

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. 2020. *Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Adapa, S., dan Malani, A. 2018. *Role of hydration energy and coions association on monovalent and*. Scientific Reports, 12198.
- Adhamatika, A. 2018. *Kajian Jenis Pengeringan dan Rasio Teh Kering : Air Seduhan pada Pembuatan Teh Daun Bidara (Ziziphus Mauritiana L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Alwi, H. A., Damat, dan Nuriza Putri, D. N. 2021. "Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*)". Food Technology and Halal Science Journal, Vol. 4, No. (7), Hal. 23-38.
- Anggraeni, P. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Lemak Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Sosis Daging Domba*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang. Semarang.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Virginia: AOAC International.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Virginia: AOAC International.
- Arifiansyah, M., Wulandari, E., dan Chairunnisa, H. 2015. "Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon, dan Asam Sitrat". Students E-Journal, Vol. 4, No. (1).
- Bachri, S. F. 2023. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Pada Tepung Terigu Terhadap Mutu organoleptik, Kadar Serat dan Daya Terima Mi Basah Sebagai Jajanan Anak Sekolah*. Skripsi. Jurusan Gizi, Polteknik Kesehatan Padang. Padang.
- Bae , I., Park, J. H., Choi, H. Y., dan Jung, H. K. 2017. "Emerging Innovations to Reduce the Salt Content in Cheese; Effects of Salt on Flavor, Texture, and Shelf Life of Cheese; and Current Salt Usage: A Review". Korean Journal for Food Science of Animal Resources, Vol. 37, No. (6), Hal. 793-798.
- Bau, F. C., Nina, S. U., dan Antuli, Z. 2021. "Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Kimia dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (*Stolephorus sp.*)". Jambura Journal of Food Technology, Vol. 3, No. (2), Hal. 94-101.

- BPS. 2021. *Badan Pusat Statistik Indonesia*. Diambil kembali dari Survei Sosial Ekonomi Nasional : Konsumsi Keju Indonesia: <https://www.bps.go.id/id>
- Budiman, S., Hadju, R., Siswosubroto, S. E., dan Rembet, G. D. 2017. "Pemanfaatan Enzim Rennet dan *Lactobacillus plantarum* YN1.3 Terhadap pH, Curd dan Total Padatan Keju". *Jurnal ZooteK*, Vol. 37, No. (2), Hal. 321-328.
- Do Carmo , D. M. 2017. *Analisis Kandungan Gizi Kerang Lokan (Geloina erosa Sp) dari Cagar Alam Hutan Bakau Maubesi*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknik Udang, Universitas Nusa Cendana. Kupang.
- Dugat-Bony, E., Bonnarme, P., Fraud, S., Catellote, J., Sarthou, A.-S., Loux, V., . . . Helinck, S. 2019. "Effect of sodium chloride reduction or partial substitution with potassium chloride on the microbiological, biochemical and sensory characteristics of semi-hard and soft cheeses". *Food Research International*, Vol. 125, No. (1).
- Erawantini, F., Hariono, B., Budiprasojo, A., dan Puspitasari, T. D. 2020. "Peningkatan Ketrampilan Peternak Susu Perah dalam Proses Penanganan Pemerahan Susu di Mitra Produksi Susu Pasteurisasi Berbasis Teknologi Medan Pulsa Listrik Tegangan Tinggi". *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, Vol. 5, No. (2), Hal. 72-76.
- Fatimah, E. 2021. "Review Artikel: Karakteristik Dan Peranan Enzim Lipase Pada Produksi Diacylglycerol (Dag) Dari Virgin Coconut Oil (VCO)". *Unesa Journal of Chemistry*, Vol. 10, No. (3), Hal. 246-256.
- Febrika, N. A. 2024. *Pengaruh Variasi Kadar Garam terhadap Kualitas Mikrobiologis Keju Cheddar Probiotik*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Felicio, T. L., Esmerino, E. A., Vidal, V. A., Cappato, L. P., Garcia, R. K., Cavalcanti, R. N., . . . Cruz, A. G. 2016. "Physico-chemical changes during storage and sensory acceptance of low sodium probiotic Minas cheese added with arginine". *Food Chemistry*, Vol. 196, Hal. 628-637.
- Fox, P. F., Guinee, T. P., Cogan, T. M., dan McSweeney , P. L. 2017. *Pathogens in Cheese and Foodborne Illnesses*. Boston: Springer.
- Graudal, N., dan Jürgens, G. 2018. "Conflicting Evidence on Health Effects Associated with Salt Reduction Calls for a Redesign of the Salt Dietary Guidelines". *Progress in Cardiovascular Diseases*, Vol. 61, No. (1), Hal. 20-26.

- Greer, R. C., Marklund, M., Anderson, C. A., Cobb, L. K., Dalcin, A. T., Henry, M., dan Appel, L. J. 2020. "*Potassium-Enriched Salt Substitutes as a Means to Lower Blood Pressure*". American Heart Association Journals, Vol. 75, No. (2), Hal. 266-274.
- Guinee, T. P., dan Fox, P. F. 2017. Salt in Cheese: Physical, Chemical and Biological Aspects. Dalam *Cheese* (hal. 317-375). Cambridge: Academic Press.
- Hamzah , B., Wijaya, A., dan Widowati, T. W. 2022. *Teknologi Fermentasi pada Industri Pengolahan Keju*. Palembang: UPT. Penerbit dan Percetakan, Universitas Sriwijaya.
- Hayaloğlu, A. A. 2025. Cheese Varieties Ripened Under Brine. Dalam *Cheese* (hal. 1009-1060). Cambridge: Academic Press.
- Hendrasty, H. K., Rahayu, W. T., dan Marsudi, F. 2022. "*Effectiveness of Edible Film from Mozarella Cheese Whey on Physical and Chemical Properties of "Halloumi" Cheese and "Mozarella" Cheese Stored at Room Temperature*". Jurnal Agroekoteknologi Terapan, Vol. 3, No. (2), Hal. 229-237.
- Henra, H., Yusuf, N., dan Naiu, A. S. 2019. "*Karakteristik Mutu Hedonik Kerupuk Ubi Jalar dan Rumput Laut (Kappaphycus alvarezii) yang Difortifikasi dengan Ikan Layang (Decapterus russelli)*". Jambura Fish Processing Journal, Vol. 1, No. (2), Hal. 91-98.
- Hutagalung, T. M., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., dan Ponto, J. H. 2017. "*Penggunaan Enzim Rennet dan Bakteri Lactobacillus plantarum YN1.3 Terhadap Sifat Sensoris Keju*". Jurnal ZooteK, Vol. 37, No. (2), Hal. 286-293.
- Ispitasari, R., dan Haryanti, H. 2022. "*Pengaruh Waktu Destilasi Terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi*". Indonesian Journal of Laboratory, Vol. 5, No. (1), Hal. 38-43.
- Istinganah, M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E. N. 2017. "*Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional*". Jurnal Kesehatan, Vol. 10, No. (2), Hal. 83-93.
- Jia, R., Mao, Y., Wei, L., Pu, M., Zhao, A., Chen, X., . . . Wang, B. 2023. "*Effects of reduced-sodium brine on the physicochemical, textural and flavor characteristics of sheep cheeses during maturation*". Food Science of Animal Products, Vol. 1, No. (4).

- Juan, B., Trujillo, A.-J., dan Ferragut, V. 2022. "*The Effect of Salt Reduction and Partial Substitution of NaCl by KCl on Physicochemical, Microbiological, and Sensorial Characteristics and Consumers' Acceptability of Semi-Hard and Hard Lactose-Free Cow's Milk Cheeses*". *Frontiers*, Vol. 9, No. (8).
- Kaminarides, S., Litos, I., Massouras, T., dan Georgala, A. 2015. "*The effect of cooking time on curd composition and textural properties of sheep Halloumi cheese*". *Small Ruminant Research*, Vol. 125, Hal. 106-114.
- Kaminarides, S., Moschopoulou, E., dan Karali, F. 2019. "*Influence of Salting Method on the Chemical and Texture Characteristics of Ovine Halloumi Cheese*". *Foods*, Vol. 8, No. (2).
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., dan Agustina, R. 2021. "*Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi. L)*". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, Vol. 6, No. (4), Hal. 594-601.
- Kurniawan, H. 2020. "*Pengaruh Kadar Air terhadap Nilai Warna CIE pada Gula Semut*". *Jurnal Teknik Pertanian*, Vol. 9, No. (3), Hal. 213-221.
- Lamusu, D. 2018. "*Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*". *Jurnal Pengolahan Pangan*, Vol. 3, No. (1), Hal. 9-15.
- Lanur, S., Bait, Y., dan Engelen, A. 2025. "*Karakteristik Fisikokimia Keju Analog dari Susu Kacang Sacha Inchi (Plukenetia volubilis L.) dengan Variasi Konsentrasi Enzim Rennet*". *Jambura Journal of Food Technology*, Vol. 7, No. (1), Hal. 49-62.
- Linangsari, T., Sandri, D., dan Lestari, E. 2022. "*Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca forma typica) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa*". *Jurnal Agroindustri Halal*, Vol. 8, No. (2), Hal. 213-221.
- Matondang, S. E. 2022. "*Perbandingan Kadar Protein Ikan Air Tawar Dan Ikan Air Laut*". *Chemistry Education Journal*, Vol. 1, No. (1), Hal. 9-16.
- Milovanovic, B., Djekic, I., Miocinovic, J., Djordjevic, V., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., . . . Tomasevic, I. 2020. "*What Is the Color of Milk and Dairy Products and How Is It Measured*". *Foods*, Vol. 9, No. (1).
- Musra, N. I., Yasni, S., dan Syamsir, E. 2021. "*Karakterisasi Keju Dangke Menggunakan Enzim Papain Komersial dan Perubahan Fisik Selama Penyimpanan*". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 32 No. (1), Hal. 27-35.

- Nasional, B. S. 2011. *SNI 06-6989.10-2011. Air dan air limbah - Bagian 10: Cara Uji Minyak Nabati dan Minyak Mineral Secara Gravimetri*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Nasional, B. S. 2011. *SNI 3141.1-2011. Susu Segar - Bagian 1: Sapi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. S., dan Yusuf, M. 2016. "Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda". *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 4, No. (2), Hal. 286-290.
- Ningsih, F. L. 2014. *Jenis dan Konsentrasi Alkali dengan Presipitasi KCl yang Berbeda Terhadap Mutu Karaginan dari Rumput Laut Kappaphycus alvarezii Asal Pulo Panjang Serang Banten*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Serang.
- Nurvianti, I. 2023. *Pengaruh Substitusi NaCl dengan KCl, CaCl₂, dan Penambahan Ketumbar (Coriandrum sativum L.) terhadap Kualitas Albumen Telur Asin*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Octarini, D. L., Meikawati, W., dan Purwanti, I. A. 2023. "Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Tinggi Natrium dan Kalium dengan Tekanan Darah pada Usia Lanjut". *Prosiding Seminar Kesehatan Masyarakat*, Vol. 1, No. (9), Hal. 10-17.
- Pargiyanti, P. 2019. "Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet". *Indonesian Journal of Laboratory*, Vol. 1, No. (2), Hal. 29-35.
- Pebriyanti, S. 2022. *Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Produk Wafer Flat di PT Javaindo Maju Sejahtera*. Skripsi. Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Poerwanto, B., dan Budiati, T. 2016. "Prevalensi dan Diversitas *Lactobacillus* sp. pada Susu Kambing Etawa Segar". *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, Hal. 57-60.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., dan Sujadi, H. 2019. "Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet of Things". *Smartics Journal*, Vol. 5, No. (2), Hal. 81-96.
- Purwitasari, D. R. 2023. *Total Padatan dan Free Fatty Acid Keju Segar dengan Kultur Tunggal dan Campuran *Lactobacillus rhamnosus* dan *Pediococcus pentosaceus* selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Darul Ulum Islamic Center Sudirman. Semarang.

- Puspitasari, C., Affadin, D. R., dan Siswanti, S. 2014. "*Pengaruh Kombinasi Media dan Konsentrasi Iodium pada Dua Jenis Garam (NaCl dan KCl) Terhadap Kadar Iodium dan Kualitas Sensoris Telur Asin*". Jurnal Teknosains Pangan, Vol. 3, No. (4), Hal. 83-89.
- Rahayu, W. E., Destiana, I. D., dan Mustof, R. R. 2024. "*Pengaruh Lama Waktu Perebusan terhadap Karakteristik Keju Halloumi Susu Sapi*". Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian, Vol. 5, No. (1), Hal. 578-588.
- Razak, R. A. 2024. *Kadar Abu, Laktosa, dan Garam Keju Mozzarella dengan Penggunaan Enzim Papain dan Sari Jeruk Nipis pada Konsentrasi Berbeda*. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Pekanbaru.
- Rismaya, R., Syamsir, E., dan Nurtama, B. 2018. "*Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin*". Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. 29, No. (1), Hal. 58-68.
- Rivaldi, S., Yunus, Y., dan Munawar, A. A. 2019. "*Prediksi Kadar Total Padatan Terlarut (TPT) dan Vitamin C Buah Mangga Arumanis (Mangifera indica L) Menggunakan Near Infrared Spectroscopy (NIRS) dengan Metode Partial Least Square (PLS)*". Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, Vol. 4, No. (2), Hal. 349-358.
- Safari, A., Isnanisafitri, F. F., Horasio, D. T., Fadhlillah, M., Nurrusyda, F. S., dan Ishmayana, S. 2024. "*Optimasi Kandungan Lemak Total Krim Keju dengan Penambahan Susu Full Cream dan Kulit Ari Psyllium dengan Pendekatan RSM-CCD*". Jurnal Pengolahan Pangan, Vol. 9, No. (1), Hal. 50-56.
- Sainnoin, R. A., Mauboy, R. S., dan Ati, V. M. 2019. "*Pengaruh Kadar NaCl Terhadap Kadar Lemak Beberapa Jenis Ikan Asin yang Dijual di Pasar Oeba dan Pasar Oesapa Kota Kupang*". Jurnal Biotropikal Sains, Vol. 16, No. (1), Hal. 78-92.
- Septiani, M. A. 2023. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Garam Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keju Mozzarella*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Setiawan, F. D. 2015. *Pengaruh Penambahan Susu Segar Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, pH dan Tekstur Keju Ricotta*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Sinaga, A. S. 2019. "*Segmentasi Ruang Warna $L^* a^* b^*$* ". Jurnal Mantik Penusa, Vol. 3, No. (1), Hal. 43-46.

- Soerjani, T. V. 2019. *Perbandingan Konsentrasi Ekstrak Kedondong (Spondias dulcis) dan Lactobacillus fermentum LLB3 dalam Proses Asidifikasi Pembuatan Keju Mozzarella Ditinjau dari Aspek Sensoris dan Fisiko-Kimiawi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Stefanie, S. Y., Condro, N., dan Mano, N. 2023. "Analisis Kadar Lemak Pada Produk Coklat Di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura". *Jurnal Pertanian Terpadu Santo Thomas Aquinas*, Vol. 2, No. (1), Hal. 19-25.
- Tarwendah, I. P. 2017. "Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. (2), Hal. 66-73.
- Wahyudi, A. T. 2024. *Kadar Air, Protein, dan Lemak Keju Mozzarella dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis pada Konsentrasi Berbeda*. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Vaibhav, Masih, D., dan Kumar, S. 2016. "Study on the Development of Mozzarella Cheese Adding Lipase Enzyme and Its Quality Evaluation". *International Research Journal of Engineering and Technology*, Vol. 9, Hal. 396-402.