

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Amurita, N., dan A. Sustiyah. 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozzarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4) : 152-156.
- Arinda, A. F., J. Sumarmono dan M. Sulistiyowati. 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.
- Assegaf, S. N., M. Zakiah, dan R. Ulfah. 2022. Analisis Kandungan Metabolit Sekunder, Antioksidan dan Uji Aktivitas Antibakteri Minuman Tradisional Serbat Khas Kalimantan Barat dengan Variasi Komposisi dan Lama Perendaman. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 11(2) : 64–71.
- ASTM. 1997, Standard Test Method for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting (D882). *Annual Book of ASTM Standards*. American Society for Testing and Material, Philadelphia.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting Tahun 2007-2017. Dapat dilihat online: <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2017.html>.
- Brown, E., F. White, and G. Martinez. 2020. The influence of bacterial cultures on the texture of mozzarella cheese. *International Journal of Food Science*. 30(1) : 56-68.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Buckle, K.A., R. A. Edwards. G.N. Fleet dan M Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Daulay, D. 1991. Fermentasi keju. IPB. Bogor. Fardhyanti, D. S., dan R. D. Riski. 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.
- Fadhilurrohman, I., C. Wulandari, dan M. R A. Al-Ryadhi. (2023). Diversifikasi Produk Susu Fermentasi dengan Pemanfaatan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Inovasi Pangan Fungsional. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*. 4(1):363-374
- Fox, P.F., T.P. Guinee, T.M. Cogan and P.L.H. McSweeney. 2000. *Fundamental of Chese Science*. Aspen Publishes, Inc. Maryland
- Fox, P. F. 2000. *Cheese Chemistry, Physics and Microbiology Second Edition*. University College Cork. Ireland.
- Fox, P.F., T.P. Guinee, T.M. Cogan and P.L.H. McSweeney. 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.

- Hally, F., T. M. Indra, dan A. K. Reza. 2015. Perbandingan pengaruh suhu dan waktu perebusan terhadap kandungan brazilin pada kayu secang (*Caesalpinia Sappan* Linn). Prosiding Penelitian SPESIA Unisba. ISSN: 2460-6472.
- Hanum, Z., Z. M. Gaznur, Z. Aini, dan A. Wibowo. 2023. Aktivitas Antioksidan dari Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Minuman Kesehatan. Jurnal Agripet 23(1) : 64-69.
- Hariana, A. 2006. Tumbuhan obat dan khasiatnya. Niaga Swadaya. Depok.
- Hui, Y. H. 1991. Dictionary of Food Science and Technology. Inter Science Publication. New York
- Joshi, N. S., K. Muthukumarappan, dan R. I. Dave. 2004. Effect of calcium on microstructure and meltability of part skim Mozzarella cheese. Journal of dairy science. 87(7) : 1975-1985.
- Kiiru. 2018. Preparation and Analysis of Goat Milk Mozzarella Cheese Containing Soluble Fiber from Acacia Senegal var. Kerensis. African Journal of Food Science. 12(3) : 46-53.
- Koesmara, H., Z. M. Gaznur, A. Abubakar, Y. Armia, dan A. Asril. 2021. Sosialisasi Teknis Pengolahan Susu Kelompok Ternak Kambing Etawa Kampung Benua Raja Kec Rantau Kabupaten Aceh Tamiang. Peternakan Abdi Masyarakat (PETAMAS). 1(1) : 1-4.
- Komar N., I. C. Hawa dan P. Rika. 2009. Karakteristik termal keju mozzarella (Kajian konsentrasi asam sitrat). Jurnal Teknologi Pertanian 10 (2) : 78–87.
- Kuo, M. I. And S. Gunasekaran, 2003. Effect of Frozen Storage on Physical Properties of Pasta Filata and Pasta Filata Mozzarella Cheeses. Journal Dairy Science. 86:1108.
- Lambert. B. 2005. Mozzarella Cheese. <http://www.sallys-place.com/food/single-Articles/mozz.htm>. Tanggal akses 18 April 2024.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lemmens, R. H. M. ., dan N. Soetjipto. 1992. PROSEA Plant resources of South East Asia 3: Dye and Tannin-producing Plants 3. PROSEA.
- Ma, X. 2012. The stretchability of Mozzarella cheese evaluated by a temperature controlled 3-prong hook test, J. Dairy Sci. 95 : 5561–5568.
- Maheswari, R. R. A. 2004. Penanganan dan Pengolahan Hasil Ternak Perah. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Metzger. L. E., D.M. Barbano and P.S. Kinstedt. 2001. Effect of Milk Preacidification on Low Fat Mozzarella Cheese : III. Post-melt Chewiness and Whiteness. J. Dairy Sci. 84 : 1357-1366.
- Miksusanti, M., dan E. Elfita. 2012. Aktivitas antioksidan dan sifat kestabilan warna campuran ekstrak etil asetat kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). Jurnal Penelitian Sains. 15(2) : 60-69.
- Mohan, G., S. P. Anand, A. Doss, 2011. Efficacy of aqueous and methanol extracts of *Caesalpinia sappan* L. And *Mimosa pudica* L. For their potential antimicrobial activity. South As J Biol Sci. 1(2):48-45.
- Mujadin, A., D. Astharini, dan O. N. Samijayani. 2018. Prototipe Pengendalian pH dan Elektro Konduktivitas pada Cairan Nutrisi Tanaman Hidroponik. J. Al-AZHAR Indones. SERI SAINS DAN Teknol. 4(1):1.
- Negara, J. K., A. K. Sio, R. Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua

- bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2) : 286-290.
- Nindyasari, K. D., Z. Irfan, dan D. Moentamaria. 2022. Enzim zingibain sebagai bahan koagulasi susu untuk pembuatan keju mozzarella. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*. 8(1) : 133-140.
- Ningtias, I., P. W. Satriawan, M. D. S. Arief, dan R. Safitri. 2023. Kandang Komunal: Sebuah Model Inovasi Peternakan Sapi Perah (Studi Kasus Kelompok Tani Gunung Harta dan Wonorejeki). *AGRIEKSTENSIA: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian*. 22(1) : 62-71.
- Nur, S. N., S. Saloko, dan D. Kisworo. 2015. Kajian mutu dan daya simpan keju mozzarella probiotik dari susu kerbau. *Pro Food*. 1(1) : 24-32.
- Oktaviana, A. Y., D. Suherman, dan E. Sulistyowati. 2015. Pengaruh ragi tape terhadap pH, bakteri asam laktat dan laktosa yogurt. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 10(1) : 22-31.
- Padmaningrum, R. T., S. Marwati, dan A. Wiyarsi. 2012. Karakteristik ekstrak zat warna kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai indikator titrasi asam basa. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*. Fakultas MIPA. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- 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.
- Praja, D. L. 2015. Zat Aditif Makanan Manfaat Dan Bahayanya. *Garudhawaca*. Yogyakarta.
- Purwadi. 2010. Kualitas fisik keju mozzarella dengan bahan pengasam jus jeruk nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 5 (2) : 33-40.
- Purwadi, P., dan A. Manab. 2014. Using Wheat Flour and Alginate In Mozzarella Cheese Making On Physical and Sensory Quality. *Research Journal of Life Science*. 1(1) : 43-53.
- Radhiansyah, M., dan A. Khaeruni. 2018. Pengaruh Konsentrasi Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Total Mikroba, pH dan Organoleptik Daging Ayam. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 3(3) : 1314-1327.
- Rahman, A. S., W. P. Fardiaz, R. Suliantri, dan C. C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Saraswati, I. 2016. Pengaruh nilai pH terhadap warna dari kayu secang (*Caesalpinia Sappan* L.) sebagai indikator alami baru. *Media Medika Muda*. 1(3) : 151-156.
- Sari, D. R. T., G. C. Krisnamurti, dan Y. Bare. 2022. Pemetaan Bioaktivitas Senyawa Metabolit Sekunder Pada Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*) Secara In Silico. *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*. 7(1) : 8.
- Sari, N. A., S. Ani, dan M. L. Anang. 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein dan Nilai Kesukaan Keju Mozzarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4) : 152-156.
- Scott, R. 1986. *Cheesemaking Practice*. Applied Science Publishers. Ltd. London
- Seafast Center, I. P. B. 2012. *Pewarna Alami Untuk Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Septiati, Y. A., dan M. Karmini. 2024. Pengawetan Susu dengan Proses Thermal dan Non Thermal. Penerbit NEM. Pekalongan.
- Setiaji, W. P., H. Rizqiati, dan N. Nurwantoro. 2019. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Kemuluran dan Uji Hedonik Keju Mozzarella dengan Penambahan Jus Umbi Bit (*Beta vulgaris* L). *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1): 9-19.

- Smith, B., C. Johnson, and D. Garcia. 2018. Chemical composition and its effects on the elasticity of mozzarella cheese. *Food Chemistry*. 72(3) : 134-145.
- Soeparno, 1992. *Prinsip Kimia dan Teknologi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Spreer, E. 1998. *Milk and Dairy product Technology*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Sugitha, I.M., N.N. Puspawati dan A.A.I.S. Wiadnyani. 2017. Kombinasi Berat Beban dan Lama Pengepresan pada Pembuatan Keju Lunak Rampelas (*Ficusampelas*) dengan Koagulan Alami Pengganti Rennet. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 4(1): 1-9.
- Suhailah, L., dan T. Santoso. 2018. Analisa Cemaran Bakteri Coliform Pada Susu Sapi Murni dengan Variasi Lama Penyimpanan Dalam Suhu Freezer dan Suhu Kulkas di Desa Wilayat Sukodono Sidoarjo. *Jurnal Sains*. 8(5) : 44-49.
- Sumardianto, P. H. Riyadi., A. D. Anggo, Romadhon, L. Rianingsih. 2021. Phenol Content and Antioxidant Activity in Seaweed Fermented With Lactic Acid Bacteria. *Food Research*. 5(3) : 7-13.
- Sunarya, H. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozarella Dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*. 5(3) : 17-22.
- Susilowati, D., dan T. S. Mulati. 2015. Pengaruh air rebusan kayu secang dalam penyembuhan biang keringat pada bayi. *Interest: Jurnal Ilmu Kesehatan*. 4(2) : 152-156.
- USDA. 2005. *Commercial Item Description. Cheese, Mozzarella, Lite*. The U. S. Department of Agriculture. United States
- Walstra, P., T.J. Geurts, A. Noomen, A. Jellema and M.A.J.S. Van Boekel. 1999. *Dairy technology : Principles of milk properties and process*. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*. 1(1) : 37-45.
- Widodo. 2003. *Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak*. Lacticia press. Yogyakarta
- Widowati. W. 2011. Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Pusat Penelitian Ilmu Kedokteran*. 1(11). 27-29.
- Willman, C. And L.N. Willman. 1993. *Home Cheese Making*. The Australian Dairy Corporation, Malbourne.
- Yahya, A. T. 2024. Physicochemical Characteristics of Cream Cheese Based on Different Ratios of Bromelin Enzyme and Rennet Enzyme. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*. 5(2) : 42-51.
- Yulia, B. M., M. A. Zaini, dan D. Kisworo. 2015. Pengaruh penambahan probiotik (*Lactobacillus casei*) dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia keju mozzarella dari susu kerbau sumbawa. *Pro Food*. 1(1) : 33-39.