

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Andi Offset. Yogyakarta.
- Ali Khomsan. (2004). Pangan dan Gizi untuk Kesehatan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Andreas A, Bjork L, Claesson O. 1982. Immunohistochemical studies on the development of prokimosin and pepsinogen containing cells in bovine abomasal mucosa. *J Physiol* 327:247-254.
- Arinda, A. F., J. Sumarmono dan M. Sulistiyowati. 2013. Pengaruh bahan pengasam dan kondisi susu sapi terhadap hasil/rendemen, keasaman, kadar air dan ketegaran (firmness) keju tipe mozzarella. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1 (2): 456-462.
- BPS. 2018. *Produksi Susu di Indonesia*. Jakarta: BPS Indonesia.
- Buckle, dkk. 2007. Ilmu Pangan. UI- Press. Jakarta.
- Buckle, K.A., 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Edisi kedua. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chandan R. 1997. Dairy-Based Ingredients. St. Paul: Eagen Press.
- Daulay D. 1991. Fermentasi Keju. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi-PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Everett, D. 2003. Functionality of Directly Acidified Mozzarella Cheese Using Different Acid Types. Thesis Topics. Food Science Department University of Otago.
- Greenfields Indonesia. 2013. Greenfields Indonesia Department of Cheese. Malang
- Hadiwianto. 1994. Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Kalab, M. 2004. Cheese: Development of Structure. Food Under The Microscope.

- Legowo, A. M., S. Mulyani dan Kusrahayu. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian IPB.
- Murti, T. W. Dan T. Hidayat. (2004). *Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat Dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia Dan Flavor Keju*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Ogugua, Aworth C, Muller HG. 1987. Cheese making properties of vegetable rennet from sodom apple (*Calotropis procera*). *Food Chem* 26(1):71-79. (2):58-63
- Purwadi. 2008. Konsentrasi Optimum Jus Jeruk Nipis sebagai Bahan Pengasam pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(2):32-38.
- Rosyida, F. dan L. Sulandri. 2014. Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *Journal Boga*, Volume 03, Nomor 1, Edisi Yudisium Periode Februari Tahun 2014, Hal 297-307.
- Sameen, A., F.M. Anjum, N. Huma, and H. Nawaz. 2008. Quality evaluation of mozzarella cheese from different milk sources. *Pakistan Journal of Nutrition* 7 (6): 753-756.
- Schwimmer, 1981. *Sources of Food Enzymology*. The Avi Pub.Co. Inc. , Westport. Connecticut.
- Scott R. 1986. *Cheese Making Practice*. London: App Sci.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi L.*) terhadap karakteristik fisikokimia keju mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno* 1 (1) : 37-45
- Willman N, and C. Willman. 1993. *Home Cheese-making*. Agromedia East Molbourne. Australia.

Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Bogor: M-Brio Press.

Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Bogor: M-Brio Press