

DAFTAR PUSTAKA

- Akmal, H. M., Sumarmono, J., & Setyawardani, T. (2022). Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Persentase yang Berbeda terhadap Persentase Produk, Warna, dan Total Asam Laktat Keju Susu Rendah Lemak. *Bulletin of Applied Animal Research*, 4(2), 58-64.
- Amin, S., dan A. Yuliana. 2016. Analisis dan Uji Kestabilan Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Menggunakan Spektrofotometer UV Visible dan Inframerah. *Jurnal Bakti Tunas Husada*. 1(15) : 56-62.
- Bulkaini, B., Wulandani, B. R. D., Miwada, I. S., Dato, T. O. D., & Dewi, L. (2020). Utilization of biduri juice (*Calotropis gigantea*) in The Process of buffalo milk coagulation on quality of soft cheese. *Jurnal Biologi Tropis*, 20(3), 485-491.
- Dinas Kesehatan. (2013). Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia. Jakarta: Bharata.
- Eniza Saleh. (2004). Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Sumatera.
- Estiningtyas, D., dan N. Rustanti. 2014. Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Pmt Ibu Hamil. *J. Nutr. Coll.* 3(2):285–292.
- Fardhyanti, D. S., & Riski, R. D. (2015). Pemungutan brazilin dari kayu secang (*Caesalpinia sappan* L) dengan metode maserasi dan aplikasinya untuk pewarnaan kain. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(1), 6-13.
- Faridah, R., Armayanti, A. K., & Astuti, T. (2022). Kualitas Organoleptik Dangke dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L) pada Level yang Berbeda. *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 1(2), 70-75.
- Fitriati, D., & Fahrudin, M. (2019). Perangkingan Jenis Susu Untuk Balita Non-Asi Dengan Metode Simple Additive Weighting (SAW). *Jurnal Teknologi Terpadu*, 5(1).
- Fox, P. F. 2000. Cheese: Chemistry, Physics, And Microbiology. Second Edition. Department Of Food Chemistry. University College. Cork. Ireland.
- Fox, P.F., T.P. Guinee, T.M. Cogan and P.L.H. McSweeney. 2000. Fundamentals of Cheese Science. Aspen Publisher, Inc. Maryland.
- Gunasekaran, S., & Ak, M. M. (2003). Cheese rheology and texture. CRC press.
- Hariana, A. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Penebar Swadaya, Jakarta
- Hendrasty, H. K., Rahayu, W. T., & Marsudi, F. (2022). Efektivitas Edible Efektivitas Edible Film Dari Whey Keju “Mozzarella” Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Keju “Halloumi” Dan Keju “Mozzarella” Yang Disimpan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 229-237.
- Idris, S. 1995. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Penerbit Fajar. Malang
- Irfan, M., Mukhlisah, A. N., Agustina, A., & Syah, S. P. (2024). Kualitas Fisik Dan Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 13-28.
- Jawetz, E., J. L. Melnick, E. A. Adelberg. 2001. Mikrobiologi Kedokteran, Edisi XXII, Diterjemahkan oleh Bagian Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga. Penerbit Salemba Medika, Jakarta.
- Kalab, M. 2004. Cheese : development of structure. Food Under the Microscope.

- Kartika, I. N., Insanu, M., Safitri, R., & Putri, N. H. K. (2021). Antibacterial activity of *Caesalpinia sappan* L. wood extract against *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 763(1).
- Kementrian Pertanian. (2019). *Outlook Susu*. Jakarta: Kementrian Pertanian Republik Indonesia. Masrurroh H, Masrurroh UD, Nugraheni FS, Paramita V. 2018. Analisa Kadar Lemak dalam Susu Perah Sapi Menggunakan Gaya Sentrifugasi. *METANA*. 14(1): 25-30.
- Kindstedt, P. S. (2012). *Cheese and culture: A history of cheese and its place in Western civilization*. Chelsea Green Publishing.
- Maharani. N., Sari. A. I., dan Wicaksono. A. D., dan Nuraini. U. (2023). Kajian Penggunaan Jenis Rennet Nabati dan Hewani Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju *Mozzarella* Susu Sapi. *Journal of Student Research*, 1(1): 423- 431.
- Malaka, R. (2014). *Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu*. Surabaya: Brillian Internasional Surabaya.
- Musra, N. I., Yasni, S., & Syamsir, E. (2021). Karakterisasi keju dangke menggunakan enzim papain komersial dan perubahan fisik selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 27-35.
- Nindiyasari, K. D., Irfin, Z., & Moentamaria, D. (2023). Enzim zingibain sebagai bahan koagulasi susu untuk pembuatan keju *Mozzarella*. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(1), 133–140.
- Nomer, N. M. G. R., Duniaji, A. S., & Nocianitri, K. A. (2019). kandungan senyawa flavonoid dan antosianin ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) serta aktivitas antibakteri terhadap *Vibrio cholerae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 216-225.
- Nurlisa, Luthfiyatul H., Putut H. R. dan Romadhon. (2015). Penggunaan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*) Sebagai Alternatif Pengganti Rapid Dalam Pewarnaan Kulit Samak Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 11 (1): 34–40.
- Olanwanit, W., & Rojanakorn, T. (2019). Effect of Hydrolysed Collagen and ManSao Powder Mixture Asa Fat Replacer on Quality of Vienna Sausages. *International Food Research Journal*, 26 (5), 1525-1533.
- Patahanny, T., L. A. Hendrawati, dan N. Nurlaili. 2019. Pembuatan Keju *Mozzarella* Dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *AGRIEKSTENSIA: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian*. 18(2) : 135-141.
- Pravitasari, I., Hariyadi, D., & Mulyanita, M. (2020). Daya Terima Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.) Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Keju. *Pontianak Nutrition Journal*, 3(2), 34-38.
- Purwadi, 2007. Kajian Pembuatan Keju *Mozzarella* Dengan Bahan Pengasam JusJeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle). Disertasi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Putranto, W. S., Suryaningsih, L., Suradi, K., & Pratama, A. (2022). Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Keju *Mozzarella* Yang Terintegrasi Dengan KKN (Kuliah Kerja Nyata) Mahasiswa. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 250-257.
- Putri, U. S., Mukharomah, A.H., & Rahmawati, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Pelarut Etanol Terhadap Absorbansi Brazilin Pada Simplisia Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus*. Indonesia. pp. 185-188

- Rahman, Safriani, Rachmat K. dan Ika I.W. (2015). Uji Efek Hipolipidemik Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Terhadap Tikus Wistar (*Rattus Norvegicus*) Jantan. *As-Syifaa Jurnal Farmasi* 7 (2): 103–13.
- Rina, O. (2017). Eksplorasi Bahan Pewarna Alami Sebagai Bahan Tambahan Pangan Yang Aman Dan Memiliki Bioaktivitas Bagi Kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. Politeknik Negeri Lampung 07 September 2017, ISBN 978-602- 70530-6-9. Lampung, Indonesia.
- Sari, D. K., Wardhani, D. H., Prasetyo, D. J., & Purwanti, S. (2020). Encapsulation of sappan wood extract using maltodextrin and chitosan as encapsulating agent. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 443(1),
- Sirait, C.H. (2008). Proses pengolahan susu menjadi yoghurt. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Sriutami, O., Hamzah, B., & Syafutri, M. I. (2020, December). Pengaruh Penambahan Susu Kedelai Dan Protexin Terhadap Karakteristik Keju Mozzarella Susu Kerbau Rawa. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (No. 1, Pp. 761-772).
- Soerjani, T. (2019). The Comparisson Of Concentration Ambarella's (*Spondias Dulcis*) Extract And *Lactobacillus Fermentum* Llb3 In Acidification Process On The Making Of Mozzarella Cheese Based On Sensory And Physico-Chemical Quality (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Sumardianto, Riyadi, P.H., Anggo, A.D., Romadhon, Rianingsih, L. (2021). Phenol Content And Antioxidant Activity In Seaweed Fermented With Lactic Acid Bacteria. *Food Research*, 5(3), 7-13.
- Susanto, Nita C., Sajekti P. dan Farida S. (2009). Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Tanin Pada Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.). Universitas Surabaya.
- Usmiati., S, Abubakar, Adieb., A, (2020) Pengaruh Penggunaan Pengental Terhadap Karakteristik Fisiokimia Keju *Mozzarella* Susu Sapi', *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, Vol. 17, No. 1, hh-59-67.
- Walstra, P., Wouters, J. T. M, Dan Geurts, T. J. 2006. *Diary Science And Technology*. CRC Press. Boca Raton.
- Wiedyantara. B. A., Rizqiati. H., dan Bintoro. P. V. (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.
- Willman, C dan Willman, N. 2003. *Home Cheese Making. The Australian Dairy Corporation*. Melbourne.
- Winarno, F.G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia Utama, Jakarta.
- Yusrina, dkk, 2019, 'Pemanfaatan Limbah Keju *Mozzarella* sebagai Minuman Fungsional dengan Penambahan Rasa Nanas dan Jeruk Siam, BAAR (Bulletin of Applied Animal Reseachr), Vol. 1, No. 1, hh 1-7.
- Gusnilawati, G., Wulandari, N., & Purnomo, E. H. Kajian Keju *Mozzarella* Analog yang Disubstitusi dengan Pati Termodifikasi. *agriTECH*, 42(1), 86-93.
- Amin, S., & Yuliana, A. (2016). Analisis dan Uji Kestabilan Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Menggunakan Spektrofotometer UV Visible dan Inframerah. *Jurnal Bakti Tunas Husada*, 1(15), 56-62.
- Patahanny, T., Hendrawati, L. A., & Nurlaili, N. (2019). Pembuatan Keju *Mozzarella* Dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *AGRIEKSTENSIA: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian*, 18(2), 135-141.