

DAFTAR PUSTAKA

- Amurita, N., dan Sustiyah, A. 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozarella dari Kombinasi Susu Kerbau Dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 152-156.
- Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Arbi, A. S. 2009. *Pengenalan evaluasi sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Arinda, A. F., J. Sumarmono dan M. Sulistiyowati. 2013. Pengaruh Bahan Pengasam dan Kondisi Susu Sapi terhadap Hasil/Rendemen, Keasaman, Kadar Air dan Ketegaran (Firmness) Keju Tipe Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Peternakan*1(2): 456-462.
- Badan Standarisasi Nasional. 2020. *Syarat Mutu Keju Mozzarella*. SNI 8896-2020.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Bi, W., Li, X., Zhao, Y., Zhao, W., He, S., Ge, W., & Jiang, C. (2016). Imitation cheese manufacture using Rapid Visco-Analyzer and its optimization. *International Journal of Food Properties*, 19(5), 1053-1064.
- Claeys, WL., C. Verraes., S. Cardoen., J. De. Block., A. Huyghebaert., K. Raes., Dewettinck., L. Herman. 2014. Consumption of Raw or Heated Milk from Different Species: An Evaluation of The Nutritional and Potential Health Benefits. *Food Control*. 42: 188- 201.
- Cholissodin, I., Sutrisno, A. A. S., Hanum, L., & Caesar, C. A. (2017). Optimasi kandungan gizi susu kambing peranakan etawa (pe) menggunakan elmpso di upt pembibitan ternak dan hijauan makanan ternak singosari-malang. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer (JTIIK)* p-ISSN, 2355(7699), 4.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Fadhlurrohman, I., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase

- Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI), 8(1), 10-19.
- Fasale, A. B., Patil, V. S. & Bornare, D., 2017. Process Optimization for Mozzarella Cheese from Cow and Buffalo Milk. Intl. J. Food. Ferment. Technol, Vol 7(1): 165- 173.
- Guo, M., Sheng, Z., Wang, P., Zhang, Y., Zhang, X., Zhang, Y., ... & Luo, J. (2023). Effects of refrigerated storage on the functional properties of processed cheese analogue with stretchability and its mechanisms. International Dairy Journal, 137, 105504.
- Gusnilawati, G. 2022, Kajian Keju Mozzarella Analog yang Disubstitusi dengan Pati, agriTECH, 42 (1) : 86-93.
- Gulzar, N., Sameen, A., Rafiq, S., Huma, N., & Murtaza, M. S. (2020). Influence Of Mozzarella And Cheddar Cheese Blending On Baking Performance, Viscosity And Microstructure Of Pizza Cheese Blends, The Journal of Animal & Plant Sciences, 30(1): 2020, Page: 212-218.
- Hakim, L. (2013). Penambahan gum guar pada pembuatan es krim instan ditinjau dari viskositas, overrun dan kecepatan meleleh (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Hanum, Eva Amelia Reza (2020). Pembuatan Keju Mozzarella Di CV. Brawijaya Dairy Industry Batu Malang : UPN “Veteran” Jawa Timur.
- Hartono, W dan Purwadi. 2012. Penggunaan Jus Buah Jeruk Keprok (*Citrus reticulata*) pada Pembuatan Keju Mozzarella. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 7(1): 24-32.
- Indonesia, S. N. (2011). Susu segar-bagian 1: sapi. SNI, 3141(2011), 2011.
- Komar N., la. C. Hawa dan P. Rika. 2009. Karasteristik termal keju mozzarella (Kajian konsentrasi asam sitrat). Jurnal Teknologi Pertanian 10 (2) : 78–87.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang

- Maharani, N., Sari, A. I., dan Wicaksono, A. D., dan Nuraini, U. (2023). Kajian Penggunaan Jenis Rennet Nabati dan Hewani Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Mozzarella Susu Sapi. *Journal of Student Research*, 1(1): 423- 431.
- Manfaati, R., & Moehady, B. I. (2011). Pembuatan Keju Lunak Dengan Lemon Juice Sebagai Koagulan (The Making Of Cheese Spread Using Lemon Juice As Coagulan). *Jurnal Politeknik Negeri Bandung*, 3, 73-78.
- Marangoni, F., Pellegrino, L., Verduci, E., Ghiselli, A., Bernabei, R., Calvani, R., ... & Poli, A. (2019). Cow's milk consumption and health: a health professional's guide. *Journal of the American College of Nutrition*, 38(3), 197-208.
- Masotti F, 2023, Impact of Stretching Mode on Chemical, Rheological and Microstructural Properties of Low-Moisture Mozzarella Cheese Analogue. Research Report. Milan. Italy.
- Natrella G., M. Faccia, J.M. Lorenzo, P. De Palo and G. Gambacorta. 2019. Short Communication: Sensory Characteristics and Volatile Organic Compound Profile of High-Moisture Mozzarella Made by Traditional and Direct Acidification Technology. *Journal of dairy science*, 103(3), 2089-2097.
- Novita, N., & Razak, A. R. (2020). Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 23-33.
- Nurlaela, E., Rosnah., dan Irma. R. (2017). Daya Terima, Sifat Kimia Dan Kandungan Antioksidan (Likopen Dan Beta Karoten) Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(1): 342-352
- 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*, 2(1), 33-39.
- Nur, S.N., S. Saloko dan D. Kisworo. 2015. Kajian Mutu dan Daya Simpan Keju Mozzarella Probiotik dari Susu Kerbau. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 1(1): 24-32.
- Pradika, A. Y., Chusniati, S., Purnama, M. T. E., Effendi, M. H., Yudhana, A., & Wibawati, P. A. (2019). Uji total escherichia coli pada susu sapi segar di koperasi peternak sapi perah (kpsp) karyo ngremboko kecamatan purwoharjo kabupaten banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*, 2(1), 1-6.

- Purwadi. 2010. Kualitas fisik keju mozarella dengan bahan pengasam jus jeruk nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2): 33-40.
- Rati, R.L., E. Sulistyowati, dan E. Soetrisno. 2017. Kualitas Dan Kesukaan Keju Lunak Terbuat Dari Susu Sapi Fries Holland Dengan Penambahan Pasta Buah Stroberi (*Fragaria Virginiana*) Selama Penyimpanan 2 Minggu. *Jurnal Agroindustri*. 7(1) : 27-36.
- Rahmadhani, K. F., & 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.
- Setyawardani, T., Sulistyowati, M., Widayaka, K., & Rahardjo, A. H. D. (2018). The physicochemical and sensory qualities of goat cheese with indigenous probiotic starter at different temperatures and storage durations. *Animal Production*, 19(3), 197-205.
- Setyawardani, T., Sulistyowati, M., Widayaka, K., & Rahardjo, A. H. D. (2018). The physicochemical and sensory qualities of goat cheese with indigenous probiotic starter at different temperatures and storage durations. *Animal Production*, 19(3), 197-205.
- Sugitha, I.M., N.N. Puspawati dan AAI.S. Wiadnyani. 2017. Kombinasi Berat Beban dan Lama Pengepresan pada Pembuatan Keju Lunak Rampelas (*Ficusampelas*) dengan Koagulan Alami Pengganti Rennet. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 4(1): 1-9.
- Suryani T, Niswah F. 2015. Pemanfaatan susu kambing etawa dan kedelai sebagai bahan dasar dangke (keju khas Indonesia) dengan koagulan ekstrak jeruk nipis. *Bioeksperimen* 1:45-52.
- Surianti, N. S., Agung, I., & Puspawati, G. A. K. D. (2012). Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik ekstrak pigmen limbah selaput lendir biji terung belanda (*Cyphomandra batata* s.) dan aktivitas antioksidannya. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 1(1), 1-10.
- Tirloni, E., Bernardi, C., Rosshaug, P. S., & Stella, S. (2019). Potential growth of *Listeria monocytogenes* in Italian mozzarella cheese as affected by microbiological and chemical-physical environment. *Journal of dairy science*, 102(6), 4913-4924.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2):66–73.

- Utari, F. D., Prasetyono, B. W. H. E., & Muktiani, A. (2012). Kualitas susu Kambing Perah Peranakan Ettawa yang diberi suplementasi protein terproteksi dalam wafer pakan komplit berbasis limbah agroindustri. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 427-441.
- Wadhwani, R. (2011). Investigating the strategies to improve the quality of low-fat mozzarella and cheddar cheeses. Utah State University.
- Wardana, A. S. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Slamet Riyadi, Surakarta, 3-5.
- Wardani DH, Jos B, Abdullah, Suherman, dan Cahyono H. 2018. Komparasi jenis koagulan dan konsentrasinya terhadap karakteristik curd pada pembuatan keju lunak tanpa pemeraman. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 13(2)209- 216.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno* 1(1):37-45.
- Zainudin, M., Ihsan, M. N., & Suyadi, S. (2014). Efisiensi reproduksi sapi perah pfh pada berbagai umur di cv. milkindo berka abadi desa tegalsari kecamatan kepanjen kabupaten malang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24(3), 32-37.