

## DAFTAR PUSTAKA

- Adaramola, B., & Onigbinde, A. 2017. Influence of Extraction Technique on The Mineral Content and Antioxidant Capacity of Edible Oil Extracted From Ginger Rhizome. *Chemistry International Chemistry International Chemistry International*, 3(31): 1–7. [www.bosaljournals/chemint/](http://www.bosaljournals/chemint/)
- Aini, N., Sustriawan, B., Prihananto, V., Sumarmono, J., Ramadan, R. N., & Romadhon, D. 2020. Formulation of Low-Fat Cheese Analogue From Sweet Corn Extract Using Papain and Lime Extract As Coagulant. *Food Research*, 4(4): 1071–1081. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(4\).395](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(4).395)
- Anggoro, A. 2023. Alternatif Protease pada Enzim Rennet dalam Pembuatan Keju. *Zigma*, 38(2): 73–80.
- 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. <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/5816>
- Arinda, A. F., Sumarmono, J., & Sulistyowati, M. 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.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 1995. *Official Methods of Analysis*.
- Barqin, G. A. 2021. Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin dan Titik Kritisnya dalam Pembuatan Tahu Susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1): 19–24.
- Bartholomew, D. P., Paull, R. E., & Rohrbach, K. G. 2003. *The Pineapple: Botany, Production and Uses* (C. Publishing (ed.)).
- Chasparinda, M. E., Andriani, M. M., & Kawiji. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*. R) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2): 20-27.
- De Garmo, E.P., W. G. Sullivan & J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Mac Millan publishing Company. New York.
- Eka, W., Ellin, H., & Mayang, Chantika, P. 2021. The Effect of Strawberry (*Fragaria Ananassa*) Extract Concentration as Coagulant on Physical and Chemical Characteristic Fresh Cheese. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2): 117-123. <https://doi.org/10.24198/jit.v21i2.36318>
- Estikomah, S. A. 2017. Uji Kadar Lemak Keju Cheddar dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizopus oryzae*). *Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy*, 1(1): 36-42. <https://doi.org/10.21111/pharmasipha.v1i1.1125>

- Grzanna, R., Lindmark, L., & Frondoza, C. G. 2005. Ginger - An Herbal Medicinal Product with Broad Anti-Inflammatory Actions. *Journal of Medicinal Food*, 8(2): 125–132. <https://doi.org/10.1089/jmf.2005.8.125>
- Hailu, Y., Seifu, E., & Yilma, Z. 2014. Clotting Activity of Camel Milk Using Crude Extracts of Ginger (*Zingiber officinale*) Rhizome. *African Journal of Food Science and Technology*, 05(03): 90–95. <https://doi.org/10.14303/ajfst.2013.047>
- Hasanah, U. N. 2010. *Proses produksi manisan carica di UD. Yuasafood Berkah Makmur Desa krasak, Mojotengah, Kab wonosobo*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- 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.
- Hilma, S., Anang, M. L., & Priyo, S. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*, 5(3): 17–22.
- Illfada, D. N. E., Rahmah, J., Mariana, Sari, M., & Rahayu, S. 2024. Mempertahankan Nutrisi Protein Melalui Bahan Makanan Nabati untuk Meningkatkan Status Gizi Masyarakat. *Jurnal Inovasi Global*, 2(1): 1–13. <https://doi.org/10.58344/jig.v2i1.33>
- Karlina, Y., Herijanto, S., & Sulistyaningtyas. 2021. Rendemen dan Tingkat Kesukaan Keju Segar dengan Penambahan Jus Terong Belanda Sebagai Pengasam. *Media Peternakan*, 22(2): 1–7. <https://e-journal.unwiku.ac.id/peternakan/index.php/MP/article/view/43/39>
- Lee, W. J., & Lucey, J. A. 2010. Formation and Physical Properties of Yogurt. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 23(9): 1127–1136.
- Lucey, J. A., & Singh, H. 1997. Formation and Physical Properties of Acid Milk Gels: A Review. *Food Research International*, 30(7): 529–542. [https://doi.org/10.1016/S0963-9969\(98\)00015-5](https://doi.org/10.1016/S0963-9969(98)00015-5)
- Manfaati, R., & Iwhan Moehady, B. 2011. Pembuatan Keju Lunak dengan Lemon Juice Sebagai Koagulan. *Sigma-Mu*, 3(1): 73–78.
- Maurer, H. . 2001. Bromelain: biochemistry, pharmacology and medical use. In *Cellular and molecular life sciences: CMLS* (pp. 1234–1245). <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/PL00000936>
- Miftahhendrawati. 2014. Efek Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix*) Terhadap Bakteri Streptococcus Mutans (In Vitro). *Skripsi*, Universitas Hasanudin.
- Minarno, E. B. 2015. Skrining Fitokimia dan Kandungan Total Flavonoid Pada

- Buah *Carica Pubescens* Lenne & K. Koch Di Kawasan Bromo, Cangar, dan Dataran Tinggi Dieng. *El-Hayah*, 5(2): 73–82. <https://doi.org/10.4269/ajtmh.1986.35.167>.
- Monica, C., Hintono, A., & Mulyani, S. 2020. Karakteristik Permen Karamel Susu Kedelai dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2): 110–116.
- Nindiyasari, K. D., Irfan, Z., & Moentamaria, D. 2023. Enzim Zingibain Sebagai Bahan Koagulasi Susu untuk Pembuatan Keju Mozarella. *Jurnal Teknologi Separasi*, 8(1): 133–140. <https://doi.org/10.33795/distilat.v8i1.309>
- 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.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 33–39.
- Panfwor, S., Siripiyasing, P., & Kijroongrojana, K Wanlapa, S. 2021. Kaffir Lime (*Citrus hystrix DC.*) Fruit Residues as a Potential Source of Bioactive Compounds: Extraction and Characterization. *Agriculture and Natural Resources*, 55(1): 39–46.
- 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*. *Kimia Kathulistiwa*, 2(3): 163–168.
- Pratama, E. W., Iswoyo, & Fitriana, I. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Es Krim. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(1): 1–9.
- Pratama, F., Wardani, R. K., & Ferry F, M. A. H. 2018. Ekstraksi Asam Sitrat pada Sari Buah Jeruk Purut. *Akademi Farmasi Surabaya*, 1–5.
- Probosari, E. 2019. Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *Journal of Nutrition and Helath*, 7(1): 33–39.
- Purwasih, R., Sobari, E., & Andani, S. P. 2021. Pengaruh Pemberian Ekstrak Nanas Terhadap Kualitas Tahu Susu. *Bulletin of Applied Animal Research*, 3(September): 71–78.
- Putri, Annisa, A., Rustama, Miranti, M., & Putranto, Setiadi, W. 2023. Screening of Lactic Acid Bacteria and Yeasts. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 187–212. <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i2.49924>
- Putri, S. Y. V., Putranto, W. S., & Pratama, A. 2020. Sifat Fisik dan Akseptabilitas Keju yang Ditambahkan CaCl<sub>2</sub> Menggunakan Ekstrak Jahe Merah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(1): 29–37. <https://doi.org/10.25077/jpi.22.1.29-37.2020>
- Raisanti, I. A. M., Putranto, W. S., & Badruzzaman, D. Z. 2022. Pengaruh Penambahan Monosodium Fosfat pada Pembuatan Processed Cheese dengan Koagulan Sari Nanas terhadap Kadar Air, Rendemen, dan Akseptabilitas.

*Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 3(1): 1–10 .  
<https://doi.org/10.24198/jthp.v3i1.39078>

- Rifnida, R., Purwadi, & Susilo, A. 2018. Pengaruh Penambahan Jus Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi*) dengan Konsentrasi Berbeda pada Dangke Ditinjau dari Waktu Penggumpalan, Kadar Abu dan Mutu Organoleptik. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 3(2): 59–68.
- Rohmatussolihat, Rohmatussolihat, Nurindah Sari, M., Lisdiyanti, P., Widyastuti, Y., & Sukara, E. 2015. Utilization of Milk Clotting Enzyme from *Lactobacillus casei* D11 for Mozzarella Cheese Making. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(1): 63–71. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.63>
- Sipahelut, S. G. 2023. Karakteristik Fisik dan Sensori Velva Kombinasi Puree Sirsak (*Annona muricata L.*) dengan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2): 110–119. <https://doi.org/10.30997/jah.v9i2.7400>
- Sugiyarto, A., & Ilham, F. 2021. Pembuatan Carica Fruit Leather dengan Suhu Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 2(1): 1–17.
- 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. <https://doi.org/10.24198/jit.v18i1.15299>
- Sumarmono, J., & Suhartati, F. M. 2012. Dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3): 65–68.
- Vejayan, J., Bathmanathan, R., Said, S. A. T., Chakravarthi, S., & Ibrahim, H. 2022. Fruit Extract Derived from a Mixture of Noni, Pineapple and Mango Capable of Coagulating Milk and Producing Curd with Antidiabetic Activities. *Food Technology and Biotechnology*, 60(3), 375–385. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.03.22.7456>
- 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.
- Wibowo, M. D., Hamdan, T.H. Wahyuni, N. Ginting, & 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. <https://doi.org/10.32734/jpi.v8i2.4823>
- Widiantoko, R. K., & Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1): 54–66.
- Wulandari, I., & Swasono, A. H. 2022. Pengaruh penambahan ekstrak jahe merah

(*Zingiber officinale*) pada susu terhadap uji fisikokimia dan organoleptik ginger milk curd. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2): 264–270.

