

## DAFTAR PUSTAKA

- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish. Yogyakarta
- Husna, L. (2017). Pengaruh Produksi Susu Pasca Pengobatan Mastitis di Peternakan Sapi Perah Kemitraan PT. Greenfields Indonesia (Skripsi, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Indonesia, B, P, S. (2024). Produksi Susu Segar menurut Provinsi (Ton) 2021-2023. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan. 13 Maret 2024. Jakarta.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, S. E. (2019). Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan. UB Press.
- Komar, N., Hawa, L. C., & Prastiwi, R. (2009). Karakteristik termal produk keju mozzarella (kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 78-87.
- Larasati, T., Kusnadi, J., & Widyastuti, E. (2016). Pemanfaatan *Whey* Dalam Pembuatan Caspian Sea Yogurt Dengan Menggunakan Isolat *Lactobacillus cremoris* DAN *Acetobacterorientalis* [IN PRESS JANUARI 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Lina, T., & Damayanti Saskia, C. (2022). Laporan Praktek Kerja Lapang Pabrik Keju *Mozzarella* Dari Susu Sapi Dengan Kapasitas 25000 Kg/Tahun di Desa Kalipucang, Kecamatan Tutur, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.
- Greenfields Indonesia. 2013. Malang: *Greenfields Indonesia Department of Cheese*.
- Hartono, M., Angkadjaja, A., & Gunawan, W. S. (2014). Perencanaan industri pengolahan keju *mozzarella* dengan kapasitas bahan baku susu sapi segar 2.000 kg/hari.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty.
- Malang, B, P, D. (2024). Perkembangan Produksi Ternak per Jenis Produk di Kabupaten Malang (Ton) 2022-2023. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Malang. Volume 45, 2024
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Rendemen, nilai ph, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*.

- Novitasari, D. (2023). *Penentuan Harga Pokok Produksi Terhadap Strategi Usaha Makanan Warung Pinggir Jalan (Studi Kasus Pada Usaha Warung Lalapan Cabang Purnama PinggirJalan, Malang)* (Doctoral dissertation, STIE Malangkucecwara).
- Pramesti, P, R. (2016). Perancangan Satuan Pengolahan Pabrik Keripik Apel Kakusumo (Keripik Apel Kusumo). (Skripsi, Universitas Brawijaya.
- Purwadi.2007. Uji Coba Penggunaan Jus Jeruk Nipis Dalam Pembuatan Keju *Mozzarella*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 2:28-34.
- Putri, N. P., Saputro, E. A., & Panjaitan, R. (2023). Pelatihan Pembuatan Susu Kefir di Desa Giripurno Kota Batu Malang. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 9(1), 51-56.
- Paul Singh, R., & Heldman, D. R. (2001). *Introduction to Food Engineering, Fourth Edition*.
- Rahmadi, M. I. (2023). *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Minyak Ikan Patin Terhadap Kualitas Fisik Keju Mozzarella* (Skripsi, Peternakan).
- Wijaya, H. Y., & Saputro, V. J. (2004). *Prarencana Pabrik Keju Mozzarella* (Tesis, Widya Mandala Catholic University Surabaya

