

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)
- Anindita, N. S., dan Soyi, D. S. 2017. Studi kasus: pengawasan kualitas pangan hewani melalui pengujian kualitas susu sapi yang beredar dari kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animas Science)*, 19(2), 96-105.
- Daud, A., Purwadi. 2008. Konsentrasi Optimum Jus Jeruk Nipis sebagai Bahan Pengasam pada Pembuatan Keju *Mozzarella*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(2):32-38
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dianah, M. S. 2020. Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Skripsi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru*.
- Christi, R. F., Tasripin, D. S., dan Elfakhriano, H. F. 2022. Evaluasi Kandungan Mutu Fisik dan Kimia Susu Sapi Perah Friesian Holstein DI BPPIB TSP Bunikasih. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 47(2), 236-246.
- Fajarna, F., Putri, S. K., dan Sulaiha, S. 2021. Uji Perasan Bonggol Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) Sebagai Antikoagulan. *Serambi Konstruktivis*, 3(3).
- Ferdiansyah, M. K., D. W. Marseno dan Y. Pranoto. 2016. Kajian Karakteristik Karboksimetil Selulosa (CMC) dari pelepah Kelapa Sawit sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4): 136-139
- Geantaresa, E., dan Supriyanti, F. T. 2010. Pemanfaatan ekstrak kasar papain sebagai koagulan pada pembuatan keju *Cottage menggunakan bakteri* *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, 1(1), 38-43
- Hamzah, B., Wijaya, A., dan Widowati, T. W. 2022. Teknologi fermentasi pada industri pengolahan keju. *UPT. Penerbit dan Percetakan. Universitas Sriwijaya Palembang*.

- Hairi, Muhamad. 2010. Pengaruh Umur Buah Nanas Dan Konsentrasi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil Dari Buah Kelapa Typical (*Cocos Nucifera L.*) [Skripsi], Jurusan Kimia, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Hanum, E. A. R. 2020. Pembuatan Keju Mozzarella Di CV. Brawijaya Dairy Industry Batu Malang (Doctoral dissertation, UPN' Veteran Jawa Timur).
- Han Xue, L. Lee Frank, Zhang Lanwei and M. R. Guo. 2012. Chemical composition of water buffalo milk and its low-fat sym biotic. *Function Food in Health and Disease* 2(4) : 86-106.
- Hasibuan, R. J. A. 2019. *Optimasi Proses Koagulasi Curd Keju Mozzarella Menggunakan Response Surface Methodology (Studi Kasus Di Cv. Brawijaya Dairy Industry, Batu)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Hui, Y. H. 1991. *Dictionary of Food Science and Technology*. Willey, Inter Science Publication, New York.
- Hutagalung, T. M., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., dan Ponto, J. H. W. 2017 *Penggunaan enzim rennet dan bakteri Lactobacillus plantarum YN 1.3 terhadap sifat sensoris keju*. *Zootec*, 37
- Kayagil, F. 2006. *Effect of traditional starter cultures on quality of cheese* (Master's thesis, Middle East Technical University).
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Desnilasari, D. 2015. *Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepaya-nanas* (25),266-276
- Komansilan, S., Rosyidi, D., Radiati, L. E., dan Purwadi, P. 2019. Pengaruh variasi pH dengan penambahan enzim bromelin alami (*Anannas comucus*) terhadap sifat organoleptik keju cottage. *Jurnal Sains Peternakan*, 7(1), 54-61.
- Komar N., Ia. C. Hawa dan P. Rika. 2009. Karakteristik termal keju mozzarella (Kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10 (2) : 78 87
- Mawardika, H., Agustina, L., Yuliati, N., dan Sutanti, D. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Kombinasi Starter Kultur dan Enzim Bromelin Terhadap Karakteristik Sensori Keju Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*). *Jurnal Pharma Bhakta*, 1(1).
- Maruddin, F., dan Baco, I. S. 2023. *Dangke: Keju Tradisional Enrekang, Sulawesi Selatan*. Unhas Press.

- McSweeney, P. L. H., Ottogalli, G., dan Fox, P. F. 2004. Diversity of cheese varietis : An overview. *Cheese: chemistry, physics and microbiology*, 2,1 23.
- Navyanti, F., dan Adriyani, R. 2015. Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal kesehatan lingkungan*, 8(1), 36-47.
- Nindiyasari, K. D., Irfin, Z., dan Moentamaria, D. 2022. Enzim zingibain sebagai bahan koagulasi susu untuk pembuatan keju mozarella. *Distilat: jurnal teknologi separasi*, 8(1), 133-140.
- Novitasari, N., dan Jubaidah, S. 2018. Perbandingan metode ekstraksi terhadap rendemen ekstrak daun rambai laut (*Sonneratia caseolaris* L. Engl). *Jurnal ilmiah manuntung*, 4(1), 79-83.
- Usmiati, S., dan Adieb, A. 2020. Pengaruh penggunaan pengental terhadap karakteristik fisikokimia keju mozarella susu sapi.
- Rakhmah, R. F., dan Suryani, T. 2016. Pemanfaatan buah lokal sebagai koagulan soy cheese. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 2(1), 8-16.
- Purwaningsih, I. 2017. Pengaruh Potensial Enzim Bromelin Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Dalam Meningkatkan Kadar Protein Pada Tahu *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6(1), 38-45.
- Silsia, D., Efendi, Z., dan Timotius, F. 2018. Characterization of *Carboxymethyl cellulose* (cmc) from palm midrib. *Jurnal Agroindustri*, 8(1), 53-61.
- Silaban, I., dan Rahmanisa, S. 2016. Pengaruh enzim bromelin buah nanas (*ananas comosus*.) terhadap awal kehamilan. *Jurnal Majority*, 5(4), 80-85.
- Sunarya, H. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozarela Dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*, 5(3), 17-22.
- Patahanny, T., Hendrawati, L. A., dan Nurlaili, N. 2019. Pembuatan Keju Mozzarella dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *Agriekstensi: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian*, 18(2), 135-141
- Pengolahan, D. 2005. Kumpulan Standar Mutu Produksi Susu dan Olahannya Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI).

- Pradani, N. R., & Wibowo, C. H. 2019. Variasi Konsentrasi Sari Buah Nanas Pada Pembuatan Tahu Susu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik.
- Prihatiningsih, T. 2015. Analisa Kualitas Produksi Garam di CV. Mutiara Laut Biru. *Energy-Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Teknik*, 5(2), 27-30.
- Putri, R. M. S., dan Mardesci, H. 2018. Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14-20.
- Putri, Yeny Nur. 2007. *Mempelajar Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, hal. 29-51
- Raisanti, I. A. M., Putranto, W. S., dan Badruzzaman, D. Z. 2022. Pengaruh penambahan monosodium fosfat pada pembuatan processed cheese dengan koagulan sari nanas terhadap kadar air, rendemen dan akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 3(1), 1-10.
- Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Salfiana, S. 2021. Densitas Kamba Jagung Hibrida Pertiwi Kabupaten Sidenreng Rappang. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 5(02), 50-52.
- Saleh, E. 2004. Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. *Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara*.
- Sunarya, H. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozarella Dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*, 5(3), 17-22.
- Sulmiyati, S., dan Said, N. S. 2019. Karakteristik dangke susu kerbau dengan penambahan crude papain kering. *Agritech*, 38(3), 345-352.
- Weliana, S., Sari, E. R., dan Wahyudi, J. 2014. Penggunaan CaCO₃ untuk mempertahankan kualitas tekstur dan sifat organoleptik pisang ambon (*Musa acuminata*) selama penyimpanan. *Agritepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 1(1).

- Wiedyantara, A. B., Rizqiati, H., dan Bintoro, V. P. 2017. Aktivitas antioksidan, nilai ph, rendemen, dan tingkat kesukaan keju mozzarella dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1).
- Wijaya, J. C., dan Yunianta, Y. 2015. Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tempe Gembus (Kajian Konsentrasi Dan Lama Inkubasi Dengan Enzim) *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(1), 96-107.
- Whika, F. D., Leni, R., dan Ismi, R. 2017. Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Sansevieria sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197-202.
- Wuryanti. 2004. Isolasi Dan Penentuan Aktivitas Spesifik Enzim Bromelin Dari Buah Nanas JKSA,7(3)
- Yusrina, I. H., Purwasih, R., dan Fathurohman, F. 2019. Pemanfaatan limbah keju mozzarella sebagai minuman fungsional dengan penambahan rasa nanas dan jeruk siam. *Bulletin of Applied Animal Research*, 1(1), 1-7