

DAFTAR PUSTAKA

- Bezie, A., & Regasa, H. (2019). The role of starter culture and enzymes/rennet for fermented dairy products manufacture—a review. *Nutr. Food Sci. Int. J*, 9, 21-27.
- Ebing, P., & Rutgers, K. (2006). Preparation of dairy products, volume 51.
- Fatimah, E. (2021). REVIEW ARTIKEL: KARAKTERISTIK DAN PERANAN ENZIM LIPASE PADA PRODUKSI DIACYGLYCEROL (DAG) DARI VIRGIN COCONUT OIL (VCO). *Unesa Journal of Chemistry*, 10(3), 246-256.
- Hafni Lubis, M. (2023). *Kualitas Susu Sapi Frisian Holstein (Kadar Air, Berat Jenis dan Total Koloni Bakteri) Pada Tingkat Laktasi Berbeda di Peternakan Moosa Edufarm* (Doctoral dissertation, Peternakan).
- 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. *Zootec*, 37(2), 286-293.
- McSweeney, P. L. (Ed.). (2007). *Cheese problems solved*. Elsevier.
- Sameen, A., Anjum, F. M., Huma, N., & Nawaz, H. (2008). Quality evaluation of Mozzarella cheese from different milk sources. *Pakistan Journal of Nutrition*, 7(6), 753-756.
- Setiawan, F. (2015). *Pengaruh Penambahan Susu Segar Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Ph Dan Tekstur Keju Ricotta* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Widyarto, I. W., Syauqy, D., & Primananda, R. (2022). Sistem Klasifikasi Kualitas Keju Mozzarella Berdasarkan Warna dan pH Menggunakan Metode Naïve Bayes. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 6(7), 3301-3305.
- Winarsih, S., & Rosyidah, D. N. M. (2022). Karakteristik sensori keju mozzarella selama penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(1), 29-35.