

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar., & S. Usmiati. 2016. Mutu keju putih rendah lemak diproduksi dengan bahan baku susu modifikasi. *Buletin Peternakan*. 40(2): 144-156.
- Acep, S., Tamrin., and La. R. 2017. Pengaruh penambahan *Virgine Coconut Oil* (VCO) terhadap karakteristik fisik dan organoleptik coklat batang. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(2):458-467.
- Aini, N., V. Prihananto., B. Sustriawab., D. Romadhon., & R. N. Ramadhan. 2019. The formulation of cheese analogue from sweet corn extract. *International Journal of Food Science*:1-8.
- Ainiyah, N., I.K. Suter., & N.W. Wisaniyasa. 2017. Karakteristik *smoothie* campuran buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) dan jeruk manis (*Citrus sinensis*) dengan penambahan *Whey Protein Concentrate 80* (WPC 80). *Jurnal ITEPA*. 6(2):40-50.
- Alamsyah, A.N. 2005. *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Anggarini, R.P., A.H.D. Rahardjo., & S.S. Santosa. 2013. Pengaruh level enzim bromelin dari nanas masak dalam pembuatan tahu susu terhadap rendemen dan keknyalan tahu susu. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 1(2):507-513.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist, Washington*.
- Aspiyanto. 2015. Potensi dan aplikasi diafiltrasi pada bidang pangan, perkebunan dan peternakan. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*, Maret 18, Yogyakarta.
- Aziz, T., & S.N. Tambunan. 2009. Penentuan massa optimal gom akasia sebagai *surface active agent* pada pencampuran minyak goreng dengan air dan solar dengan air. *Jurnal Teknik Kimia*. 16(3): 59-65.
- Aziz, T., Y. Olga., & A. P. Sari. 2017. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan metode penggaraman. *Jurnal Teknik Kimia*. 2(23): 129-136.
- Chairunnisa, H. 2007. Aspek nutrisi dan karakteristik organoleptik keju semi keras gouda pada berbagai lama pemeraman (*nutritional aspects and organoleptik characteristics at different time ripened of gouda semi hard cheese*). *Jurnal Ilmu Ternak*. 7(1):16-21.

- Dewi, M.K., E. Ratnasari, & G. Trimulyono. 2014. Aktivitas antibakteri ekstrak daun majapahit (*Crescentia cujete*) terhadap pertumbuhan bakteri *Ralstonia solanacearum* penyebab penyakit layu. *LenteraBio*. 3(1):51-57.
- Djali, M., S. Huda., & L. Andriani. 2018. Karakteristik fisikokimia yogurt tanpa lemak dengan penambahan *whey protein concentrate* dan gum xanthan. *Agritech*. 38(2): 178-186.
- Farikha, I.N., C. Anam., & E. Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia saribuah naga merah (*Hylocereus poluhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1):30-38.
- Hanafiah, A., E.M. Widyasari., & N.K.Oekar. 2011. Pembuatan, pemurnian dan stabilitas *Virgin Coconut Oil* (VCO) bertanda radioiodium-131. *Jurnal Sains dan Teknologi Nuklir Indonesia*. 12(2): 75-84.
- Indrianti, N. 2012. Pengaruh penambahan berbagai jenis gula terhadap kualitas keju analog dari campuran susu dan sari kedelai. *Pangan*. 21(4):357-364.
- Johnson. 2000. US Whey Products in Snacks and Seasoning. US Dairy Export Council, USA.
- Juniawati., S. Usmiati., & E. Damayanthi. 2015. Karakteristik/sifat fisik kimia keju rendah lemak dari berbagai bahan baku susu modifikasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12(2):28-36.
- Juniawati., S. Usmiati., & E. Damayanthi. 2015. Pengembangan keju lemak rendah sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 34(1): 31-40.
- Khoiriyah, L. K., & Fatchiyah. 2013. Karakteristik biokimia dan profil protein yogurt kambing PE difermentasi bakteri asam laktat (BAL). *Jurnal of Experimental Life Science*. 3(1): 1-6.
- Lehninger. 1982. Dasar-dasar Biokimia. Erlangga, Jakarta.
- Manfaati, R., & B. I. Moehady. 2011. Pembuatan keju lunak dengan *lemon juice* sebagai koagulan. *Sigma-Mu*. 3(1):73-78.
- Marlina., D. Wijayanti., I.P. Yudiastari., & L. Safitri. 2017. Pembuatan *virgin coconut oil* dari kelapa hibrida menggunakan metode penggaraman dengan NaCl dan garam dapur. *Jurnal Chemurgy*. 1(2): 7-12.

- McSweeney, P.L.H. 2007. *Cheese Problems solved*. England:CRS Pr.
- Meikapasa, N.W.P., & I.G.O. Seventilofa. Karakteristik total padatan terlarut (TPT), stabilitas likopen dan vitamin c saus tomat pada berbagai kombinasi suhu dan waktu pemasakan. *Ganec Swara*. 10(1): 81-86.
- Muhajir, R., A.Rahim., & G.S. Hutomo. 2014. Karakteristik fisik dan kimia susu jagung manis pada berbagai lama perebusan. *Jurnal Agroland*. 21(2):95-103.
- Munifah, I., & Thamrin, W. 2006. Astaxanthin:senyawa antioksidan karoten bersumber dari biota laut. *Squalen*. 1(1):1-5.
- Nugroho, P., B. Dwiloka., & 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.
- Nurhayati., & Budiyanto. 2016. Stabilitas dan penerimaan emulsi sawit minyak sawit merah menggunakan berbagai konsentrasi tween80. *Jurnal Agroindustri*. 6(2):80-87.
- Nurmiah, S., R. Syarief., Sukarno., R. Peranginangin., & B. Nurtama. 2013. Aplikasi *response surface methodology* pada optimalisasi kondisi proses pengolahan *Alkali Treated Cottonii* (ATC). *JPD Kelautan dan Perikanan*. 8(1):9-22.
- Purwanti, S.A. 2016. Pengaruh kepemimpinan *HR Supervisor* terhadap kinerja karyawan pada PT. Matahari *Department Store Mall* Lembuswana Samarinda. *eJournal Administrasi Bisnis*. 4(2): 356-370.
- Putri, D. 2016. Optimalisasi *Edam Chesse* , *Natural Cheddar Cheese*, *Isolat Soy Protein* terhadap *Spreadable Cheese Analogue* menggunakan aplikasi *Design Expert (Mixture Design)*. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rahayu, W.P., S. Ma'oen., & F.S. Suliantari. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Rukmana, H.R. 1997. *Usaha Tani Jagung*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sani, Y. A., F.C. Nisa., R. D. Andriani., & J. M. Maligan. 2014. Analisis rendemen dan skrining fitokimia ekstrak etanol mikroalga laut *tetraselmis chuii*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2):121-126.

- Sintasari, R. A. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Krim dan Sukrosa Terhadap karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan, Malang.
- Sriyana. 2005. Analisis Kandungan Lemak Kasar pada Pakan Ternak dengan Menggunakan Bahan Pengextrak Bensin Biasa yang Disuling. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*, 68-72.
- Suarni., & S. Widowati. 2005. Struktur, komposisi dan Nutrisi jagung. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian, Bogor.
- Susilorini, Tri Eko & Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya, Depok.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, 4-5 Agustus 2010.
- Usman, N.A., & K. Suradi. 2018. Pengaruh konsentrasi bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* terhadap mutu mikrobiologi dan kimia mayones probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 18(2): 17-23.
- Wahjuni, D., G.S. San., & L.T. Dewi. 1999. Optimasi kualitas warna minyak goreng dengan metode *response surface*. *Jurnal Teknologi Industri*. 1(1):18-29.
- Winarti, S., Jariyah, & Y. Purnomo.2007. Proses pembuatan VCO (*Virgine Coconut Oil*) secara enzimatis menggunakan papain kasar. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 136-14
- Young, S. 2007. Whey Products in Ice Cream and Frozen Dairy Dessert. US Dairy Export Council. Applications Monograph.p : 1-12.