

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F., M. Sulistyowati., S. Wasito. 2013. Pengaruh Penambahan CaCl_2 Terhadap *Yield*, Kadar Air, Dan Derajat Keasaman Keju Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):20-24.
- Afriani, 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Staf Pengajar Fakultas Peternakan Jambi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. No 6: 279-285.
- Anthony.L., E. Rock., F. J. Chamba., V. I. Metz., P. Brachet., B.J Coulon. 2006. *Respective Effect Of Milk Composition And The Cheese-Making Process On Cheese Compositional Variability In Components Of Nutritional Interest*. Institut Technique Francais Des Fromages, 7480 La Roche-sur-foron, France.
- Bachrudin, Z., Astuti, dan Y.S. Dewi. 2000. Isolasi dan seleksi mikroba penghasil laktat dan aplikasinya pada fermentasi. Limbah Industri Tahu. Prosiding *Seminar Nasional Industri Enzim dan Bioteknologi*. Mikrobiologi Enzim dan Bioteknologi.
- Buckle K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan M. Woortom. 2009. *Ilmu Pangan*. Hari Purnomo, Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Daulay, D. 1991. *Monograf Fermentasi Keju*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- De Souza, C. F. V, T. D. Rosa, dan M. A. Z. Ayub. 2003. Change in The Microbiological and Physicochemical of Serrano Cheese during Manufacture and Ripening. *Brazilian Journal of Microbiology* 34 (3) : 260-266.
- Dwidjoseputro, D. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Cetak ke-12. Jakarta: Djambatan.
- Eko.F., 2006. *Seleksi Dan Pengujian Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik Hasil Isolat Lokal Serta Kemampuannya Dalam menghambat Seleksi Interleukin-8 Dari Alur Sel HCT 116*. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 320 hlm.
- Farida., D. N. Kusnadi., D. Herawati., N. Wulandari., dan Indriastuti. 2008. Analisa pangan-Petunjuk Praktikum Pasca Panen. Departemen ITP. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. www.google.com diakses tanggal 25 september 2012.
- Frank. G., S. Miescher., L. Meile., C. Lacroix., 2008. *Recent Development In Cheese Cultur With Protective And Probiotic Functional ities*. ETH Zurich, Laboratory of Food Biotechnology, Institute of Food Science and Nutrition, Schmelz Berg Strasse 7, Zurich, Switzerland.

- Frazier, W. C. and D. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology*. 3rd edition. Tata McGraw-Hill New Delhi.
- Gallow, C and Crawford. 1985. *Goat Production*. Academic Press Inc. New York.
- Geantaresa, E., Dan F. M. T. Supriyanti. 2010. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain Sebagai Koagulan Pada Pembuatan Keju *Cottage* Menggunakan Bakteri *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus lactis*, dan *Leuconostoc mesentroides*. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia* 1 (1): 2067-7412.
- Guarner, F., Perdigon. G., Corthier. G., Salminen. S., Koletzko. B., and L. Morelli. 2005. *Should Yoghurt Cultures Be Considered Probiotic*. Digestive System Research Unit. University Hospital Vall d'Hebron, Barcelona, Spain.
- Hassan, A. M. E., Johnson, and J. A. Lucoy. 2004. Changes in The Proportions of Soluble and Insoluble Calcium During The Ripening of Cheddar Cheese. *Journal of Dairy Science*. 87:854 -862.
- Jenie, S.L., dan S. E. Rini. 1995. Aktivitas Antimikroba dari Beberapa Spesies *Lactobacillus* terhadap Mikroba Patogen dan Perusak Makanan. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 7(2) : 46-51.
- Legowo, M. A., Nurwantoro., A. N. Albaarri., Reni C., Dan Connida. P. 2003. Kadar Protein, Lemak, Nilai pH Dan Mutu *Hedonik* Keju *Cottage* Dengan Bahan Dasar Susu Kambing Dan Susu Sapi Skim. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*.
- Lucke, F. K. 2012. Fermented sausage In : Wood R. J. B. (Editor). 1985. *Microbiology of Fermented Food*. Vol. 1. Elsevier Applied Science Publisher. London and New York.
- Murti.W.T., 2008. *Pengaruh Lactobacillus delbraeckii ssp bulgaricus Terhadap Komposisi Kimia Whey Keju*. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Mutamimah, L., Utami S., Sudewo. A. A. T. 2013. Kajian Kadar Lemak Dan Bahan Kering Tanpa Lemak Susu Kambing Sapera Di Cilacap Dan Bogor. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1 (3): 874-880.
- Nana. F.Y., 2004. *Cheese Technology*. Dairy Products Technology Center, California Polytechnic State University, San Luis Obispo, CA 93407, USA.
- Nida, N. N., T. Setyawardani., K. Widayaka. 2014. Derajat Keasaman Dan Tingkat Kesukaan Yougurt Susu Kambing Dengan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* Dan *Lactobacillus plantarum* TW14 Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 2(1): 285-290.
- Pelzar M.J.J.r, E.C.S. Chan. 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Volume ke-1, 2, Hadioetomo RS, Imas T, Tjitrosomo SS, Angka SL. Terjemahan dari: *Elements of Microbiology*. Universitas Indonesia. Jakarta.

- Prayitno, E. W. 2006. Stabilitas Bakteri Asam Laktat Selama Pembuatan dan Penyimpanan Keju Lunak Susu Kambing. *Skripsi*. Fakultas Pertanian IPB. Bogor Agriculture University.
- Rahayu, E.S. 2009. *Perkembangan Terkini Penggunaan Probiotik dalam Industri Susu*. Food Review Indonesia IV: 30-33.
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahayu., Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Penerbit Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmawati. 2006. Studi Viabilitas dan Aktivitas Antimikrobal Bakteri Probiotik (*Lactobacillus acidophillus*) dalam Medium Fermentasi Berbasis Susu dan Bekatul Selama Proses Fermentasi. *Skripsi*. Jurusan THP. Universitas Brawijaya. Malang.
- Setyawardani, T. 2012. *Karakteristik dan Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kambing untuk Pembuatan Keju dengan Sifat Probiotik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Singh, T.K., M.A. Drake, and K.R. Cadwallader. 2003. *Flavor of Cheddar Cheese :A Chemical and Sensory Perspective*. Comprehensive Review in Food Science and Food Safety 2 : 166 – 189.
- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistics*. Terjemahan oleh B. Soemantri. Prinsip Dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometri. Ed-2. Gramedia pustaka utama, Jakarta.
- Sudarwanto, M. dan D. W. Lukman. 1993. Petunjuk Laboratorium. Pemeriksaan Susu dan Produk Olahannya. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Sumudhita, M.W. 1989. *Air Susu dan Penanganannya*. Program Studi Ilmu Produksi Ternak Perah. Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar. Hal; 1-45.
- Sunarlim. 1992. Usaha Berternak Kambing Etawah. <http://www.smallcrab.com/Forex/172-usaha-beternak-etawah>. Tanggal Akses 8 November 2015.
- Supriyanti, T. F. M., dan F. F. Pipit. 2014. Fortifikasi Lemon Pada Produksi Keju Cottage Serta Analisis Kandungan Gizinya. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains* 5 (1): 2087- 0922.
- Suriawiria, U. 1986. *Mikrobiologi Masa Depan Penuh Kecerahan Di Dalam Pembangunan*. Kumpulan Beberapa Tulisan dari Unus Suriawiria. Jurusan Biologi. ITB. Bandung. Hlm. 67-68.
- Tom. P.B., A. F. Nora., L. B. Noelle., M. C. Tim. 2001. *Recent Advances In Cheese Microbiology*. Dairy Products Research Centre, Teagase, Moorepark, Fermoy, Co. Cork, Ireland.
- Tortora GJ, Funke BR, Case CL. 2013. *Microbiology an Introduction*. Ed to 6. California: The Benjamin/ Cumming Publishing.

- Upreti, P dan L. E. Metzger. 2007. Influence of Calcium and Phosphorus, Lactose, and Salt-to-Moisture Ratio on Cheddar Cheese Quality : pH Changes during Ripening. *Journal of Dairy Science* 90 : 1 – 12.
- Widodo, W. 2003. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhamadiyah Malang. Malang.
- Winarno F. G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 2*. Cetak ke-1. Bogor: M-BRIO Press.
- Yang, Z. 2000. *Antimicrobial Component And Extracellular Polysachcaride Produce By Lactic Acid Bacteria: Structure And Properties*. Dept. Of Food Technology. University Helsinsky, Helsinsky.
- Yudatama, R., T. W. Murti., Y. Y. Suranindyah. 2010. Kualitas Keju Yang Dihasilkan Dari Susu Kambing Ras Kaligesing Pada Bulan Laktasi Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 34(3):186-193.
- Zurriyanti, Y., R. R. Noor dan R. R. A. Maheswari. 2011. Analisis Molekuler Genotipe Kappa Kasein (K-Kasein) dan Komposisi Susu Kambing Peranakan Etawa, Saanen dan Persilangannya. *Jurnal Ilmu Ternak Veteriner* 6 (1):61-70.

