Effect of Milk Type on Syneresis, Water Holding Capacity, and Yogurt Viscosity. *Journal of Animal Science and Technology*, 3(3): 242–251.
- Soerjani, T. 2019. The Comparisson of Concentration Ambarella's (*Spondias dulcis*) Extract and Lactobacillus fermentum LLB3 in Acidification Cheese Based on Sensory and Physico-Chemical Quality. *Doctoral Dissertation, UNIKA Soegijapranata, Semarang*, 1–154.
- Sulistyo, B., Chairunnisa, H., & Wulandari, E. 2018. Pengaruh Penggunaan Kombinasi Enzim Papain Dan Jus Lemon Sebagai Koagulan Terhadap Kadar Air, Berat Rendemen, Dan Nilai Kesukaan Fresh Cheese. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 18(1): 9.
- Sumarmono, J., & Suhartati, F. M. 2012. Dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3), 65–68.
- Supriyo, E., & Admanto, I. S. 2020. Meningkatkan Kualitas Manisan Carica Dengan Bebatuan Ekstraktor Otomatis Di Daerah Wisata Kejajar. *Jurnal Pengabdian Vokasi*, 1(4): 248-251.
- Suryani, N. A. 2023. Kualitas Kimia Keju Susu Sapi Dengan Pemakaian Enzim Bromelin Dari Buah Nanas (*Ananas comosus*). *Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung*. 1–61.
- Sya'bana, M. 2016. Optimization of Immobilization of Bromelain. *Skripsi*.
- Umaro, D. 2011. Pembuatan Keju Mozzarella Dengan Metode Pengasaman Langsung: Kajian Pengaruh Jenis Bahan Pengasam dan Jenis Rennet. *Doctoral dissertation. Universitas Brawijaya*. 1–121.
- Walstra, P. T. J., Geurts, A., Noomen, A., Jellema and M. A. J. S. Van Boekel. 1999. *Dairy Technology Principles of Milk. Properties and Processes* Marcel Dekker. Inc. New York, USA.
- Wardhani, D. H., Jos, B., Abdullah, A., Suherman, S., & Cahyono, H. 2018. Effect of Coagulants in Curd Forming in Cheese Making. *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 13(2): 209–216.
- Widarta, I. W. R., Wisaniyasa, N. W., & Prayekti, H. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella Influences of addition Bilimbi (*Averrhoa bilimbi L.*) Extract on Psychochemical Characteristics of Mozzarella Cheese Abstrak. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 1(1): 37–45.
- Widyaningrum, A. C. 2009. Pembuatan Keju Peram (*Ripened Cheese*) Menggunakan Starter Kombinasi *Rhizopus oryzae* dan *Rhizopus oligosporus*. *Skripsi*, 1–100.
- Widyasari, Y. A. 2013. Perasan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) Sebagai Larvasida Terhadap Larva Nyamuk *Aedes Aegypti* Tahun 2021. *NBER Working Papers*,

89.

Wulandari, I. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale*) Pada Susu Terhadap Uji Fisikokimia dan Organoleptik Ginger Milk Curd. *Jurnal Yudharta*, 13(36): 264–270.

Yana, R., & Permatasari, S. 2022. Pembuatan Isolat Papain Dari Getah Buah Pepaya Untuk Hidrolisis Protein Pada Pengembangan Metode Penambahan Materi Praktikum Biokimia. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2): 143–152.

