

## DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, R. D. 2010. Uji aktivitas rennet dari abomasum kambing lokal muda pada kondisi yang berbeda dan karakterisasi keju yang dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak Dipublikasikan).
- Arifin, Z. 2006. Kajian Proses Pembuatan Serbuk Kulit Jeruk lemon (*Citrus medica var Lemon*) sebagai Flavor Teh Celup. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak Dipublikasikan).
- 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 Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(2): 456-462.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia. SNI01.2980:1992. Standar Keju Olahan*. BSN. Jakarta.
- Budiman, S., R. Hadju, S.E. Siswosubroto, dan 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.
- Fox, D. F., T. P. Guinee, T. M. Logan and P. L. H McSweeny. 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Aspen Publisher, Inc, Maryland.
- Hadiwiyoto, S., 1994. Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Hartono, W dan Purwadi. 2012. Penggunaan Jus Buah Jeruk Keprok (*Citrus reticulata*) pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 7 (1): 24-32.
- Komar, N., L. C. Hawa, dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik Termal Produk Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10 (2) : 78-87.
- Kosikowski, F.V. and V.V. Mistry. 1999. *Cheese and Fermented Milk Foods Vol. II: Procedures and Analysis*. F. V. Kosikowski, L.L.C., Westport, CT.
- Kuo, M.I. and S. Gunasekaran. 2003. Effect of Frozen Storage on Physical Properties of Pasta Filata and Nonpasta Filata Mozzarella Cheeses. *J. Dairy Sci*. 86:11081117.
- Manfaati, R. dan B.I. Moehady. 2011. Pembuatan Keju Lunak dengan Lemon Juice Sebagai Koagulan. *Jurnal Sigma-Mu*. 3 (1) : 73-78.
- Mulyani, S., A. Azizah dan A.M. Legowo. 2009. Profil Kolesterol, Kadar Protein, Dan Tekstur Keju Menggunakan Mucor Miehei Sebagai Sumber Koagulan. *Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan*. Semarang.

- Nizhar, U.M. 2012. Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makasar. (Tidak Dipublikasikan).
- Nugroho, P., B. Dwiloka, 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.
- Oliveira, M. E. G. d., E. F. Garcia, R. d. C. R. d. Queiroga, and E. L. d. Souza. 2012. Technological, physicochemical and sensory characteristics of a Brazilian semi-hard goat cheese (coalho) with added probiotic lactic acid bacteria. *Scientia Agricola* 69: 370-379.
- Penniseton, K. L., S. Y. Nakada, R. P. Holmes and D. G. Assimios. 2008. Quantitative Assessment of Citric Acid in Lemon Juice, Lime Juice, and Comemercially-Available Fruit Juice Products. *J. Endourol* 22 (3) : 567 – 570.
- Purwadi. 2008. Konsentrasi Optimum Jus Jeruk Nipis sebagai Bahan Pengasam pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(2): 32 - 38.
- Purwadi. 2010. Kualitas Fisik Keju Mozarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 5 (2) : 33- 40
- Rachmawati, U. 2012. Pemanfaatan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju Tradisional dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Manis (*Citrus sinensis Osbeck*) dan Jambu Biji (*Psidium guajava*). *Skripsi*. Surakarta : Jurusan Biologi FKIP UMS, hal. 36 (Tidak Dipublikasikan).
- Rahmaeti, T. 2010. Enzim Rennet. Fakultas Biologi. Universitas Nasional Jakarta. Jakarta
- Razig, K. A. Abdel dan N. A. A. Babiker. 2009. Chemical and Microbiological Properties od Sudanese White Soft Cheese Made by Direct Acidification Technique. *Pakistan Journal of Nutrition* 8 (8): 1138 – 1143.
- Risza, F. R. 2013. Pemanfaatan Buah Lokal Sebagai Koagulan Dalam Pembuatan Soy Cheese. *Skripsi*. Surakarta : Jurusan Biologi FKIP UMS (Tidak Dipublikasikan).
- Rosyidi, D., Purwadi dan F. T. E. Harjono. 2007. Penggunaan Jus Buah Jeruk Sunkist (*Citrus sinensis*) pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 2 (1):1-9.
- Sameen, A., M. A. Fariq, H. Nuzhat dan N. Haq. 2008. Quality evaluation of mozzarella cheese from different milk sources, *Pakistan Journal of Nutrision* 7 (6): 753-756.

- Sari, N. A., A. Sustiyah dan 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.
- 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.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistic : A Biometrical Approach. 2<sup>nd</sup> Ed.* McGraw-Hill International Book Company. London.
- 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
- Sunarya, H., A. M. Legowo dan Sambodho, H. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal* 5(3): 17-22
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Semarang, 4-5 Agustus 2010. hal 101-109.
- USDA Commodity Requirements. 2007. *MCD4 Mozzarella Cheese for Use in Domestic Programs*. Washington DC.
- Varricchio M. L. A., D Francia, F. Masucci, R. Romano dan V. Proto. 2007. Fatty Acid Composition Of Mediterranean Buffalo Milk Fat. Italy. *Journal Animal Science* 6 (1) : 509-511.
- Wardyaningrum, D. 2011. Tingkat Kognisi tentang Konsumsi Susu pada Ibu Peternak Sapi Perah Lembang Jawa Barat. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Pranata Sosial* 1 (1) : 19-26.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno* 1 (1):37-45.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhamadyah Malang, Malang.
- Wiedyantara, A.B., H. Rizqiati, dan V.P. Bintoro. 2017. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen, dan Tingkat Kesukaan Keju Mozzarella dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 1 (1) : 1-7.