

DAFTAR PUSTAKA

- Arinda, A. F., J. Sumarmono dan M. Sulistiyowati. 2013. Pengaruh Bahan Pengasam dan Kondisi Susu Sapi terhadap Hasil / *Rendemen*, Keasaman, Kadar Air dan Ketegaran (*Firmness*) Keju Tipe *Mozarella* . *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(2): 456-462.
- Barus, A. dan Syukri. 2009. Agroteknologi Tanaman Buah-Buahan. Universitas Sumatera Utara Press. Medan
- Bittante, G. 2011. Modeling Rennet Coagulation Time and Curd Firmness of Milk. *Journal of Dairy Science*. 94(12): 5821-5832.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. University Indonesian Press. Jakarta
- Chrisna, W. D. 2016. *Identification of Perfectly Pasteurization Process by Total Microorganisms and Levels of Protein and Lactose Content in Pasteurized Milk Packed by Dairy Industry and Home Industry in Batu City*. *Majalah Kesehatan FKUB*. 3(3): 144-151.
- Daulay, D. 1991. Fermentasi Keju. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Delgado, G. T. C., Tamashiro, Wirla, M., Silva, C., Marostica, J. M. R., Moreno, Y. M. F., & Pastore, G. M. 2011. *The Putative Effects of Prebiotics Asimmunomo Dulatory Agents*. *Food Research International*. 44: 3167-3173.
- Dwi, A. 2016. Profil Protein Susu Kuda dan Susu Kambing pada Berbagai Kondisi Sodium Dodecyl Sulfate Polyacrylamide Gel Electrophoresis. *Thesis*. Institut Pertanian Bogor. (Tidak Dipublikasikan).
- Herlina, 2012. Kualitas Keju Cottage dengan Bahan Penggumpal Sari Buah Jeruk Keprok (*Citrus Reticulata*) pada Level dan Lama Penyimpanan Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar. (Tidak Dipublikasikan)
- Horne, D. S., and Lucey, J. A. 2017. Rennet-Induced Coagulation of Milk. in *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology (Fourth Edition)*, Academic Press: 115-143.
- Indah, S.Y. 2013. Keajaiban Kulit Buah. Tribun Media. Surabaya
- Komar, N., L.C. Hawa, dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik Termal Produk Keju *Mozarella* (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2): 78-87
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lucey, J. A., and Singh, H. 2003. Acid Coagulation of Milk. In *Advanced Dairy Chemistry-Proteins*. Springer. 1: 1001- 1025

- Mardianti, A., Y. Praptiningsih dan N. Kurwasdhani. 2016. Karakteristik Velva Buah Mangga Endogh (*Mangifera indica L.*) dengan Pentabil CMC dan Pektin. Prosiding Seminar Nasional APTA. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- McMahon D.J., B. Paulson., and C.J. Oberg. 2005. Influence of Calcium, pH, and Moisture on Protein Matrix Structure and Functionality in Direct-acidified Non fat Mozzarella Cheese. *Journal of Dairy Science*. 88: 3754
- 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): 119-130.
- Penniston, K. L., Nakada, S. Y., Holmes, R. P., and Assimos, D. G. 2008. Quantitative Assessment of Citric Acid in Lemon Juice, Lime Juice, and Commercially-Available Fruit Juice Products. *Journal of Endourology / Endourological Society*. 22(3): 567–570.
- Purwadi. 2010. Kualitas Fisik Keju *Mozarella* dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2): 33-40.
- Sanam, A. B., B. N. S. Ida dan K. A. Kadek. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Etawa *Post-Thawing* pada Penyimpanan Lemari Es ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1): 1-8.
- Sanjaya, P.A., J. Sumarmono dan K. Widayaka. 2013. Pengaruh Level CaCl_2 yang Berbeda Terhadap Kandungan Kalsium, Kekerasan, dan *Mealtability* pada Keju Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1): 47-53.
- Setiawan, F. D, Purwadi dan R. Djalal. 2014. *Effect of Addition Fresh Milk on Moisture, Protein, Fat Content, pH, and Texture Ricotta Cheese*. Universitas Brawijaya. Malang
- 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*. 1(3) : 65-68.
- Sutomo, B. 2006. Keju si Lezat yang Kaya Nutrisi. Bogor
- Winarno F.G. 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta