

## DAFTAR PUSTAKA

- Barbano, D.M. 1999. *Controllingfunctionallity of Mozzarellacheese through process control. Department of FoodScience, Nourtheast DairyFoods Research Center, Cornell University. Ithaca, New York.*
- Kisworo dkk. 2015. *Kajian Mutu Dan Daya Simpan Keju Mozzarella Probiotik Dari Susu Kerbau.* Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 1. No. 1.
- 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.
- Prayekti dkk. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella .*Jurnal Ilmu dan Teknologi Pagan. Vol 1.No. 1.
- Purwadi .2007. *Uji coba Penggunaan Jus Jeruk Nipis Dalam Pembuatan Keju Mozzarella* Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol 2.No. 2.
- Purwadi. 2009. *Profil Protein Keju Mozzarela Dengan Perlakuan Kombinasi Suhu Koagulasi Dan Suhu Pemuluran.* Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol 1.No. 1.
- Samodho dkk. 2016 *Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarela dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya* Jurnal Fakultas Peternakan dan Pertanian Vol 1. No 1
- Tim Penyusun 2020, *Pedoman Praktek Kerja Lapangan.* Jember. Politeknik Negeri Jember.