

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia Susu Segar-Bagian 1. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Herawati, H., & Mulyani, D. (2016). Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *UNEJ e-Proceeding*, 463-482.
- Komar, N., Hawa, L. C., & Prastiwi, R. (2009). Thermal characteristics of mozzarella cheese product (study on citric acid concentration). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2).
- Krisnamurni, S. 2011. Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit. Semarang: UNDIP Press.
- Purwadi. 2010. Kualitas Fisik Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol. 5(2): 33-40.
- Purwadi. 2019. Buku Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju. UB Press.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*, 5(2).
- Sumarmono J., F.M. Suhartati. 2012. Yield dan Komposisi Keju Lunak (soft cheese) dari Susu Sapi yang Dibuat dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.1 (3) : 65-68.