

DAFTAR PUSTAKA

- Hamzah, B., Wijaya, A., & Widowati, T. W. (2022). Teknologi Fermentasi pada Industri Pengolahan Keju. *UPT. Universitas Sriwijaya*. (2)
- Hidayat, F., Muhammad, N. A., & Hanifah, W. (2023). Mengenal *Fresh Cheese*. *Forbil Institute*.
- Hidayat, K., Dwi, N. A. (2023). Analisis Pengendalian Mutu Bahan Baku Susu Segar Pada Koperasi Peternakan Sapi Perah XYZ. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari*. (4)1
- Juniawati, J., Sri, U., & Evy, D. (2015) Pengembangan keju lemak rendah sebagai pangan fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 34(1)
- L tief, L., Olabi, A., Kebbe, B. O., & Toufeili, I. (2009). The characterization of the physicochemical and sensory properties of full-fat, reduced-fat, and low-fat ovine and bovine Halloumi. *Journal of Dairy Science*. (92)9
- Rahayu, W. (2024). Pengaruh Lama Waktu Perebusan terhadap Karakteristik Keju Halloumicu Susu Sapi. *Jurnal Pertanian Politeknik Pembangunan Manokwari*. (2)9
- .