

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, L., & Suherman, I. (2017). *Kualitas Keju Mozzarella Berdasarkan Variasi Jumlah Rennet dan Lama Pemeraman*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 6(2), 80-88.
- Banks, W. dan Williams, A. (2005). *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*. Academic Press.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara uji makanan dan minuman. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2017). *SNI 01-3717-2017: Keju Mozzarella. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Basri, R. (2017). *Studi Perbandingan Kualitas Keju Mozzarella dengan Berbagai Jenis Rennet*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 8(2), 45-53.
- Bastian, E. D, (2015). *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*. Academic Press.
- Fox, P. F., Guinee, T. P., Cogan, T. M., dan McSweeney, P. L. H. (2017). *Fundamentals of Cheese Science*. Springer.
- Fox, P.F., Uniacke-Lowe, T., McSweeney, P.L.H., & O'Mahony, J.A. (2017). *Dairy Chemistry and Biochemistry*. Springer.
- Hadi, S. (2020). *Pengaruh Faktor Proses terhadap Rendemen Keju Mozzarella*. Jurnal Ilmu Pangan dan Teknologi, 14(2), 134-140.
- Haryanto, S. (2017). *Teknologi Pengolahan Susu dan Keju Mozarella*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hidayat, K. (2013). Analisis Titik Kritis Keharaman Proses Produksi Keju Mozzarella di CV ABC. *Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam dan Sains*, 5(1), 69-74.
- Kustyawati, D., dan Santosa, M. (2018). *Pembuatan Keju Mozzarella dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitasnya*. Jurnal Agribisnis dan Teknologi, 10(4), 134-142.

- Navyanti, F., & Adriyani, R. (2015). Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal kesehatan lingkungan*, 8(1), 36-47.
- Pratama, S. F., dan Dewi, M. K. (2019). *Pengujian Kualitas Keju dengan Metode Kjeldahl dan Pengaruhnya terhadap Kandungan Protein*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 83-90.
- Putra, R. A., dan Kusumawati, D. (2020). *Kandungan Gizi Keju Mozzarella: Manfaat dan Komposisi Gizi*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(1), 67-72.
- Pradani, A. P. (2019). *Komposisi Nutrisi Susu dan Aplikasinya dalam Produk Olahan Susu*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Santoso, B., dan Sari, N. M. (2016). Pengaruh konsentrasi rennet terhadap tekstur keju mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(2), 67-75.
- Setiawan, E. (2018). "Analisis Kadar Protein pada Berbagai Jenis Keju Mozzarella yang Diproduksi di Indonesia." *Jurnal Ilmu Pangan*, 13(2), 88-97.
- Siregar, E. (2013). *Proses dan Teknologi Pembuatan Keju Mozzarella*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sukardi, H., dan Utami, D. (2014). *Analisis Kualitas Keju Mozzarella dengan Perbandingan Jumlah Rennet dan Lama Pemeraman*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1), 10-17.
- Sukma, W., Purnomo, S., dan Saputra, F. (2018). *Studi Tentang Pengaruh Proses Produksi terhadap Rendemen Keju Mozzarella*. *Jurnal Teknologi Keju*, 7(2), 55-60.
- Suryana, A., dan Putra, I. G. (2015). Pengaruh penggunaan rennet dalam pembuatan keju terhadap kualitas produk. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(3), 112-120.
- Suryani, Y., Abidin, F., & Herlina, N. (2020). "Pengaruh Kualitas Susu Terhadap Rendemen dan Mutu Keju Mozzarella." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(2), 120-130.
- Suryani, N., dan Sutarno, B. (2019). "Kandungan Lemak dan Protein dalam Keju Mozzarella dan Pengaruhnya Terhadap Teksturnya". *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 87-94.

- Wahyuni, D. (2018). Pembuatan Keju Mozarella dan Pengaruh Rennet terhadap Kualitas Keju. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Walstra, P., Wouters, J.T.M., & Geurts, T.J. (2006). *Dairy Science and Technology*. CRC Press.
- Wibowo, A. T. (2016). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Keju Mozzarella*. Jurnal Ilmiah Pertanian, 9(1), 112-118.
- Widjanarko, S. (2015). *Teknologi Pangan dan Pengolahan Produk Susu*. Andi Offset.
- Widodo, P., dan Suryani, E. (2016). *Efek Penggunaan Rennet pada Proses Pembuatan Keju Mozzarella*. Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian, 11(2), 29-37.
- Yuliana, M., dan Rizki, A. R. (2014). Pengaruh Konsentrasi Rennet Terhadap Rendemen dan Kualitas Keju Mozzarella. Jurnal Ilmu Pertanian, 17(2), 67-75.