

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, M. T., Fathimah, A. N., Nabela, F. L., & Wardani, A. K. (2015). *Eksplorasi Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L.) Untuk Produksi Enzim Protease Dan Potensinya Sebagai Bahan Pengganti Rennet Pada Industri Keju* [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Anindita, N. S., & Soyi, D. S. (2017). *Studi Kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani Melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi Yang Beredar Di Kota Yogyakarta*. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 19(2), 96-105.
- Anwar, K., Istiqamah, F., & Hadi, S. (2021). Optimasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Akar Pasak Bumi (*Eurycoma longifolia* Jack.) Menggunakan Metode RSM (response surface methodology) dengan Pelarut Etanol 70%. *Jurnal Pharmascience*, 8(1), 53-64.
- Apriliyanti, M. W., Suryanegara, M. A., Wahyono, A., dan Djamila, S. 2020. *Kondisi Optimum Perlakuan Awal Dan Pengeringan Kulit Buah Naga Kering*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 155–163. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.155>.
- AOAC. 2012. "Official Methods of Analysis of AOAC International"
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standar Nasional Indonesia Susu Segar-Bagian 1*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bahri, A. S. (2022). *TA: Proses Pembuatan Keju Tomme De Chevre Di CV. Bhumi Nararya Farm, Daerah Istimewa Yogyakarta* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung).
- Chairani, N., Widdiyanti, W., & Prastawa, W. (2021). Kreasi Nanas Sebagai Motif Pada Kain Panjang. *Relief: Journal of Craft*, 1(1), 8-18.
- Christi, R. F., Tasripin, D. S., & 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.
- Dwiastuti, R., & Dewi, N. K. D. P. K. (2022). Aplikasi Metode Optimasi Central Composite Design dalam Formulasi Sediaan Gel Nanopartikel Lipid dengan Bahan Aktif 4-N-Butilresorcinol. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(1), 71-81.

- Firdaus, A. R. (2023). *Optimasi Formula Tepung Sukun dan Gum Xanthan pada Roti Tawar Bebas Gluten menggunakan Simplex Lattice Design* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- 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).
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. (2021). *Design-Expert Software Sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi*. *Majalah Farmasetika*, 6(1), 99-120.
- Hepi, D. A., Yulianti, N. L., & Setiyo, Y. (2021). Optimasi suhu pengeringan dan ketebalan irisan pada proses pengeringan jahe merah (*Zingiber Officinale* var. *rubrum*) dengan Response Surface Methodology (RSM). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 9(1), 66.
- Kumala, N. F. (2023). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus* (L) Merr.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Keju Mozzarella (*Tugas Akhir, Politeknik Negeri Jember*).
- Komansilan, S., Rosyidi, D., Radiati, L. E., & 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.
- Mustakim, M., Muarifah, R. F., & Al Awwaly, K. U. (2009). Pembuatan Keju Dengan Menggunakan Enzim Renin *Mucor Pusillus Amobil*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 19(2), 137-149.
- Nindyasari, K. D., Irfin, Z., & Moentamaria, D. (2022). Enzim Zingibain Sebagai Bahan Koagulasi Susu Untuk Pembuatan Keju Mozarella. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(1), 133-140.
- Nuraeni, F., Maulana, I. T., & Syafnir, L. (2021). Kajian Pustaka Karakterisasi Enzim Bromelin pada Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) dari Berbagai Negara terhadap Pengaruh Suhu dan pH. *Prosiding Farmasi*, 786-793.
- Oviana, T., Aeny, T. N., & Prasetyo, J. (2015). Isolasi dan karakterisasi penyebab penyakit busuk buah pada tanaman nanas (*Ananas comosus* [L.] merr.). *Jurnal Agrotek Tropika*, 3(2).

- Purwadi. 2019. Buku Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju. UB Press.
- Purwadi. 2010. Kualitas Fisik Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol. 5(2): 33-40.
- Purwaningsih, I. (2017). Potensi enzim bromelin sari buah nanas (*Ananas comosus* L.) dalam meningkatkan kadar protein pada tahu. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6(1), 39-46.
- Putri, R. A., Kusrijadi, A., & Suryatna, A. (2013). Kajian penggunaan amonium sulfat pada pengendapan enzim protease (papain) dari buah pepaya sebagai koagulan dalam produksi keju cottage. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, 4(2), 159-168.
- Prabudi, M., Nurtama, B., & Purnomo, E. H. (2018). Aplikasi response surface methodology (RSM) dengan historical data pada optimasi proses produksi burger. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(2), 109-115.
- Pramono, A. P. (2019). *Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin Dari Sari Buah Nanas dan Masa Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kimia Dan Total Bakteri Asam Laktat Pada Curd Keju* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Pratiwi, G., Arina, Y., Tari, M., Shiyani, S., & Prasasty, M. A. A. (2023). Optimasi Formula Lipstik Ekstrak Biji Coklat (*Theobroma Cacao* L.) Dengan Kombinasi Basis Carnauba Wax Dan Paraffin Wax Menggunakan Metode Simplex Lattice Design. *Jurnal Aisyiah Medika*, 8(1).
- Rahmawati, I., Fachri, B. A., Manurung, Y. H., Reza, M., Palupi, B., Rizkiana, M. F., & Amini, H. W. (2022). Penerapan Response Surface Methodology dalam Optimasi Kondisi Proses Ekstraksi Antosianin pada Limbah Kulit Kakao dengan Metode Maserasi Menggunakan Pelarut Etanol.
- Sari, J. (2014). *Pengaruh Penambahan Natrium Sitrat Terhadap Keju Olahan* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Supriyatna, A., Jauhari, A. A., & Holydaziah, D. (2015). Aktivitas enzim amilase, lipase, dan protease dari Larva *Hermetia illucens* yang diberi pakan jerami padi. *Jurnal Istek*, 9(2).
- 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.

- Silaban, I., & Rahmanisa, S. (2016). Pengaruh enzim bromelin buah nanas (*Ananas comosus* L.) terhadap awal kehamilan. *Jurnal Majority*, 5(4), 80-85.
- Umela, S. (2016). Analisis mutu es krim kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) dan susu sapi segar. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(2), 131-137.
- United States Department of Agriculture. 2012. *USDA Specifications For Mozzarella Cheeses*. September. Washington, D.C.
- Violita, R. E., & Probosari, E. (2015). Pengaruh Pemberian Sari Batang Nanas (*Ananas Comosus*) Terhadap Jumlah Limfosit Tikus Wistar Yang Diberi Paparan Asap Rokok. *Journal of Nutrition College*, 4(3), 295-299.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjianingati, K., Park, K. H., & Kang, W. W. (2017). Optimasi Kadar Total Penol dan Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology (RSM). *Prosiding*.
- Wardhani, D. H., Jos, B., & Cahyono, H. (2018). Komparasi jenis koagulan dan konsentrasinya terhadap karakteristik *curd* pada pembuatan keju lunak tanpa pemeraman *comparison of coagulants and concentrations on curd characteristics of unripened soft cheese*. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 13(2), 209-216.
- Wiedyantara, A. B., Rizqiati, H., & 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., & Yuniarta, Y. (2015). Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tempe Gembus (Kajian Konsentrasi Dan Lama Inkubasi Dengan Enzim)[In Press Januari 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(1), 96-107.
- Winahyu, N., Maharani, N., Helilusiatiningsih, N., Choirina, V. N., & Angesti, S. D. (2022). Perencanaan Bisnis Produk Olahan Berbasis Komoditas Nanas di Kabupaten Kediri. *Jurnal Pertanian CEMARA*, 19(1), 65-76.
- Wuryanti, W. (2004). Isolasi dan Penentuan Aktivitas Spesifik Enzim Bromelin dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.). *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 7(3), 78-82.
- Wulandari (2018). Formulasi Masker Gel Peel-Off Antioksidan Ekstrak Buah Kiwi (*Actinidia Chinensis* Planch) Dan Uji Sifat Fisiknya (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Purwokerto)