

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyanti, R.Sunarlim, H.Setiyanto dan Nurjanah. 2001. Pengaruh Suhu Dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 6(1):45-60
- Aly, S. A and Galal, E.A. 2002. Effect of Pretreatment on the Keeping Quality of Domiati Cheese. *Pakistan Journal of Nutrition*.1(3)132-136
- Arifiansyah, M, E. Wulandari dan H. Chairunnisa. 2014. Karakteristik Kimia (Kadar Air Dan Protein) Dan Nilai Kesukaan Keju Segar Dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Lemon dan Asam Sitrat. *Jurnal Imu Peternakan*. 1(1):1-13
- Arinda,A. F, J. Sumarmono dan Mardiaty S. 2013. Pengaruh Bahan Pengasam dan Kondisi Susu Sapi Terhadap Hasil/Rendemen,Keasaman, Kadar Air dan Ketegaran (firmness) Keju Tipe Mozzarella.*Jurnal Ilmu Peternakan*. 1(2):455-462
- AOAC. 1970. *Official Methods of Analisis 11th edition*. Association of Official Amalitical Chemist Inc. Washington DC
- Baylis,C. L. 2009. Raw milk and raw milk cheese as vehicles for infection by Verocytotoxin–Producing *Escherichia coli*. *International Journal of Dairy Technology*. 2(3):293-307
- Briggiler-Marcó, M. Capra ML, Quiberoni .A, Vinderola .G, Reinheimer, J.A. and Hynes, E. 2007. Nonstarter *Lactobacillus strains* as adjunct cultures for cheese making: in vitro characterization and performance in two model cheeses. *Jornal Dairy Science*. 90(10):4532-4542
- Chairunisa, H. 2007. Aspek Nutrisi dan Karakteristik Organoleptik Keju Semi Keras Gouda pada Berbagai Lama Pemeraman. *Jurnal Imu Peternakan*. 7(1):16 – 21
- Codex Alimentarius.2011. *Guidelines for The Management of Control Measures During And After Process: Milk and Milk Products*. Second edition. Food And Agriculture Organization and World Health Organization
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Keju*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- Estiasih,T dan Ahmadi. 2009.*Teknologi Pengolahan Pangan*.Bumi Aksara.Jakarta
- Fox P.F., McSweeney P.L.H., Lynch C.M. (1998): Significance of non-starter lactic acid bacteria in Cheddar cheese. *Australian Journal of Dairy Technology*. 53: 5383–5389.

- Frau, F, Graciela F. V and Nora P. 2014. Effect of Pasteurization Temperature, Starter Culture, and Incubation Temperature on the Physicochemical Properties, Yield, Rheology, and Sensory Characteristics of Spreadable Goat Cheese. *Journal Food Processing*. 1(1):1-8
- Guinee, T.P. 2004. Salting and Role of Salt in Cheese. *International Journal of Dairy Technology* 57: 99–109
- Harsita, P.A, J.Sumarmono dan Agustinus Hantoro.2013. *Free Fatty Acid, Keasaman dan Kadar Lemak Total Pada Keju Peram Susu Kambing Yang Mengandung Probiotik Lactobacillus casei Dan Bifidobacterium Lognum. Jurnal Ilmiah Peternakan*.1(1)381-390
- Herawati, H. 2011. Peluang Pemanfaatan Tapioka Termodifikasi Sebagai Fat Replacer pada Keju Rendah Lemak.Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Hassan, F. A. M, Mona A.M .Abd El Gawad and A. K. Enab. 2013. Flavor Coumpounds in Cheese (Review). *Research on Precision Instrument and Machinery*. 2(2):15-29.
- Kohonen H, and Pihlanto A. 2006. Bioactive Peptides: Production and Funcionality.*International Dairy Journal*. (16):945-960
- Lawrance, R.C, L.K Creamer dan J.Gilles. 1987. Texrure Developing During Cheese Ripening. *Journal of Dairy Science*. 70 (8):1748-1760
- Kongo, J. M. 2013. *Lactic Acid Bacteria as Starter-Cultures for Cheese Processing and Future Developments: R and D for Food, Health and Livestock Purpose*. INTECH
- Malaka. R dan Sulmiyati. 2010. Karakteristik Dan Organoleptik Keju Markisa Dengan Pemberian Level Starter (*Lactococcus lactis* Subsp. LACTIS 527) Dengan Lama Pemeraman Yang Berbeda.Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.Universitas Hasanuddin Makasar
- Mardiani. A, J. Sumarmono dan T. Setyawardani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Air Dan Protein Keju Peram Susu Kambing Yang mengandung Probiotik *lactobacillus cassei* dan *Bifidobacterium*. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1):244-253
- McSweeney, P.L.H.2004. Biochemistry of Cheese Ripening. *International Journal of Dairy Technology*. Departement of Food and Nutritional Sciences.University College ,Cork, Ireland. 2(2/3):127-144\
- Miskiyah, S. Usmiati dan Mulyorini. 2011. Pengaruh enzim Proteolitik Dengan Bakteri Asam Laktat Probiotik Terhadap Karakterstik Dadih Susu Sapi.*JITV*. 16(4): 304-311.

- Miztry, V.V. 2001. Low fat cheese technology. *International Dairy journal*. 11: 413-422.
- Murti, T.W dan T. Hidayat. 2009. Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat Dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia Dan Flavor Keju. *J.Indonesia Animal Agriculture*. (30):10-15
- Mustakim, R.F Muarifah dan K.U Al-Awwly.2015.Pembuatan Keju Dengan Menggunakan rennin-*Mucor pusillus*.*J Ilmu Peternakan*. 19(2):137– 149
- Papetti P., Costa C., Antonucci F., Figorilli S., Solaini S., Menesatti P.2012. A RFID web-based infotracing system for the artisanal Italian cheese quality traceability. *Food Control*. 27: 234–241.
- Rahayu. A. P, J. Sumarmono dan M. Sulistyowati. 2013. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemeraman Yang Berbeda Terhadap *Meltability*, Tingkat Keasaman Dan Asam Lemak Bebas Keju Susu Kambing. *JIP*. 1(1):221-227
- Rahmawati. D, J. Sumarmono dan K. Widayaka. 2014. Pengaruh sMetode Pasteurisasi dan Jenis Starter Yang Berbeda Terhadap pH, Kadar Air, Dan Total Soid Keju Lunak Susu Kambing Peranakan Ettawa. *Jurnal Ilmu Ternak*. 1(9):45-51
- Sanjaya,P.A, Juni Sumarmono dan Kusuma Widayaka. 2013. Pengaruh Level $CaCl_2$ yang Berbeda Terhadap Kandungan Kalsium, Kekerasan dan *Meltability* pada Keju Susu Kambing.*Jurnal Ilmiah Peternakan*.1(1)47-53
- Setiyawan, F. D, Purwadi dan D. Rosyidi. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Segar Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, pH dan Tekstur Keju *Ricotta*. *Jurnal Ilmu Ternak*. 1(1):1-8
- Singh,T. K, M. A Drake and K. R Cadwaller .2003. Flavor of Cheddar Cheese:A Chemical and Sensory Perspective.*Comperhensive Reviews in Food Science And Food Safety*. 2:166-189
- Steel, R.G.D., dan J.H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Terjemahan B. Soemantri. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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
- Upreti, P., L .L. McKay, and L.E Metzger. 2006. Influence of Calcium and Phosphorus, Lactose, amd Salt to Moisture Ratio on Cheddar Cheese Quality: Changes in Residual Sugars and Water-souble Oganic Acids During Ripening.*Journal of Dairy Science*. 89(2):429–443
- Widodo.2003.*Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta