

DAFTAR PUSTAKA

- Anggoro, A. (2023). Alternatif Protease Pada Enzim Rennet Dalam Pembuatan Keju. *Jurnal Zigma*, 38 (2), 73 – 80
- Arlene, A., Kristijanti, A.P., Phani, A. (2015). *The Effect of Milk Types (Cow, Peanut, Reda Bean) and Enzyme Types (Rennet, Papain, Bromelain) Towards The Quantity and Quality of Cheddar Cheese. International Conference on Engineering Technology and Industrial Application*, 101 – 105
- Hutagalung, T. M., Yelnetty, A., Tamasoleng M., Ponto, J.H.W. (2017). PENGGUNAAN ENZIM RENNET DAN BAKTERI *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 TERHADAP SIFAT SENSORIS KEJU. *Jurnal Zooteh*, 37 (2), 286 – 293
- Marliani, N., Astuti, W., Kartika, R. (2023). KONDISI KERJA OPTIMUM LIPASE BAKTERI ENDOFIT DARI DAUN *Macaranga hullettii* King ex Hook.f. *Jurnal Bioprospek*, 15 (1), 8 – 15
- Muhammad, M., Nasrul, Z.A., Fachrurrazi, S., Ramadhani, A.F., Sebayang, M.R.A. (2023). Pengembangan Potensi Air Laut Menjadi Garam Industri dan Garam Konsumsi Untuk Pemberdayaan Masyarakat Dengan Metode Rumah Prisma di Desa Batuphat Barat Kota Lhokseumawe. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 2 (1), 35 – 50
- Nursiwi, A., Utami, R., Andriani, M., Sari, A.P. (2015). FERMENTASI WHEY LIMBAH KEJU UNTUK PRODUKSI KEFIRAN OLEH KEFIR GRAINS. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8 (1), 37 – 45
- Sigit, M. Putri, W.R., Pratama, J.W.A., (2021). Perbandingan Kadar Lemak, Protein, dan Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) Pada Susu Sapi Segar di Kota Kediri dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Filia Cendikia*, 6 (1), 31 – 35
- Wardhani, D.H., Jos, B., Abdullah, A., Suherman, S., Cahyono, H. (2018). *Effect of Coagulan in Curd Forming in Cheese Making. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 13 (2), 209 – 216