

DAFTAR PUSTAKA

- Ahadi, B. D., dan M. Y. Effendi. 2019. Validasi Lamanya Waktu Pengeringan untuk Penetapan Kadar Air Pakan Metode Oven dalam Praktikum Analisis Proksimat. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 2(2):34–38.
- Alryadhi, 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 dan Agribisnis Peternakan*. 11 (1):69–74.
- AOAC. 2005. Association of Official Analytical Chemists. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Association of Official Analytical Chemists, Inc, Arlington, Virginia, USA.
- Arziah, D., L. Yusmita, dan R. Wijayanti. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2):105–109. doi:10.47233/jppie.v1i2.602.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01.2346 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1 Syarat Mutu Susu Segar. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 2980. Keju Olahan. Jakarta.
- Cholissodin, I., S. Sutrisno, A. A. Soebroto, L. Hanum, dan C. A. Caesar. 2017. Optimasi Kandungan Gizi Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Menggunakan ELM-PSO Di UPT Pembibitan Ternak dan Hijauan Makanan Ternak Singosari-Malang. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*. 4(1):31. doi:10.25126/jtiik.201741223.
- Cicilia, S., N. Nazaruddin, dan S. S. Marnianti. 2021. Mutu Yoghurt Susu Kuda Liar dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis pada Berbagai Konsentrasi. *Pro Food*. 7(1):773–784. doi:10.29303/profood.v7i1.191.
- Dama, N., S. Komansilan, S. E. Sakul, F. Ratulangi, J. Soputan, dan N. Lontaan. 2025. Kualitas Kimia Susu Sapi Perah di UPT Pembibitan Ternak dan Hijauan Pakan Ternak Rembangan Kabupaten Jember (Jawa Timur). *Zootec*. 45(1):82–88.
- Dewi, S. R., N. Izza, D. A. Agustiningrum, D. W. Indriani, Y. Sugiarto, D. M. Maharani, dan R. Yulianingsih. 2015. Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pengadukan terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(3):149–158.
- Estikomah, S. A. 2017. Uji Kadar Lemak Keju Cheddar dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizopus oryzae*). *Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy*. 1(1):36–40. doi:10.21111/pharmasipha.v1i1.1125.

- 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. doi:10.33061/jitipari.v8i1.8133.
- Faridah, A. C. A. 2020. Uji Organoleptik Dodol Jagung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1(2):1–6.
- Fauzi, M., M. Sihite, dan F. Farida. 2024. Uji Organoleptik Susu Kambing Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 5(1):29–41. doi:10.24198/jthp.v5i1.45880.
- Fitriya, W., dan K. Alfionita. 2019. The Capability of Cinnamon as an Off-Flavor Masking Agent for *Spirulina platensis* enriched Food Product. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*. 20:95. doi:10.22146/jfs.35546.
- Harianja, Y. J., S. Ginting, dan I. Suhaidi. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii* Blume) Sebagai Bahan Pengawet Alami Untuk Meningkatkan Umur Simpan Minuman Kopi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 7(3):180–185.
- Hariyadi, P. 2022. Tekstur: Tantangan Reformulasi Pangan Olahan. 17(7):2022.
- Hasani, A., R. Kongoli, dan D. Beli. 2018. Organoleptic analysis of different composition of fruit juices containing wheatgrass. *Food Res*. 2(3):294–298.
- 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. *Zootek Journal*. 37(2):286–293.
- Ilmi, N., F. Filianty, dan V. P. Yarlina. 2022. Sediaan Kayu Manis (*Cinnamomum* Sp.) sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes: Kajian Literatur Inta. *Jurnal Unpad*. 1(1):31–59. Available from: <https://jurnal.unpad.ac.id/jukimpad>
- Ismanto, H. 2023. Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widya Iswara Mandiri Membangun Bangsa*. 6(2):53–58. doi:10.51589/ags.v6i2.3137.
- Ismiarti, N. Luthfi, B. N. Putri, S. S. Tuty, dan S. Rahmah. 2025. Properties of Soft Cheese Supplemented with Cinnamon Extract (*Cinnamomum burmannii*) During Storage. *Bulletin of Animal Science*. 49(1):52–59. doi:10.21059/buletinpeternak.v%vi%i.89819.
- Ismiarti, dan N. Rohmat. 2021. Buletin Peternakan Tropis Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Total Padatan, Kesegaran, dan Sensoris Susu Pasteurisasi. *Buletin Peternakan Tropis*. 2 (1):9–14.

- Istyawati, R. C., T. Qurrohman, A. R. Bagusta, K. W. Sapalma, dan N. T. Lestari. 2023. Pemanfaatan Kayu Manis (*Cinnamomum verum*) untuk Menurunkan Kadar Gula Darah. *Jurnal Pengemas Kesehatan*. 2(1):33–38. doi:10.52299/jpk.v2i1.19.
- Jeremy, L. A., I. D. G. M. Permana, dan K. A. Nocianitri. 2022. Pengaruh Konsentrasi Milk Clotting Enzyme dari *Lactobacillus Rhamnosus* SKG34 terhadap Kualitas Keju Lunak. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(3):483–492.
- Khalida, Q. 2019. Karakteristik Fisik dan Komposisi Kimia Keju dari Susu Kambing Etawa dengan Koagulan Rennet Nabati (Enzim Papain) Berbentuk Tablet. Universitas Sumatra Utara, Sumatra Utara.
- Makmur, T., M. Y. Wardhana, dan Chairuni M. R. 2022. Daya Terima Konsumen terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus Heterophilus*). *Mahatani*. 5(1):90–97. doi:https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766.
- Manzila, N. 2021. Efektivitas Kandungan Kasein Susu Kambing Peranakan Etawa Terhadap Peningkatan Kekerasan Enamel Gigi Sulung Secara In Vitro [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Mekuria, G. 2023. Physicochemical Properties of Goat Milk Collected from Smallholder Farmers in Ethiopia. *International Journal of Dairy Science*. 18(1):12–20.
- Mugozin, A., dan A. Husni. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen pada Susu yang diperkaya Florotanin *Sargassum* sp. Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nasution, Z. 2020. Karakteristik Susu Segar dan Keju Pada Kambing Perah (Peranakan Etawah, Saanen dan Pesa). *Graha Tani*. 6(1):870–880.
- Nasution, Z., dan D. T. Marya. 2020. Karakteristik Susu Segar dan Keju pada Kambing Perah (Peranakan Etawah, Saanen dan Pesa). *GrahaTani*. 6(1):870–880.
- Navyanti F, dan Retno A. 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, 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. doi:10.29244/jipthp.4.2.286-290.
- Nurminabari, I. S., T. Widiantra, dan W. Irana. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia Rebaudiana* B.) terhadap Karakteristik Teh Celup Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Pasundan Food Technology Journal*. 6(1).
- Park, Y. W. 2017. *Goat Milk Chemistry and Nutrition*. Wiley Blackwell, United Kingdom.

- Prabowo, A., R. A. Nugroho, dan R. Lestari. 2020. Evaluasi Mutu Susu Segar berdasarkan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 8(2):95–102.
- Prastujati, A. U., M. Hilmi, dan M. H. Khirzin. 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Total Asam Tertitrasi (Tat) Whey Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 1(2):63–69. doi:10.25047/jipt.v1i2.893.
- Putri, S. Y. V, W. S. Putranto, dan A. Pratama. 2020. Sifat Fisik dan Akseptabilitas Keju yang ditambahkan CaCl₂ Menggunakan Ekstrak Jahe Merah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22(1):29–37.
- Rachmawati, F., Suhartiningsih, C. A. N. Afifah, dan A. Bahar. 2021. Pengaruh Jumlah Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. 10(3):437–448.
- Rahmah, S. T., B. N. Putri, S. S. Tuty, L. Nadlirotun, dan Ismiarti. 2025. Kualitas Kimia Keju Berbasis Herbal Kayu Manis dengan Kultur *Lactobacillus plantarum* Kita-3 selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Triton*. 16(2):391–399. doi:10.47687/jt.v16i2.1395.
- Safari, A., Fadhlillah, M., dan S. Rachman, S. D., Anggraeni, N. I., Isnanisafitri, F. F., Ishmayana. 2020. Studi Pengaruh Kulit Ari *Psyllium* dan Susu Full Cream terhadap Kandungan Laktosa, Asam Laktat dan pH Cheese Cream Menggunakan Response Surface Method. *Chimica et Natura Acta*. 1(8):50–57.
- Sahara, R. 2019. Pengaruh Variasi Konsentrasi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) dan Kunyit (*Curcuma longa* L.) terhadap Organoleptik Bekasam Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Universitas Islam Negeri Raden Intan, Lampung.
- Sahib, A. S. 2016. Cinnamon: A Multifaceted Medicinal Plant. *Journal of Medicinal Plants Studies*. 4(6):123–129.
- Saras, T. 2023. Kayu manis: Sejarah, Budidaya, Manfaat dan Penggunaan. Tiram Media, Jawa Tengah.
- Setiaji, W. P., H. Rizqiati, dan D. Nurwantoro. 2018. 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.
- Setyawardani, T. 2017. Membuat Keju, Yoghurt dan Kefir dari Susu Kambing. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Setyawardani, T., A. H. D. Rahardjo, dan M. Sulistyowati. 2017. Chemical Characteristics of Goat Cheese with Different Percentages of Mixed Indigenous Probiotic Culture during Ripening. *Media Peternakan Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor*. 40(1):55–62. doi:10.5398/medpet.2017.40.1.55.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, dan H. Dwiyaniti. 2021. Preliminary Investigation on the Processability of Low-Fat Herbal Cheese Manufactured with the Addition of

- Moringa, Bidara, and Bay Leaves Extracts. IOP Conf Ser Earth Environ Sci. 1012(1):1755–1315. doi:<https://doi.org/10.1088/1755-1315/1012/1/012081>.
- Sinthary, V., dan M. J. Arief. 2023. Bioactive Peptide from Goat's Milk Casein as a Source of Antimicrobial and Antioxidant. Jurnal Sains dan Kesehatan. 5(3):444–457.
- Sulistiyowati, E., S. Mujiharjo, dan S. B. Prayitno. 2016. Pengolahan Susu di Koica dan di LPPB Bengkulu.
- Sunarya, H., A. M. Legowo, dan P. Sambodho. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozarella Dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. Animal Agriculture Journal. 3(6):17–22.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2):66–73.
- Tianling, M., dan J. Sumarmono. 2023. Kadar Air, Total Padatan dan Warna Keju dengan Penambahan Tepung Beras Hitam. Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan X. 10:20–21.
- USDA Food Data Central. 2022. Available from: <https://fdc.nal.usda.gov/>
- 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(1):40. doi:10.19184/j-agt.v17i01.30140.
- Wahyudi, A. T. 2024. Kadar Air, Protein, dan Lemak Keju Mozzarella dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis pada Konsentrasi Berbeda. Skripsi, Universitas Jambi, Riau.
- Wasliyah, U., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh penambahan bubuk daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kadar protein dan total padatar rendah lemak. Bulletin of Applied Animal Research. 4(2):53–57.
- Wicaksono, A., dan L. Windyasmara. 2025. Chemical Quality Of Dangke Cheese From Cow's Milk With Lime Coagulant. Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. 9(1):1–9. doi:10.32585/ags.v9i1.6063