

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, A. 2019. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 4(2): 88-94.
- Anggoro, A. 2023. Alternatif Protease Pada Enzim Rennet Dalam Pembuatan Keju. *Zigma*, 38(2), 73-80.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agricultural Chemists*. Washington D.C.
- AOAC, 2005. *Analysis of Official Analytical Chemistry Methods*. 18 th.Ed Washington DC.
- Amaro-Hernández, J. C., Olivas, G. I., Acosta-Muñiz, C. H., Gutiérrez-Méndez, N., & Sepulveda, D. R. 2020. *Structure Rearrangement During Rennet Coagulation of Milk Modifies Curd Density*. *Journal of Dairy Science*, 103(4), 3088-3094
- Aprianti, E. 2024. Kombinasi Jus Nanas (*Ananas comosus*) dan Jus Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*) Terhadap Kadar Air, Rendemen, dan Nilai Kesukaan *Cottage Cheese*. Publikasi Ilmiah. Fakultas Peternakan Universitas Mataram.
- Arifiansyah, M., Wulandari, E., Chairunnisa, H. 2014. Karakteristik Kimia (Kadar Air Dan Protein) Dan Nilai Kesukaan Keju Segar Dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon Dan Asam Sitrat. *Jurnal Universitas Padjajaran*.
- Astarini, N., Perry, B. R.Y. dan Yulfi, Z. 2010. Minyak Atsiri Dari Kulit Buah *Citrus grandis*, *Citrus aurantium* (L.) dan *Citrus aurantifolia* (Rutaceae) sebagai Senyawa Antibakteri dan Insektisid. Surabaya: Jurusan Kimia Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh November
- Berti, P. L. 2015. Daya Antibakteri Air Perasan Buah Lemon (*Citrus limon* (L.) *Burm.F.*) Terhadap *Porphyromonas gingivalis* Dominan Periodontitis (*In Vitro*). Naskah Publikasi : Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta.
- Budiarti, L. Y., Khatimah, H., Wydiamata, E., & Salsabila, G. 2022. Uji Koefisien Fenol Kombinasi Ekstrak Daun dan Kulit Buah *Citrus hystrix* Sebagai Kandidat Antiseptik *In Vitro*. *In Lambung Mangkurat Medical Seminar* (Vol. 3, No. 1, pp. 99-109).
- Corredig, M., & Salvatore, E. 2016. *Enzymatic Coagulation of Milk BT - Advanced Dairy Chemistry* (P. L. H. McSweeney & J. A. O'Mahony (eds.); pp. 287–307.

- Chandan, R.C., A.Kilara, N. P. Shah. 2016. *Dairy Processing and Quality Assurance*. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- Choliq, A. 2008. Aktivitas Enzim Protease Dari *Mucor javanicus* Yang Ditumbuhkan Pada Media Tepung Singkong (*Mannihot utilissima*). *Berita Biologi*, 9(3), 299-303.
- Codex Alimentarius Commission. 2000. *Codex Alimentarius Milk and Milk Products Volume 12. 2nd Edition*. Food And Agriculture Organization of The United Nations, World Health Organization.
- De Souza, C.F.V., T.D. Rosa, M.A.Z. Ayub. 2003. *Change in the microbiological and physicochemical of Serrano chese during manufacture and ripening*. *Braz Journal Microbiol* 34 (3): 260-266.
- Desgraha, G. (2015). Pengendalian Suhu Dan Kelembaban Proses Pematangan Keju Menggunakan Kontroler PID Berbasis PLC. *Fakultas Teknik Universitas Brawijaya*.
- Divania, A. 2023. Pengaruh Makanan Fortifikasi Terhadap Kasus Stunting Anak. *Kartika: Jurnal Studi Keislaman*, 3(1), 54-60.
- El – Zamkan, M. A., Ahmed, A. S., Abdelhafeez, H. H., Mohamed, H. M. A. 2023. Molecular characterization of *Vibrio* species isolated from dairy and water samples. *Nature Portofolio*. 1 – 11
- Farsi, D. N., Mathur, H., Beresford, T., & Cotter, P. D. 2025. *Cottage cheese, a relatively underexplored cultured dairy product with potential health benefits?*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1–11.
- Fox. P.F., Guinee, T.P., M, C.T. dan McSweeney, P.L.H. 2000. *Fundamental of Cheese Science* Gaithersburg, Md: Gaithersburg, Md: Aspen Publication.
- GII. 2023. *Global Cottage Cheese Market - 2023-2030*. Data M Intelligence, Telangana, India: Global Information Inc
- Hartayanie, L., & Sulistyawati, I. 2010. Sentuhan Teknologi untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Susu Sapi. *Renai: Kajian Politik Lokal dan Sosial Humaniora*, 10(1).
- Hartono, W., & Purwadi, P. 2012. *The Utilization of Keprok Orange Fruit (Citrus reticulata) Juice in Mozzarella Cheese Manufacturing*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 7(1), 24-32.
- Herawati, D. A., & Wibawa, D. A. A. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan *Soyghurt*. *Jurnal ilmiah teknik lingkungan*, 1(2), 48-58.

- 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 Zootek*, 37 (2), 286 – 293.
- Inke, L. A., Zuidar, A. S., Koesoemawardani, D., Nurdjanah, S. 2022. Karakteristik Minuman Sari Lemon (*Citrus limon*) dengan Penambahan Konsentrasi Kolagen yang Berbeda. *Jurnal Agritech* 42(4): 369 – 379.
- Jensen, H. B., Pedersen, K. S., Johansen, L. B., Poulsen, N. A., Bakman, M., Chatterton, D. E. W., & Larsen, L. B. 2015. *Genetic Variation and Posttranslational Modification of Bovine κ -casein: Effects on Caseino-Macropptide Release During Renneting*. *Journal of Dairy Science*, 98(2), 747–758
- Karabagias, I. K. (2017). *Volatile Compounds of Freshly Prepared Lemon Juice from the Region of Kalamata*. *SM Analytical and Bioanalytical Techniques*, 2(2), 1–4.
- Kusumawati, R. P. 2008. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L) Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.). Skripsi : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Laswati, D.T. 2017. Masalah Gizi dan Peran Gizi Seimbang. *Agrotech*, 2(1) 69 – 73
- Lingathurai, S, Vellathurai, P, Vendan, S. E, and Anand, A. A. P. 2009. *A comparative study on the microbiological and chemical composition of cow milk from different locations in Madurai, Tamil Nadu*. *Indian Journal of Science and Technology*, .2(2): 51-54.
- Lubis, S. A., Monica, M., Musnandar, E. 2024. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Minyak Ikan Patin Terhadap Kualitas Organoleptik Keju Mozzarella. *Prosiding Seminar Nasional Cendekia Peternakan* 3. 2829 – 1417.
- Lucey, J. A. 2022. *Acid- and Acid/Heat Coagulated Cheese*. In *Encyclopedia of dairy sciences*, ed. P. L. H. McSweeney and J. P. McNamara, 3rded., 6–14. Oxford: Academic Press
- Manfaati R, Moehady. B. I. 2011. Pembuatan Keju Lunak dengan Lemon Juice Sebagai Koagulan. *Sigma-Mu*. 3 (1) 73 : 78
- Mardiah., F.R. Zakaria, P. Endang, dan D. Rizal. 2015. Perubahan Kandungan Kimia Sari Rosella Merah Dan Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.) Hasil Pengeringan Menggunakan Cabinet Dryer Dan Fluidized Bed Dryer. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25(1) : 1- 7.

- Metzger, L. E., D. M. Barbano, M. A. Rudan dan P. S. Kindstedt. 2000. *Effect of milk preacidification on low fat Mozzarella Cheese: I. Composition and Yield. Journal Dairy Science*. 83:648-658.
- 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.
- Nido, R. 2005. Pengaruh Jenis dan Taraf Pemberian Rennet (Kambing dan Domba) terhadap Kekerasan dan Persentase Produk Keju *Cheddar*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Ningtyas, O. S., Susilawati, S., Utomo, T. P., & Murhadi, M. 2023. Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin C Sari Buah Lemon. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 31-40.
- Noronha, N., E. Duggan, G. Ziegler, O. irdan, and M. O’Sullivan. 2008. *Inclusion Of Starch In Imitation Cheese, Its Influence On Water Mobility And Cheese Functionality. Journal Food Hydrocolloids*. 22(12) : 1613-1621.
- Nurhayati, T, D. Aryanti, dan Nurjanah. 2009. Kajian Awal Potensi Ekstrak Spons Sebagai Antioksidan. *Jurnal Kelautan Nasional*. 2(2):43-51.
- Pakerti, A. L., Purnama, R. C. 2022. *Analysis Of Protein Levels In Corn (Zea mays L.) Purchased With Brand L In The Market Region Of Semuli Jaya Lampung Utara With Using The Kjeldahl Method. Jurnal Analisis Farmasi* 7(2): 119 – 129
- Pearse, M. J., & Mackinlay, A. G. 1989. *Biochemical Aspects of Syneresis: A Review. Journal of Dairy Science*, 72(6), 1401-1407.
- Prasetyo, T.F., Isdiana, A.F, Sujadi, H. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis *Internet Of Things, SMARTICS*, 5(2): 81–96.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14-20.
- Raisanti, I. A. M., Putranto, W. S., & Badruzzaman, D. Z. (2022). Pengaruh Penambahan Monosodium Fosfat pada Pembuatan *Processed Cheese* dengan Koagulan Sari Nanas terhadap Kadar Air, Rendemen, dan Akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 3(1), 1-10.
- Rakhmah, R. F. dan T. Suryani. 2016. Pemanfaatan Buah Lokal Sebagai Koagulan *Soy Cheese. Jurnal Bioeksperimen*, 2(1): 8-16.

- Razig K.A.A., Babiker N.A.A 2009. *Chemical and Microbiological Properties of Sundanese White Soft Cheese Made by Direct Acidification Technique. Pakistan Journal of Nutrition*. 8: 1138.
- Renner E. 1988. *Milk in Human Nutrition dalam World Animal Science B3. Meat Science, Milk Science and Technology*. Edited by H.R. Cross and A. J. Overby. Elsevier Science Publisher B.V. Amsterdam. Oxford. New York. Tokyo. 393-420.
- Rosyidi, D., Purwadi dan F. T. E. Harjono. 2007. Penggunaan Jus Buah Jeruk Sunkist (*Citrus sinensis*) pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 2(1):1-9.
- Shukri, A.M., Alias, A.K., Murad, M., Yen, K.S., Cheng, L.H. 2021. *A Review of Natural Cheese and Imitation Cheese. Journal of Food Processing and Preservation*. 1 – 20.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI 3141.1:2011. Susu Segar Sapi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Sudarmadji, S., Suhardi.1997. Haryono, Prosedur dan B. Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ketiga, Liberty, Yogyakarta.
- Sugitha, I. M., Puspawati, N. N. dan Wiadnyani, S. (2016). Optimasi Pembuatan Keju Lunak Tradisional (Soft Cheese) Dengan Penggunaan Kulit Batang Tanaman Rampelas (*Ficus Ampelas*) Dan Bakteri Asam Laktat Sebagai Koagulan Alami. *Laporan Akhir Hibah Penelitian Fundamental*.
- Sulistyo, B., Chairunnisa H., Wulandari, E. 2018. Pengaruh Penggunaan Kombinasi Enzim Papain Dan Jus Lemon Sebagai Koagulan Terhadap Kadar Air, Berat Rendemen, Dan Nilai Kesukaan Fresh Cheese. *Jurnal Ilmu Ternak*, 18 (2), 9 – 16
- Sumarmono, J dan F.M. Suhartati. 2012. *Yield Dan Komposisi Keju Lunak (Soft Cheese) Dari Susu Sapi Yang Dibuat Dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3) : 65 – 68.
- Supriyanti, F.M.T, Fitria, P.F. 2014. Fotrifikasi Lemon Pada Produksi Keju Cottage Serta Analisis Kandungan Gizinya. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IX*, 5 (1), 530 – 535.
- Sutarno. 2012. Analisis Kualitas Keju *Cottage* dengan Starter *Rhizopus oryzae* Setelah Penambahan Asam dan Pemanasan Saat Koagulasi. *Jurnal Biomedika*. 5 (2).
- Umaro, Donny. 2011. Pembuatan Keju Mozzarella dengan Metode Pengasaman Langsung. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

- Vieira, M., dan Ho, P. 2008. *Experiments in Unit Operations and Processing of Foods*. New York: Springer.
- Vishwanatha K.S., Appu Rao A.G., Singh S.A. 2010. *Production and Characterization of a Milk Clotting Enzyme from Aspergillus oryzae MTCC 5341*. *Appl Microbiol Biotechnol* 85:1849-1859
- Widarta, I.W.R., N.W. Wisaniyasa dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Blimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*. 1(1): 37-45.
- Wulandari, E., Harlia, E., Permatasari, M. C. 2021. Karakteristik Fisik dan Kimia *Fresh Cheese* dengan Ekstrak Stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai Koagulan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran* 21(2): 117 – 123.
- Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1) : 55- 61.