

## DAFTAR PUSTAKA

- Amurita, N., dan Sustiyah, A. 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozzarella dari Kombinasi Susu Kerbau Dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Anonim. 2011. Susu Segar-bagian 1: sapi. SNI, 3141, 2011.
- Anonim. 2016. Garam Konsumsi Beryodium. SNI No. 3556:2016. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2018. National Nutrient Database Standard Reference: Full Report (All Nutrients) 45283817, Mozzarella Cheese. Washington, D. C. : United States Department of Agriculture.
- Arbi, A. S. 2009. Pengenalan evaluasi sensori. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Arief, I. H. D. Z. 2016. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. [Doctoral dissertation] Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Arifiansyah, M. 2015. Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon dan Asam Sitrat. *Students e-Journal*, 4(1).
- Arinda, A. F., Sumarmono, J., dan Sulistyowati, M. 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.
- Asmaq, N. 2020. Kualitas Gizi Keju Mozzarella Dengan Penambahan Koagulan yang Berbeda. *Jasa Padi*, 4(2), 4-7.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi Kedua. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chairunnisa, H. 2013. Aspek Nutrisi dan Karakteristik Organoleptik Keju Semi Keras Gouda pada Berbagai Lama Pemeraman (Nutritional Aspects and Organoleptic Characteristics at Different Time Ripened of Gouda Semi Hard Cheeses). Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran.

- Chandan, R.C., A. Kilara, N.P.Shah. 2016. Dairy Processing and Quality Assurance. Wiley Blackwell. Unitd Kingdom.
- Chen, T., Lin, K., dan Lin, T. 2015. Effect of Acetic Acid on the Texture and Microstructure of *Mozzarella Cheese*.
- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna, dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*. 2(1): 10-15.
- Fadhlorrohman, I., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (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.
- Greenfields. 2013. Malang: Greenfields Indonesia Department of Cheese.
- Hanum, E. A. R. 2022. Pemanfaatan Beberapa Jenis Ekstrak Buah Sebagai Acidulant Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Keju Cottage dengan Penambahan Kalsium Klorida. [Doctoral dissertation], UPN Veteran Jawa Timur.
- 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. *Jurnal Zootek* Vol. 37(2): 286-293.
- Idris, S dan Thohari. 1992. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Malang: LUW-Unibraw.
- Imaniar, A. 2018. Kajian Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Pengasam Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik dan Mikrobial Keju Mozzarella Susu Kambing. Malang. [Doctoral dissertation] University of Muhammadiyah.
- Indriyani, F., Nurhidajah., Suyanto, A. 2014. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Food Chemistry* 134(1):288-293.
- Murti, T.W dan T. Hidayat. 2004. Pengaruh pemakaian kultur tiga macam bakteri asam laktat dan pemeraman terhadap komposisi kimia dan flavor keju.

- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 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.
- O'Reilly, *et al.* 2015. The Effect of Brining on Moisture Distribution, Textural Properties, and Microstructure of *Mozzarella* Cheese. *Journal of Dairy Science*
- Ozcan, T. dan Vapur, U. E., 2013. Effect of Different Rennet Type on Physico-Chemical Properties and Bitterness. *International Journal of Environmental Science and Development*, Vol. 4(1): 71-75.
- Pangastuti, H. A., D. R. Affandi, dan D. Ishartani. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1):20-29.
- Purwadi, P. 2007. Trial of Lime Juice on Mozzarella Cheese Making. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 2(2), 28-34.
- Purwadi, P. 2009. Protein Profile of Mozzarella Cheese Produced with Treatment of Coagulation and Stretching Temperature Combination. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 4(2), 1-8.
- Purwadi. 2010. Kualitas Fisik Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol. 5(2): 33-40.
- Rahmawati, E. 2006. Pembuatan Keju Segar (Kajian Pengaruh Konsentrasi Renet dan Lama Koagulasi terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik).
- Rati, R. L., Sulistyowati, E., dan Soetrisno, E. 2017. Kualitas dan Kesukaan Keju Lunak Terbuat dari Susu Sapi Fries Holland dengan Penambahan Pasta Buah Stroberi (*Fragaria Virginiana*) Selama Penyimpanan 2 Minggu. *Jurnal Agroindustri*, 7(1).
- Rio, A. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Terhadap Nilai Total Titratable Acidity, Kadar Air, Protein dan Nilai Organoleptik Keju Mozzarella. [Doctoral dissertation] Universitas Andalas.

- Rosyidi, D. Purwadi dan FTE Harjono. 2007. Penggunaan Jus Buah Jeruk Sunkist (*Citrus sinensis*) pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 2(1), 1-9.
- Ruru, P. M., Pasiak, T. F., dan Kaseke, M. M. 2021. Nervus Olfaktorius: Dasar, Klinis Medis, dan Psikologis. *eBiomedik*, 9(1).
- Sandhyta, L. K. 2021. Evaluasi Cemaran Mikroba pada Susu Sapi Segar dan Susu Pasteurisasi Peternakan Sapi Perah di Pertapaan Santa Maria Rawaseneng, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah. Semarang. [Doctoral dissertation] Universitas Katholik Soegijapranata.
- Sari, M. N., Lisdiyanti, P., Widyastuti, Y., & Sukara, E. 2015. Pemanfaatan Milk Clotting Enzyme dari *Lactobacillus Casei* D11 untuk Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), 63-71.
- Scott, R. 1981. *Cheesemaking Practice*. London: applied Science Publisher.
- Setiaji, W. P., Rizqiati, H., dan Nurwantoro, N. 2019. 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.
- Setiawan, F. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Segar terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Ph dan Tekstur Keju Ricotta. Malang. [Doctoral dissertation]. Universitas Brawijaya.
- Setyawati, A., Purwadi, dan I. Thohari. 2013. Kualitas Fisik dan Organoleptik (Aroma, Warna) Keju Olahan dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphopallus onchophillus*). Malang: Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (*Cetakan ke-1*). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Suryani, D.R. 2013. Profil Aroma, Aktivitas Antioksidan dan Intensitas Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi dengan Penambahan Rare Sugar (Dpsikosa, L-Psikosa, D-Tagatosa, L-Tagatosa). Semarang. [Skripsi] Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.
- Susiwi. 2009. Penilaian Organoleptik. Bandung: Balai Penelitian Universitas Pendidikan Indonesia

- Syarief, Rizal dan Anies Irawati. 1988. Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian. Jakarta: Mediyatama Sarana Prakasa.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Vol 5, No. 2.
- Tiofanny, T. O. 2019. Optimasi Konsentrasi Puree Strawberry sebagai Asidulan terhadap Kualitas Fisiko-Kimiawi, Mikrobiologis, dan Sensoris Keju Mozzarella Optimization of Strawberry Puree Concentration as an Acidulant for Physico-Chemical, Microbiologyc, and Organoleptic Properties of *Mozzarella*. Semarang. [Doctoral dissertation] Universitas Katholik Soegijapranata.
- Vishwanatha KS, Appu Rao AG, Singh SA. 2010. Production and characterization of a milkclotting enzyme from *Aspergillus oryzae* MTCC 5341. *Appl Microbiol Biotechnol* 85: 1849–1859.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., dan Kusdiana, R. N. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57-65.
- Widarta, I. W.R., dkk. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 1(1), 37-45.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta : Kanisius.
- Yuliandita, A. E. 2016. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Snack Nori Ikan Lele (*Clarias sp.*). Jawa Barat. [Doctoral dissertation], Fakultas Teknik Universitas Pasundan.