

DAFTAR PUSTAKA

- Al Ryadhi, M. R. A., T. Setyawardani., J. Sumarmono., dan I. Fadhlurrohman. 2024. Tekstur, pH dan total padatan keju dengan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). Prosiding Seminar Nasional Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman.
- Afiati, F. Y., dan R. R. A. Maheswari. 2014. Pemanfaatan Bakteri Probiotik Indigenus Dalam Pembuatan Keju Lunak. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. 25(1):7–15. <http://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.7>
- Anderson, R. A. 2008. Chromium and polyphenols from cinnamon improve insulin sensitivity. (July 2007):48–53. <http://doi.org/10.1017/S0029665108006010>
- Andriyani, A. 2019. Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan (*Literature analysis on food in islam and Health Perspective*). Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan. 15(2):178.
- Astria, F., M. Subito., dan D. W. Nugraha. 2014. Rancang bangun alat ukur pH dan suhu berbasis short message service (SMS) gateway. Universitas Tadulako, Sulawesi Tengah.
- Chairunnisa, T., N. Irbah., A. Z. Irsan., I. T. D. Sekar., P. N. Purba., L. O. Sitinjak., F. Ramadhani., B. Efendi., A. T. Arazilla., dan A. Rahayu. 2021. Klaim gizi rendah lemak pada berbagai jenis keju : literature review. Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat. 1(1):1–12.
- Chotiah, S. 2020. Beberapa Bakteri Patogen Yang Mungkin Dapat Ditemukan pada Susu Sapi dan Pencegahannya. Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan. 259–271.
- Effendi, D., dan A. R. Pramurti. 2019. Pengukuran pH dan pengaruh gas terlarut di dalam air terhadap laju korosi pada air injeksi untuk keperluan *water flooding*. Prosiding TAU SNAR-TEK 2019 Seminar Nasional Rekayasa dan Teknologi, 202–207.
- Estikomah, S. A. 2017. Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi , Kambing). Pharmasipha. 1(1):1–6.
- Fadhlurrohman, I., T. Setyawardani., dan J. Sumarmono. 2023. Karakteristik Warna (*Hue, Chroma, Whiteness Index*), Rendemen, dan Persentase *Whey* Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia sinensis var. assamica*). JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI). 8(1):10–19. <http://doi.org/10.33061/jitipari.v8i1.8133>
- Faridah, A., R. Holinesti., W. Syarif., dan L. Fridayati. 2017. Analisa Kualitas Sala Keju. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 21(1):8. <http://doi.org/10.25077/jtpa.21.1.8-15.2017>
- 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. <http://doi.org/10.17969/agripet.v23i1.28380>

- Hariyadi., M. Kamil., dan P. Ananda. 2020. Sistem Pengecekan pH Air Otomatis Menggunakan Sensor pH *Probe* Berbasis Arduino Pada Sumur Bor. *Rang Teknik Journal*. 3(2).
- Hidayat, A. W., dan A. D. Novanda. 2022. *Quality Control Analysis of Mozzarella Cheese Coagulation Process in CV "XYZ."* 2022:184–190. <http://doi.org/10.11594/nstp.2022.2728>
- Hutagalung, T. M., A. Yelnetty., M. Tamasoleng., dan J. H. W. Ponto. 2017. Penggunaan enzim rennet dan bakteri *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 terhadap sifat sensoris keju. *Zootec*. 37(2):286. <http://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16068>
- Ismiarti, I., N. Luthfi., B. N. Putri., S. S. Tuty., dan S. T. Rahmah. 2025. Properties of Soft Cheese Supplemented with Cinnamon Extract (*Cinnamomum burmannii*) During Storage. *Buletin Peternakan*. 49(1): 358–365.
- Kensa, V., dan R. Neelamegum. 2016. GC-MS Determination of Bioactive Constituents of *Hydrilla verticillata* (L.f.) Royle. Collected from Unpolluted and Polluted Water Sources. *Asian Journal of Biology*. 1(1):1–6. <http://doi.org/10.9734/ajob/2016/30954>
- Kusumawati, I., R. Purwanti., dan D. N. Afifah. 2019. Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan pada yoghurt dengan penambahan nanas madu (*Ananas Comosus Mer.*) dan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum Burmanni*). *Journal of Nutrition College*. 8(4):196–206. <http://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25833>
- Luthfi, N., B. N. Putri., S. S. Tuty., dan S. T. Rahmah. 2025. Bulletin of Animal Science. 49(February):358–365. <http://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v>
- Navyanti, F., dan A. Retno. 2015. Higieni sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1):36–47.
- 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. <http://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Neneng, N., A. S. Puspaningrum., dan A. A. Aldino. 2021. Perbandingan hasil klasifikasi jenis daging menggunakan ekstraksi ciri tekstur *Gray Level Co-occurrence Matrices* (GLCM) dan *Local Binary Pattern* (LBP). *Smatika Jurnal*. 11(01):48–52. <http://doi.org/10.32664/smatika.v11i01.572>
- Nugrahadi, A., N. N. Puspawati., dan I. M. Sugitha. 2020. Pengaruh perlakuan 3 jenis bakteri asam laktat dan kombinasinya terhadap karakteristik keju kedelai. *Jurnal Itepa*. 9(4): 412–425.
- Nugroho, P., B. Dwiloka., dan H. Rizqiati. 2018. Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1):33–39.
- Oka, A. A., K. A. Wiyana., dan Miwada. 2016. Identifikasi Sifat Fungsional dari Daun Jati , Kelor dan Kayu Manis dan Potensinya sebagai Sumber Antioksidan pada *Edible Film Identification of Functional Properties of Teak Leaves , Moringa and Cinnamon and*

its Potential as a Source of Antioxidants in E. 11(1):1–8.

- Pasaribu, A., F. Firmansyah., dan N. Idris. 2023. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Susu Sapi Perah Di Kabupaten Karo Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 18(1):28–35. <http://doi.org/10.22437/jiip.v18i1.2656>
- Priadi, G., F. Setiyoningrum., F. Afiati., dan R. Syarief. 2018. Pemanfaatan *modified cassava flour* dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi keju cedar olahan (*Utilization of modified cassava flour and tapioca flour as a filler on processed cheddar cheese*). *Jurnal Litbang Industri*. 8(2): 67–76.
- Rao, P. V., dan S. H. Gan. 2014. Cinnamon : A Multifaceted Medicinal Plant. 2014. <http://doi.org/10.1155/2014/642942>
- Rosa, R. 2023. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *SITAWA : Jurnal Farmasi Sains Dan Obat Tradisional*. 2(2):151–158. <http://doi.org/10.62018/sitawa.v2i2.42>
- Saputri, D., D. S. Ningsih., dan R. R. Dewi. 2018. Gambaran Ph Saliva Dari Perokok Aktif Dan Pasif Pada Masyarakat Kecamatan Mesjid Raya Aceh Besar *the Description of Salivary Ph From Active Smokers and Passive Smokers on the Society At District Mesjid Raya Aceh Besar*. *Cakradonya Dental Journal*. 10(2):107–112. Retrieved from <http://www.jurnal.unsyiah.ac.id/CDJ>
- Sari, N. A., A. Sustiyah., dan A. M. Legowo. 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4):152–156.
- Setyawardani, T. 2017. Membuat Keju, Yoghurt, & Kefir dari Susu Kambing. Penebar Swadaya Grup.
- Suryani, T., dan F. Niswah. 2015. Pemanfaatan Susu Kambing Etawa Dan Kedelai Sebagai Bahan Dasar Dangke (Keju Khas Indonesia) Dengan Koagulan Ekstrak Jeruk Nipis. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*. 1(2):45–52. <http://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v1i2.877>
- Syamsu, K., dan K. Elshahida. 2018. Pembuatan Keju Nabati Dari Kedelai Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 28(2):154–161. <http://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.2.154>
- Utami, B. K., L. Eka Radiati., dan P. Surjowardojo. 2014. Kajian kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus pada anggota Kope-rasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 24(2):58–66. Retrieved from <http://jiip.ub.ac.id/>
- Utami, Y., E. Julianti., dan M. Nurminah. 2023. Formulasi Ekstrak Bunga Telang dan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Isotonik. *Jurnal Agroteknologi*. 17(01):40. <http://doi.org/10.19184/j-agt.v17i01.30140>
- Wylis, R., N. Santri., dan R. Asnawi. 2018. Pengenalan pengolahan susu kambing di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. 23(1):45. <http://doi.org/10.23960/jtihp.v23i1.45-58>

Zahra, C. D. N., L. Leonita., R. R. Alyasa., H. K. Surtikanti., dan D. Priyandoko. 2024. Karakteristik nutrisi dalam yoghurt pada susu sapi, kambing dan oat. *Jurnal Inovasi Pangan Dan Gizi*. 1(1):49–55. <http://doi.org/10.61511/jipagi.v1i1.968>

