

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.
- Arinda, A. F. Sumarmono, J dan 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) : 455 - 462
- Askar S., dan Sugiarto. 2005. Uji Kimiawi dan Organoleptik sebagai Uji Mutu Yoghurt. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*. Balai Penelitian Ternak dan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Banks J. M. 2007. *How Is The Cheese Yield Dified*. In : Cheese Problem Solved (Ed. McSweeney, P. L. H). Woodhead publishing limited. Cambrige, england.
- Bille, P. G., M. N. Vovor., J. Goresep., E. L. And Keya., 2000. Evaluating The Feasibiliti Of Addingvalue To Goat's Milk By Producing Yoghurt Using Low Cost Technology Method For Rural Namibia. *Journal Food Technology*. Afr. 5 (4):133-144.
- Canada Agricultural Products Act. 2009. Table 6.1. Some cheese varieties with some characteristics, composition and suggested ratio of protein/fat in standardized milk. Fat and moisture levels for most varieties correspond to definitions given in the Canadian regulations. University of Guelph. <https://www.uoguelph.ca/foodscience/content/table-6-1-some-cheese-varieties-somecharacteristics-composition-and-suggested-ratioprotein-0>. (Download pada tanggal : 12 Juni 2014 23.00).
- Chandan, R. C and Kilara A. 2011. Dairy Ingredients for Food Processing. Iowa : Wiley-Blackwell (5).
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Keju*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor : Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Dubeuf, J. P., P. Morand-Fehr, and R. Rubino. 2004. Situation, Changes and Future of Goat Industry Around The World. *Small Ruminant Research* 51 : 165-173.
- Drake, S. L. and K. Lopetcharat. 2009. Comparison of Two Methods to Explore Consumer Preferences for Cottage Cheese. *Journal of Dairy Science* 92: 5883 – 5897.
- Fox, P. F., T. P. Guinee, T. M. Cogan and P. L. H. McSweeney. 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Aspen Publishers. Maryland.

- Farkye, N. Y., B. Bhanu Prasad, R. Rossi, and O. R. Noyes. 1995. Sensory and Textural Properties of Queso Blanco-Type Cheese Influenced by Acid Type. *Journal of Dairy Science* 78: 1649 - 1656.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Liberty, Yogyakarta
- _____. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Haenlein, G.F.W., 2004. Goat milk in Human Nutrition. *Small Ruminant Research*. 51 : 155–163.
- Hidayat, N. M. C. Padaga S, dan Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit C.V Andi Offset : Yogyakarta.
- Hill, A. R. 2006. *Cheese Technology*. Academic Press, Canada.
- Korhonen, H., and A. Pihlanto. 2006. Bioactive Peptides : Production and Functionality. *International Dairy Journal* 16 : 945-960.
- Kustyawati, M. E., Susilawati, D. Tobing dan Trimaryanto. 2012. Profil Asam Lemak dan Asam Amino Susu Kambing Segar dan Terfermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23 (1) : 47.
- Loewenstein, M., Speck, S.J., Barnhart, H.M., 1980. Research On Goat Milk Products: a review. *Journal Dairy Science*. 63 : 1631–1648.
- Maa, X, B. James, I. Zhang, E. Emanuelsson-Patterson. 2011. Correlating Mozzarella Cheese Properties To Production Processes by Rheological Mechanical and Microstructure Study : meltability study and activation energi. *Procedia food science*. 1 : 536 - 544.
- Mahdian, E., and M.T. Mustofa. 2007. Evaluation the Effect of Milk Total Padatans on the Relationship Between Growth and Activity of Starter Cultures and Quality of Concentrated Yoghurt. *American-Eurasian Journal Agriculture and Environmental Science*. 2 (5): 587 – 592.
- Masykur, A dan Kusnandi, J. 2015. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Bubuk Kacang Tunggak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3) : 1171-1179.
- Miskiyah, S. Usmiati, dan Mulyorini. 2011. Pengaruh Enzim Proteolitik dengan Bakteri Asam Laktat Probiotik terhadap Karakteristik Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 16 (4): 3004 - 311.
- Muchtadi, D. Palupi, S.R. dan Astawan, M. 1992. *Enzim dalam Industri Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Nadia, M. 2011. *Strategi Pemasaran di Koperasi Produksi Susu (KPS) Bogor*. Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor

- Park, Chan Su and V. Srinivasan., 1994, A Survey-Based Method for Measuring and Understanding Brand Equity and Its Extendibility. *Journal of Marketing Research*, 31 : 271-288.
- Park, Y.W., 2001. Proteolysis and lipolysis of goat milk cheese. *Journal Dairy Science*. (84-E. Suppl.), E84 – E92.
- Purwadi. 2010. *Kualitas Fisik Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahmawati, D. Juni, S dan Kusuma, W. 2014. Pengaruh Metode Pasteurisasi dan Jenis Starter yang Berbeda Terhadap pH, Kadar Air dan Total Solid Keju Lunak Susu Kambing Peranakan Ettawa. *Jurnal Ilmu Ternak*, 1(9): 46 – 51
- Ribeiro, A. C. Dan Ribeiro, S. D. A. 2010. Specialty Products Made From Goat Milk. *Small Ruminant Research*. 89 : 225–233
- Setyawardani, T. 2012. *Karakteristik dan Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kambing untuk Pembuatan Keju dengan Sifat Probiotik*. Disertasi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sheehan, J. J. 2007. What is Thermisation and Why is it Used. In: *Cheese Problems Solved* (Ed. McSweeney, P. L. H). *Woodhead Publishing Limited*. Cambrige, England.
- Silanikove, N., G. Leitner., U. Merin., C. G. Prosser. 2010. Recent Advances in Exploiting Goat's Milk: Quality, Safety and Production Aspects. *Small Ruminant Research* 89: 110–124.
- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Yogyakarta, Liberty.
- Sudarmadji, S. Haryono, B dan Suhardi. 1989. *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Penerbit Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suhardi dan Y. Marsono. 1982. *Penanganan lepas panen 2*. Departemen pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Sumarmono J., 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.
- Surnalim, R., dan H. Setiyanto. 2001. Penggunaan Berbagai Tingkat Kadar Lemak Susu Kambing dan Susu Sapi Terhadap Mutu dan Cita Rasa *Yoghurt*. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Balai Besar Penelitian Ternak. Bogor. Hal 371 – 378.

- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie. 1995. Principles and Procedures of Statistics. Terjemahan oleh B. Soemantri. Prinsip Dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometri. Ed-2. Gramedia pustaka utama, Jakarta.
- Taufik, E. 2005. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: II. *Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Mikrobiologi*. Media Peternakan, 27 (3) : 13 - 20.
- Tamime, A. Y dan Robinson, R, K. 2007. *Yoghurt Science and Technology*. 3rd ed. Wood head Publishing Ltd. Cambridge UK.
- Trisnaningtyas, R. Y., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Pembuatan *Frozen Yoghurt* dengan Bahan Dasar Whey Terhadap Total Bahan Padat, Waktu Pelelehan dan Tekstur. *Journal Animal Agriculture*. 2 (1) 217 – 224.
- USDA Commodity Requirements. 2007. *MCD4 Mozzarella Cheese for Use in Domestic Programs*, Washington DC.
- Walstra, P, J.T.M. Wouters dan T.J. Geurts. 2006. *Dairy Science and Technology*. Taylor and Francis Group. London
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- . 1997. *Enzim Pangan*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhamadiyah Malang, Malang
- . 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Xu, Z. M., D. G. Emmanouelidou., S. N. Raphaelides., And K. D. Antoniou., 2008. Effects Of Heating Temperature An Fat Content On The Structure Development Of Set Yoghurt. *Journal Food Engineering*. 85 (4) : 590 - 597.
- Zain, W. N. H. 2013. Kualitas Susu Kambing Segar Di Peternakan Umban Sari dan Alam Raya Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10 (1) : 24-30
- Zuriati, Y., R. R. A. Maheswari., dan H. Susanty. 2011. Karakteristik Kualitas Susu Segar dan *Yoghurt* dari Tiga Bangsa Kambing Perah dalam Mendukung Program Ketahanan dan Diversifikasi Pangan. Didalam : *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Balai Pengkaji Teknologi Pertanian Riau.