

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdalbasit, A. M. 2018. *Gum arabic: structure, properties, application and economics*. London: Academic Press.
- Abdelgader, M.O. & Inaam, A.I. 2011. Application of gum arabic for coating of dried mango slices. *Journal of Nutrition*, 10(5): 457-462.
- Aini, N., Prihananto, V., Sustriawan, B., Romadhon, D., & Ramadhan, R.N. 2019. The formulation of cheese analogue from sweet corn extract. *International Journal of Food Science*, 2019(5): 1-8.
- Akhtar, S., Khan, M.I., & Faiz, F. 2013. Effect of thawing on frozen meat quality: a comprehensive review. *Pakistan Journal of Food Sciences*, 23(4): 198-211.
- Andriani, M. & Wirjatmadi, B. 2012. *Pengantar gizi masyarakat*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup
- Anwar, Y. & Delly, G. 2011. *Cerdas mengemas produk makanan & minuman*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Arpah. 2001. *Penentuan kedaluwarsa produk pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. 2018. *Panduan praktis pendugaan umur simpan produk pangan*. Jakarta Selatan: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Aziz, T., Olga, Y., & Sari, A.P. 2017. Pembuatan virgin coconut oil (VCO) dengan metode penggaraman. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(2): 129-136.
- Bachmann, H.P. (2001). Cheese analogue: a review. *International Dairy Journal* 11: 505-515.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2017. *Info POM*. Jakarta Pusat: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Barlina, R. & Torar, D. 2018. *Diversifikasi produk virgin coconut oil (VCO)*. Manado: Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain.
- Blongkod, N.A. 2016. Kajian Pengaruh Pra Pendinginan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Brokoli. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., & Wootton. 2007. *Ilmu pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Budijanto, S. & Sitanggang, A.B. 2010. Kajian keamanan pangan dan kesehatan minyak goreng. *Jurnal Pangan*, 19(4): 361-372.
- Dixon, J. 2011. *Packaging materials: 9. Multilayer packaging for food and beverage*. Brussels: ILSI Europe.

- Dwinarto, B., Haryanti, D., & Utomo, S. 2018. Pengaruh jenis kemasan dan waktu penyimpanan pada pakan broiler stater terhadap kadar air dan protein kasar. *Jurnal Konversi*, 7(2): 9-16.
- Eka, K. 2010. Oksidasi Lemak Abon Sapi Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Fawcett, D.W. 2006. *Buku ajar histologi*. Jakarta: EGC.
- Febryanto, E.O. 2008. Colloides naturels international: memperkenalkan keunggulan dan nilai lebih gum acacia. Jakarta: PT. Indesso Niagatama.
- Fox, P.F., Guinee, T.P., Cogan, T.M., & McSweeney, P.L.H. 2000. *Fundamentals of cheese science*. Irelan: Gaithersburg M.D. Aspen Publisher, Inc.
- Gangurde, H.H., Chordiya, M.A., Patil, P.S., & Baste, N.S. 2011. Whey protein. *Scholars' Research Journal*, 1(2): 69-77.
- Georgala, A., Kaminarides, S., & Anifantakis, E.M. 2006. Free fatty acid content of some traditional Greek cheese varieties. *The Australian Journal of Dairy Technology*, 61(1): 26-31.
- Handayani. 2011. Pencegahan luka tekan melalui pijat menggunakan virgin coconut oil. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 14(3): 141-148.
- Hapsari, R.K. 2014. Penerapan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) - Arrhenius untuk Konfirmasi Umur Simpan Produk Biskuit. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hariyadi, P. 2004. *Modul pelatihan pendugaan waktu kadaluarsa (shelf life) bahan dan produk pangan*. Bogor: IPB.
- Hellyer, J. 2004. *Quality testing with instrumental texture analysis in food manufacturing*. Clarkrange: Lab Plus International.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124-130.
- Herawati, D., Andarwulan, N. F., & Kusnandar. 2011. *Analisis pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Ketaren, E. P., Ginting, S., & Julianti, E. 2017. Pengaruh perbandingan gum arab dengan pektin sebagai penstabil terhadap mutu selai wortel nanas. *Jurnal Rekaya Pangan dan Pertanian*, 5(1): 136-139.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan lemak pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia pangan, komponen makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Lee, S.Y. & Krochta, J.M. 2002. Accelerated shelf life testing of whey-protein-coated peanuts analyzed by static headspace gas chromatography. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50(7): 2022–2028.
- Legowo, A.M. 2007. *Peranan teknologi pangan dalam pengembangan produk olahan hasil ternak di tengah kompetisi global*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

- Mahmud, M.K. & Zulfianto, N.A. 2009. *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Manfaati, R. & Iwhan, M.B. 2011. Pembuatan keju lunak dengan *lemon juice* sebagai koagulan. *Sigma-Mu*, 3(1): 73-78.
- Maulana, F. 2011. Pendugaan Umur Simpan Kripik Salak. *Skripsi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. & Carr, B.T. 2000. *Sensory evaluation techniques*. Florida: CRC Press
- Muhajir, R., Abdul, R., & Gatot, S.H. 2014. Karakteristik fisik dan kimia susu jagung manis pada berbagai lama perebusan. *Jurnal Argoland*, 21(2): 95-103.
- Murti, T.W. & Hidayat, T. 2009. Pengaruh pemakaian kultur tiga macam bakteri asam laktat dan pemeraman terhadap komposisi kimia dan flavour keju. *Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 34(1): 10-15.
- Oktavia, D. 2007. Kajian SNI 01-2886-2000 makanan ringan ekstrudat. *Jurnal Standarisasi*, 9(1).
- Patty, P.V. 2015. Pengaruh lama fermentasi terhadap ranciditas minyak kelapa yang diproduksi secara tradisional. *Biopendix*, 1(2): 137-142.
- Price, M. 2004. *Terapi minyak kelapa*. Jakarta: Prestasi Pustaka Publisher.
- Purnomo, B. 2004. *Materi Kuliah Mikrobiologi*. Bengkulu: Universitas Bengkulu.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2): 14-20.
- Ramadhan, R.N. 2018. Optimasi Proporsi Ekstrak Jeruk Nipis dan Papain serta Penambahan Maltodekstrin dalam Pembuatan Keju Oles Analog Kombinasi Susu Sapi dan Susu Jagung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Renate, D. 2009. Pengemasan puree cabe merah dengan berbagai jenis plastik yang dikemas vakum. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14(1): 80-89.
- Romadhon, D. 2018. Karakteristik Keju Oles Analog Kombinasi Susu Sapi dan Susu Jagung dengan Koagulan Papain Komersial dan Asam Sitrat serta Penambahan Maltodekstrin. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Sakti, H., Lestari, S., dan Supriadi, A. 2016. Perubahan mutu ikan gabus (*channa striata*) asap selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1): 11-18.
- Sari, D.A. 2013. Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang shelf life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 52-59.
- Sarkar, S., Gupta, S., Variyar, P.S., Sharma, A., & Shingal, R. 2012. Irradiation deplomeryzed guar gum as partial replacement of gum arabic formicroencapsulation of mint oil. *Carbohydrate Polymers*, 90: 1685-1694.

- Satiarini, B. 2006. Kajian Produksi dan Profitabilitas Pembuatan Susu Jagung. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Maya, P.S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sina, M.I. & Yuwono, S. 2004. Pendugaan Umur Simpan Cuka Apel Menggunakan Metode *Accelerated Self-Life Testing* dengan Pendekatan *Arrhenius*. *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Solihin, M. & Sutrisna, R. 2015. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air kualitas fisik dan sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2): 48-54.
- Sucipta, I.N., Suriasih, K., & Kencana, P.K.D. 2017. Pengemasan pangan: kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien. Denpasar: Udayana University Press.
- Sukotjo, S. 2003. *Proses pembuatan keju lunak*. Serpong: Institut Teknologi Indonesia.
- Sumardjo, D. 2008. *Pengantar kimia: buku panduan kuliah mahasiswa kedokteran*. Jakarta: EGC Emergency Arcan.
- Sumarmono, J. 2012. Yield dan komposisi keju lunak (*soft cheese*) dari susu sapi yang dibuat dengan teknik *direct acidification* menggunakan ekstrak buah loka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3): 65-68.
- Supariatna, G.R., Putra, G.P.G., & Suhendra, L. 2018. Pendugaan umur simpan menggunakan metode *accelerated shelf-life Testing* (ASLT) dengan pendekatan *arrhenius* pada detilat cuka fermentasi hasil samping cairan pulpa kakao. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(2): 178-188.
- Susilowati, S., Hardijanto, & Triana, I.N. 2016. Protein kasar plasma seminalis sapi menurunkan kejadian nekrosis spermatozoa kambing yang disimpan pada suhu dingin. *Jurnal Veteriner*, 17(1): 57-63.
- Taufik, Y., Garnida, Y., & Nurhayati, D.P. 2016. Optimalisasi *edam cheese*, *natural cheddar cheese*, *isolat soy protein* terhadap *spreadable cheese analouge* menggunakan aplikasi *design expert (mixture design)*. *Artikel Spreadable Cheese Analogue*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Tay, S.L., Xu, G.Q. & Perera, C.O. 2005. Aggregation profile of 11S, 7S and 2S coagulated with GDL. *Journal Food Chem*, 91:457-462.
- Trisna, V. 2011. Pengaruh Konsentrasi GDL (Glucono  $\delta$  Lactone) dan Suhu Awal Koagulasi terhadap Pola Elektroforesis Protein Terkoagulasi serta Korelasinya terhadap Mutu Tekstur Curd Kedelai (*Glycine max*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- USDA. 2001. Specification for Cottage Cheese and Dry Curd Cottage Cheese. Agriculture marketing Service USDA.

- Wardani, I.E. Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan Dari Proses Pengadukan Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan dengan Pemancingan. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Widjajanti, E. 2005. *Pengaruh katalisator terhadap laju reaksi*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Wijayanti, T. 2012. *Marketing plan dalam bisnis*, Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Widyaningrum, A.C. 2009. Pembuatan Keju Peram (*Ripened Cheese*) Menggunakan Starter Kombinasi *Rhizopus oryzae* dan *Rhizopus Oligosporus*. *Skripsi*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F.G., & Fernandez, I.E. 2007. *Susu dan produk fermentasinya*. Bogor: M-Brio Press.
- Yudiandani, E.S., Mus, S., & Leksono, T. 2015. Korelasi penurunan bobot terhadap mutu fillet ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap selama penyimpanan pada suhu dingin ( $7 \pm 2$  °C). *Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau*.