

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, & Usmiati, S. 2016. Mutu Keju Putih Rendah Lemak Diproduksi Dengan Bahan Baku Susu Modifikasi. *Buletin Peternakan*, 40(2), 144.
- Adrian, M. T., Fathimah, A. N., Nabela, F. L., & Wardani, A. K. 2015. Eksplorasi Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) untuk Produksi Enzim Protease dan Potensinya sebagai Bahan Pengganti Rennet pada Industri Keju. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1136–1144.
- Aisyah, S., Hayuningtyas, T., Wiwin, Ramadhani, E. F., & Dewi, L. D. 2024. Pengaruh Mikroba Dalam Pembuatan Keju Dengan Fermentasi Asam Laktat. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 2(4), 48–55.
- Andriani, R. D., Sawitri, M. E., Awwaly, K. U. A., & Manab, A. 2013. The Effect of Antimicrobial Addition to Protein Whey Based Edible Film on The Gouda Cheese Physical Quality During Ripening. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2), 123–130.
- Anggoro, A. 2023. Alternatif Protease pada Enzim Rennet dalam pembuatan Keju. *Zigma*, 38(2), 73–80.
- Antarti, A. N., & Lisnasari, R. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ethanol Daun Family Solanum Menggunakan Metode Reduksi Radikal Bebas DPPH. *JPSCR : Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 3(2), 62.
- 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.
- Arlene, A., Prima Kristijarti, A., & Ardelia, I. 2015. The Effects of the Types of Milk (Cow, Goat, Soya) and Enzymes (Rennet, Papain, Bromelain) Toward Cheddar Cheese Production. *Makara Journal of Technology*, 19(1), 31.
- Bait, Y., Umar, D. P., Mokodompit, K. A., Abdullah, M., Modanggu, L. W., & Usman, N. 2022. Analisis Mutu Irisan Buah Nanas Beku Selama Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(1), 43–53.
- Barokah, Y., Angkasa, D., & Melani, D. V. 2018. Evaluasi Sifat Fisika Kimia dan Nilai Gizi Keju Berbahan Dasar Kacang Tunggak dengan Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Sebagai Keju Nabati Rendah Lemak. *Jurnal Science and Technology*, 2(3), 12–21.

- Boey, M. C. N., Malelak, G. E. M., & Sipahelut, G. M. 2019. Pengaruh Penggunaan Perasan Air jeruk Purut (*Citrus Hystrix*) Terhadap Kualitas Dendeng Sapi (Effect of Using Kaffir Lime Juice on Beef Jekry Quality). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 1(3), 438–489.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Statistik Perdagangan Luar Negeri Indonesia, Impor Menurut Komoditas.
- Budiman, S., Hadju, R., Siswosubroto, S. E., & Rembet, G. D. G. 2017. Pemanfaatan Enzim Rennet dan *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 Terhadap pH, Curd dan Total Padatan Keju. *Jurnal Zootehnik*, 37(2), 321–328.
- Chailangka, A., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Ruksiriwanich, W., Sommano, S. R., Jantanasakulwong, K., Rachtanapun, P., Castagnini, J. M., Barba, F. J., & Phimolsiripol, Y. 2023. Improving vitamin D stability and antioxidant activity in imitation mozzarella cheese by conjugated cricket protein with fructooligosaccharide. *Lwt*, 183(January), 114898.
- Christalina, I., Susanto, T. . E., Ayucitra, A., & Setiyadi. 2013. Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Alami Ekstrak Fenolik Biji Pepaya. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 12(2), 18–25.
- Daniarsih, A., Artasasta, M. A., Akhsani, F., Firdaus, Z., Najib, M. I., & Sa'diyah, H. 2023. Formulasi Keju Mozarella Dengan Ekstrak Papain Sebagai Alternatif Koagulan Susu. *Proceedings of Life and Applied Science*, 4(1), 61–68.
- Dante, L. J. C., Suter, I. K., & Darmayanti, L. P. T. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Yoghurt Dari Kulit Pisang Kapok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Itepa: Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 74–84.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. 1984. Engineering Economis. Mc Millan Publishing Company. New York.
- Desniar, Rusmana, I., Suwanto, A., & Mubarik, N. R. 2012. Senyawa Antimikroba Yang Dihasilkan Oleh Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam. *Jurnal Aktuaria*, III(2), 135–145.
- Dey, T. B., & Kuhad, R. C. 2014. Enhanced production and extraction of phenolic compounds from wheat by solid-state fermentation with *Rhizopus oryzae* RCK2012. *Biotechnology Reports*, 4(1), 120–127.

- Dhuol, K. R. R., & Hamid, O. I. A. 2014. Vitamin C and minerals contents of Sudanese white soft cheese made from milk with different levels of Cassava powder (*Manihot esculent*). Introduction : *American Journal of Research Communication*, 2(1), 108–117.
- Estikomah, S. A. 2017. Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizophus oryzae*). *Journal Unida Gontor*, 1(1), 11–16.
- Fadlilah, U., Setyawardani, T., & Wasito, S. 2013. Pengaruh Lama Pemeraman Yang Berbeda Terhadap Keasaman (pH), Jumlah Mikroba dan Bakteri Asam Laktat Keju Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(1), 1–23.
- Fatchurrozak, Suranto, & Sugiyanto. 2013. Pengaruh Ketinggian Tempat Terhadap Kandungan Vitamin C dan Zat Antioksidan Pada Buah *Carica pubescens* di Dataran Tinggi Dieng. *Journal El-Vivo*, 1(1), 24–31.
- Fauzi, N. I., Herawati, I. E., & Hadisoebroto, G. 2023. Kadar Fenolik Total , Kadar Flavonoid , dan Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus L . Merr .*) Varietas Pernalang. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9(2), 492–500.
- Gomes, S., Belo, A. T., Alvarenga, N., Dias, J., Lage, P., Pinheiro, C., Pinto-Cruz, C., Brás, T., Duarte, M. F., & Martins, A. P. L. 2019. Characterization of *Cynara cardunculus L.* flower from Alentejo as a Coagulant Agent for Cheesemaking. *International Dairy Journal*, 91(1), 178–184.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13–19.
- 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. *Zootec*, 37(2), 286.
- Indranila, & Ulfah, M. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Karika (*Carica pubescens*) Dengan Metode DPPH Beserta Identifikasi Senyawa Alkaloid, Fenol dan Flavonoid. *Prosiding Seminar Nasional Peluang Herbal Sebagai Alternatif Medicine*, 13(2), 105–111.
- Iriyanti, N., & Suhermiyati, S. 2015. Total Mikroba, Yeast dan Bakteri asam Laktat Yoghurt Cheese Probiotik Yang Diperam Selama 30 Hari. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Dan Agribisnis Peternakan*, 3(1), 515–521.

- Ismail, Y. S., Yulvizar, C., & Putriani. 2017. Isolasi, karakterisasi dan uji aktivitas antimikroba bakteri asam laktat dari fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.). *Bioleuser*, 1(2), 45–53.
- Iswahyudi. 2023. Pemanfaatan Tepung Biji Labu Kuning Dalam Pembuatan Pie Susu Sebagai Alternatif Camilan Sumber Zink. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(02), 10–16.
- Juniawati, Usmiati, S., & Evy Damayanthi. 2015. Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional. *J. Litbang Pert*, 34(1), 31–40.
- Lestari, D., Yurliasni, & Dzarnisa. 2020. The Quality of Whey Cheese that Produced by Different Techniques. *J. Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 5(1), 265–271.
- Limón, R. I., Peñas, E., Torino, M. I., Martínez-Villaluenga, C., Dueñas, M., & Frias, J. 2015. Fermentation Enhances The Content of Bioactive Compounds in Kidney Bean Extracts. *Food Chemistry*, 172(2), 343–352.
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. 2021. Eefek Metode Pengolahan dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan. *Journal of Chemistry*, 10(1), 64–78.
- Malaka, R., & Hajrawati. 2013. Mekanisme Gelatinisasi Pada Pembuatan Keju Markisa Melalui Analisis Sifat Fisiko-Kimia dan Mikrostruktur. *Jurnal Inovasi Teknologi Pertanian*, 2(3), 189–200.
- Mamo, A. 2017. Cheddar Cheese Characterization and Its Biochemical Change during Ripening. *International Journal of Advanced Scientific Research and Management*, 2(5), 53–59.
- Mappa, M. R., Kuna, M. R., & Akbar, H. 2021. Pemanfaatan Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Sebagai Antioksidan Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh di Era Pandemi Covid 19. *Community Engagement and Emergence Journal (CEEJ)*, 2(3), 63–67.
- Mastuti, S. 2022. Potensi Bakteriosin pada Bakteri Asam Laktat terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 25–30.
- Minarno, E. B. 2015. Skrining Fitokimia dan Kandungan Total Flavonoid Pada Buah *Carica pubescens* di Kawasan Bromo, Cangar, dan Dataran Tinggi Dieng. *Jurnal Biologi*, 5(2), 73–82.

- Muarifah, R. F., & Awwaly, K. U. Al. 2012. Pembuatan keju dengan menggunakan enzim renin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 19(2), 137–149.
- Naibaho, B., Simanjuntak, R., & Silalahi, M. 2023. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Total Koloni Bakteri dan Organoleptik Dadih. *Jurnal Bios Logos*, 13(3), 192–212.
- Nindyasari, K. D., Irfin, Z., & Moentamaria, D. 2023. Enzim Zingibain Sebagai Bahan Koagulasi Susu Untuk Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Teknologi Separasi*, 8(1), 133–140.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqianti, H. 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.
- Pagarra, H., Hartati, H., & Rachmawaty, R. 2021. Optimisasi Enzim Protease oleh Bakteri Endofit dari Akar Tumbuhan Kawasan Ekosistem Karst dengan Response Surface Methodology. *Sainsmat : Jurnal Ilmiah Ilmu Pengetahuan Alam*, 10(2), 140.
- Pardede, B. E., Adhitiyawarman, & Arreneuz, S. 2013. Pemanfaatan Enzim Papain Dari Getah Buah Pepaya (*Carica papaya L*) Dalam Pembuatan Keju Cottage Menggunakan Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(3), 163–168.
- Pasini, F., Riciputi, Y., Fiorini, M., & Fiorenza, M. 2019. Effect of the Storage Time and Packaging Material on the Antioxidant Capacity and Phenols Content of Organic Grape Juice Stabilized by High Hydrostatic Pressure. *Journal of Chemical Engineering*, 75(2), 235–240.
- Patahanny, T., Hendrawati, L. A., & Nurlaili. 2019. Pembuatan Keju Mozzarella dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *Jurnal Agriekstensi*, 18(2), 135–141.
- Pebiningrum, A., & Kusnadi, J. 2018. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Jurnal Ilmu-ilmu Kesehatan*, 1(2), 33–42.
- Putri, A. A., Rustama, M. M., & Putranto, W. S. 2023. Skrining Bakteri Asam Laktat Dan Khamir Potensial Proteolitik Ekstraseluler Dan Milk Clotting Activity Dari Ekstrak Dan Fresh Cheese Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*). *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 187.
- Putri, S. Y. V., Putranto, W. S., & Pratama, A. 2020. Sifat Fisik dan Akseptabilitas Keju yang Ditambahkan CaCl₂ Menggunakan Ekstrak Jahe Merah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(1), 29.

- Rakhmah, R. F., & Suryani, T. 2016. Pemanfaatan Buah Lokal Sebagai Koagulan Soy Cheese. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 2(1), 8.
- Rashidinejad, A., Birch, E. J., Sun-Waterhouse, D., & Everett, D. W. 2013. Effects of catechin on the phenolic content and antioxidant properties of low-fat cheese. *International Journal of Food Science and Technology*, 48(12),
- Ristina, R. Y., & Siswoyo, T. A. 2022. Perubahan Senyawa dan Aktivitas Antioksidan Pada Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) Selama Fase Tumbuh Tunas. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 5(1), 22.
- Saci, F., & Louaileche, H. 2015. Effect of Storage on the Nutritional Quality , Carotenoid and Ascorbic Acid Effect of Storage on the Nutritional Quality , Carotenoid and Ascorbic Acid Contents of Two Commercial Beverages. *International Journal of Chemical and Biomolecular Science*, 1(2), 49–53.
- Santi, I., Abidin, Z., & Asnawi, N. 2021. Aktivitas Antioksidan dari Tumbuhan Pepaya (*Carica papaya L.*). *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 13(2), 102–107.
- Sari, N. A., Sustiyah, A., & Legowo, A. M. 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 152–156.
- Septiani, A. H., Dan, K., & Legowo, A. M. 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada proses pembuatan frozen yogurt yang berbahan dasar whey terhadap total asam, ph dan jumlah bakteri asam laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 225–231.
- Srikandi, S., Humaeroh, M., & Sutamihardja, R. 2020. Kandungan Gingerol Dan Shogaol Dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe*) Dengan Metode Maserasi Bertingkat. *Al-Kimiya*, 7(2), 75–81.
- Sriutami, O., Hamzah, B., & Syafutri, M. I. 2020. Pengaruh Penambahan Susu Kedelai dan Protexin terhadap Karakteristik Keju Mozarella Susu Kerbau Rawa. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 8(2), 761–772.
- Sudirman, M., Thaib, D., Enceng, Adamy, Z., Setiana, N., & Igiriza, M. 2023. Pelatihan Produksi Keju Mozzarella Di Desa Cilembu Kabupaten Sumedang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(5), 10347–10350.
- Syamsu, R. F., Tebi, Yustika Saifullah, Y., & Febriyanti. 2023. Efektivitas Minyak Zaitun Terhadap Bakteri Gram Positif Dan Bakteri Gram Negatif. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 16957–16971.

- Wardhani, D. H., Jos, B., Abdullah, Suherman, & Cahyono, H. 2018. Komparasi Jenis Koagulan dan Konsentrasinya Terhadap Karakteristik Curd pada Pembuatan Keju Lunak Tanpa Pemeraman. *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 13(2), 209–216.
- Warsito, Noorhamdani, Sukardi, & Suratmo. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix DC.*) dan Komponen Utamanya. *Journal of Enviromental Engineering and Sustainable Technology*, 4(1), 13–18.
- Widyanto, R. M., Putri, J. A., Rahmi, Y., Proborini, W. D., & Utomo, B. 2020. Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksitas In Vitro Ekstrak Metanol Buah Nanas (*Ananas comosus*) Pada Sel Kanker Payudara T-47D. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(2), 95–103.
- Winarsi, H., Septiana, A. T., Kartini, & Hanifah, I. N. 2019. Fermentasi Bakteri Asam Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik dan Serat Yoghurt Susu Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*), Minuman Fungsional Untuk Obesitas. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 3(1), 64.
- Winarsih, S. 2022. Karateristik Sensori Keju Mozarella Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(1), 29.
- Wulandari, E., Harlia, E., & Permatasari, M. C. 2021. Karakteristik Fisik dan Kimia Fresh Cheese dengan Ekstrak Stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai Koagulan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 21(2), 117–123.