

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji, B. S. B., Hermawan, A., & Widarman, A. (2023). Analisis Pemasok Yang Pulih Lebih Cepat Dengan Menggunakan Metode Swot, Ahp, Dan Topsis Di Pd. Putra Gembong Jaya. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(7), 2507-2517.
- 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).
- Apriliyani, M. W. (2010). Pengaruh penggunaan tepung tapioka dan carboxymethyl cellulose (CMC) pada pembuatan keju mozzarella terhadap kualitas fisik dan organoleptik. (Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang).
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Arlington*
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia Susu Segar Bagian 1. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Chandan, R. C. and A. Kilara. 2011. *Dairy Ingredients for Food Processing. Iowa: Blackwell Publishing Ltd.*
- Fitriani, R. 2011. Es Krim Sari dan Juice Lidah Buaya (Aloevera). (Skripsi, Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor).
- Gonçalves, M. C., dan Cardarelli, H. R. (2021). *Mozzarella cheese stretching: a minireview. Food Technology and Biotechnology*, 59(1), 82-91.
- Gunawan, V. S. (2021). Sistem Penunjang Keputusan dalam Optimalisasi Pemberian Insentif terhadap Pemasok Menggunakan Metode TOPSIS. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, 101-108.
- Hakim, L., Jambang, N., Witman, S., Palindung, L. S., & Rahayu, P. P. (2023). Meningkatkan Daya Mulur, Daya Leleh dan Mikrostruktur Keju Mozzarella Analog (Sebuah Review) untuk Mencapai Kualitas yang Maksimal. *Prosiding SENIATI*, 7(1), 7-15.
- Han, X., Lee, F. L., Zhang, L., dan Guo, M. R. (2012). Chemical composition of water buffalo milk and its low-fat symbiotic yogurt development. *Functional Foods in Health and Disease*, 2(4), 86-106. <https://doi.org/10.31989/ffhd.v2i4.96>

- Hartono, W., dan Purwadi, P. (2012). *The Utilization of Keprok Orange Fruit (Citrus reticulata) Juice in Mozzarella Cheese Manufacturing. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 7(1), 24-32.
- Hasibuan, R. J. A. (2019). Optimasi Proses Koagulasi Curd Keju Mozzarella Menggunakan *Response Surface Methodology (Studi Kasus Di CV. Brawijaya Dairy Industry, Batu)*. (Skripsi, Universitas Brawijaya).
- Hilma, S., Anang, M. L., dan Priyo, S. (2016). Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*, 5(3), 17–22.
- 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 (Skripsi. University of Muhammadiyah Malang).
- Istirokhah, I. (2024). *Penerapan Metode TOPSIS dalam Pemilihan Supplier Bahan Baku Ikan Lemuru di PT. Sarana Tani Pratama* (Skripsi. Politeknik Negeri Jember).
- Kiiru et al, 2018, *Preparation and Analysis of Goat Milk Mozzarella Cheese Containing Soluble Fiber from Acacia Senegal var. Kerensis. African Journal of Food Science*. Vol. 12(3) pp. 46-53, March 2018.
- Komar, N., Hawa, L. C., & Prastiwi, R. (2009). Karakteristik termal produk keju mozzarella (kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 78-87.
- 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*. 86:1108
- Lamichhane, P., Kelly, A. L., dan Sheehan, J. J. (2018). *Symposium review: Structure-function relationships in cheese. Journal of dairy science*, 101(3), 2692-2709.
- Lamusu, d. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas l*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/Pangan.V3I1.7>
- Luqman, A. D., dan Kurniawan, D.W.I. 2022. Pemilihan Supplier Denim di CV Simply Research Denim dengan Menggunakan Metode Technique for Order Preference by Similarity to Ideal Solution. *Jurnal Prosiding Diseminasi FTI*, 1–9.

- Maharani, N., Banyuwangi, P. N., Sari, I. A., Banyuwangi, P. N., Wicaksono, D. A., Banyuwangi, P. N., Nuraini, U., dan Karawang, U. S. (2023). Kajian Penggunaan Jenis Rennet Nabati dan Hewani Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Mozzarella Susu Sapi. *1(1)*, 423–431.
- Purwadi.2007. Uji Coba Penggunaan Jus Jeruk Nipis Dalam Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 2:28-34.
- Purwadi. (2008). Kombinasi Suhu Koagulasi Dan Suhu Pemuluran Terhadap Kualitas Kimiawi Keju Mozzarella Dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 3 No 1(ISSN : 1978-0303), 9–14.
- Purwadi, P. (2009). *Protein profile of mozzarella cheese produced with treatment of coagulation and stretching temperature combination*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 1-8.
- Purwadi. 2019. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju. *Malang: UB Press*.
- Rahmadhani, K. F., dan Kurniawati, E. (2022). Karakteristik Fisik dan Kimia Sambal Gurita dengan Pra-Proses Perlakuan Cabai yang Berbeda. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(4), 184-190.
- Rio, A. (2017). Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Terhadap Nilai Total Titratable Acidity, Kadar Air, Protein Dan Nilai Organoleptik Keju Mozzarella. (Skripsi, Universitas Andalas).
- Rusdan, I.H. 2011.Karakterisasi Parsial Enzim Renin Dari *Mucor miehei* yang Ditumbuhkan pada Media Bekatul dan Tetes Tebu serta aplikasinya pada Pembuatan Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Penambahan Tetes Tebu dan Lama Waktu Inkubasi). (Skripsi.Unpublished. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang).
- Sari, N. A., A. Sustiyah dan A. M. Legowo. 2014. Total Bahan Padatan, Kadar Protein dan Nilai Kesukaan Keju Mozzarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol.3 No.4. Hal: 152-156
- Scout. 1998. *Cheese Making Practice*. *Kluwer Academic/Plenum Publisher*. New York. 146-149
- Septiani, M. A. (2023). Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat Dan Garam Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Keju Mozzarella. (Skripsi, Politeknik Negeri Jember).
- Setyanto, N. W. dan Lukodono, R. P. (2017) Teori dan Aplikasi Desain Eksperimen Taguchi. *Malang: UB Press*.

- Setyawati, A., Purwadi, dan I. Thohari. 2013. Kualitas fisik dan organoleptik (Aroma, Warna) keju olahan dengan penambahan tepung porang (*Amorphopallus onchophillus*). Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang
- Soejanto, Irwan. 2009. Desain Eksperimen dengan Metode Taguchi. *Yogyakarta: Graha Ilmu*
- Sugitha, I. M., Puspawati, N. N. dan Wiadnyani, S. (2016). Optimasi Pembuatan Keju Lunak Tradisional (*Soft Cheese*) Dengan Penggunaan Kulit Batang Tanaman Rampelas (*Ficus Ampelas*) Dan Bakteri Asam Laktat Sebagai Koagulan Alami. Dalam: Laporan Akhir Hibah Penelitian Fundamental.
- Sugitha, I.M., N.N. Puspawati., I.W.R. Widarta., S. Miwada. 2013. Identifikasi Komponen Senyawa Aktif Pada Kulit Batang Tanaman Rampelas (*Ficus ampelas*) Sebagai Koagulan Alami Pada Pembuatan Keju Lunak Tradisional (*Soft cheese*). Laporan Hibah Penelitian Grup Riset, Universitas Udayana.
- Sulaksono, P. (2012). Pengaruh Penggunaan Gelatin, Lesitin dan Karagenan terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Keju Mozzarella (*Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya*).
- 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.
- Supriyadi, D. (2021). Implementasi *Best practice* dalam Pendidikan Agama Kristen di Sekolah Minggu. *Jurnal Pendidikan Agama Kristen (JUPAK)*, 1(2), 108-123.
- 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.
- Tiofanny, T. O. (2019). *Optimasi Konsentrasi Puree Strawberry sebagai Asidulan Terhadap Kualitas Fisiko-Kimiawi, Mikrobiologis, dan Sensoris Keju Mozzarella* (Doctoral dissertation, UNIKA Soegijapranata Semarang).
- USDA. 2005. *Commercial Item Discription. Cheese, Mozzarella, Lite. The U. S. Department of Agriculture. United State.*
- Yandi, A. (2018). Peningkatan Kualitas Yoghurt dengan Menggunakan Desain Eksperimen Taguchi. *Jurnal Universitas Brawijaya*, 1–120.

Yanuar, S. F. (2017). Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Lokal Dan Perbedaan Suhu *Stretching* Terhadap Karakteristik Keju Mozzarella. (Skripsi, Fakultas Teknik).