

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, N. S., Am, M., El, M. M., Ns, A., Rabou, A., Nasional, P., & Giza, K. (2011). Sifat-Sifat Keju Mozzarella Kerbau Yang Dipengaruhi Jenis Koagulan.
- Akarca, G., Caglar, A., Tomar, O., Kocatepe, U. A., Teknik, F., & I, T. P. (2013). Keju Mozzarella : Definisi , Metode Produksi dan Parameter Kualitas. 11, 91–95.
- Amalfitano, N., Cipolat-Gotet, C., Cecchinato, A., Malacarne, M., Summer, A., & Bittante, G. (2019). *Milk Protein Fractions Strongly Affect The Patterns of Coagulation, Curd Firming, and Syneresis. Journal of Dairy Science, 102*(4), 2903–2917. <https://doi.org/10.3168/jds.2018-15524>
- Amer, D. A., Am, A., Hanaa, A., Hamshary, A. El, Nehela, Y., El-hawary, M. Y., & Makhlouf, A. H. (2023). Dampak Teknik Penggaraman terhadap Karakteristik Fisio-Kimia , Sifat Sensori , dan Senyawa Organik Volatil Keju Ras.
- Anggoro, A. (2023). Alternatif Protease pada Enzim Rennet dalam pembuatan Keju. *Zigma, 38*(2), 73–80.
- Asmaq, N., & Lubis, N. (2019). Kualitas Gizi Keju Mozzarella Dengan Penambahan Koagulan Yang Berbeda. *Jurnal Of Animal Science Agronomy Panca Budi, 4*(2), 4–7.
- Aulia, M. (2023). Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Garam Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Sensoris Keju Mozzarella. 1–61.
- Awwaly, K. U. Al. (2007). *Immobilization Of Rennin Enzyme From Mucor pusillus With Alginate And Its Application In Cheese Making. 222–229.*
- Bandić, L. M., Oštarić, F., Vinceković, M., & Mikulec, N. (2023). *Biochemistry of Aroma Compounds in Cheese. Mljekarstvo, 73*(4), 211–224. <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2023.0401>
- Budiman, S., Hadju, R., Siswosubroto, S. E., & Rembet, G. D. G. (2017). Pemanfaatan Enzim Rennet dan *Lactobacillus Plantarum* YN 1.3 Terhadap pH, *Curd* dan Total Padatan Keju. *Zootec, 37*(2), 321. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16139>
- CODEX. (2006). *The Standard For Milk Powders and Cream Powder. Adopted in 1999. Amended in 2010, 2013, 2014, 2016, 2018.*
- Diepeveen, J., Moerdijk-poortvliet, T. C. W., & Leij, F. R. Van Der. (2022). Wawasan Molekular Tentang Persepsi Rasa Manusia dan Zat Perasa Umami. November 2021, 1449–1465. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16101>

- Estikomah, S. A. (2017). Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi , Kambing).
- Feeney, E. L., Lamichhane, P., & Sheehan, J. J. (2021). *The Cheese Matrix: Understanding the Impact Of Cheese Structure On Aspects of Cardiovascular Health – A Food Science and a Human Nutrition Perspective*. *International Journal of Dairy Technology*, 74(4), 656–670. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12755>
- Feeney, E. P., Guinee, T. P., & Fox, P. F. (2002). *Effect of pH and Calcium Concentration on Proteolysis in Mozzarella cheese*. *Journal of Dairy Science*, 85(7), 1646–1654. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(02\)74237-9](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(02)74237-9)
- Ganesan, B., Brown, K., Irish, D. A., Brothersen, C., & McMahon, D. J. (2014). *Manufacture and Sensory Analysis of Reduced- and Low-Sodium Cheddar and Mozzarella Cheeses*. *Journal of Dairy Science*, 97(4), 1970–1982. <https://doi.org/10.3168/jds.2013-7443>
- Gonzalez, E. E., & Aryana, K. (2018). *Salt Tolerance of Cheese Culture Lactococcus lactis R-604 as Influenced by Prior Salt Exposure and Lactose Deprivation*. *Food and Nutrition Sciences*, 09(06), 633–641. <https://doi.org/10.4236/fns.2018.96048>
- Hakim, L., Jambang, N., Witman, S., Seti Palindung, L., & Puspitawati Rahayu, P. (2023). Meningkatkan Daya Mulur, Daya Leleh dan Mikrostruktur Keju Mozzarella Analog Untuk Mencapai Kualitas yang Maksimal. *Prosiding SENIATI*, 7(1), 7–15. <https://doi.org/10.36040/seniati.v7i1.7939>
- Hallen, E. (2008). Sifat Koagulasi Susu.
- Hamidah, M. N., Rianingsih, L., & Romadhon, R. (2019). Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Peda Dengan Jenis Ikan Berbeda Terhadap *E. coli* Dan *S. aureus*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 11–21. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.6742>
- Hamzah, B., Wijaya, A., & Widowati, T. W. (2022). Teknologi Fermentasi pada Industri Pengolahan Keju. In *UPT. Universitas Sriwijaya*. [https://repository.unsri.ac.id/70064/2/Teknologi Fermentasi pada Industri Pengolahan Keju.pdf](https://repository.unsri.ac.id/70064/2/Teknologi%20Fermentasi%20pada%20Industri%20Pengolahan%20Keju.pdf)
- Handayani, A., Suryaningsih, W., Mardiyanto, M., & Apriliyanti, M. (2024). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) Terhadap Karakteristik Fisiokimia Dan Sensoris Keju Mozzarella. *Journal of Food Industrial Technology*, 1(2), 45–51. <https://doi.org/10.25047/jofit.v1i2.4948>
- Hovjecki, M., Miloradovic, Z., Barukčić, I., Blažić, M., & Miocinovic, J. (2022). Sifat Reologi Koagulasi Susu Kambing yang Dipengaruhi oleh Konsentrasi Rennet , pH dan Suhu.
- 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. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16068>
- Jana, & Tagalpallewar, G. P. (2017). *Functional Properties of Mozzarella Cheese for its end Use Application. Journal of Food Science and Technology*, 54(12), 3766–3778. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2886-z>
- Kapadiya, D. B., Prajapati, D. B., Kumar, A., Mehta, B. M., & Indonesia, B. (2016). Perbandingan Komposisi Bruto , Distribusi Nitrogen , dan Kandungan Mineral Tertentu antara Susu Kambing Surti dengan Susu Sapi dan Kerbau. 9, 710–716.
- Mcsweeney, P. L. H. (2004). Biokimia Pematangan Keju. 57(2), 127–145.
- Nasional, B. S. (1998). *SNI 01-2891: Cara Uji Makanan dan Minuman*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/957>
- Nasional, B. S. (2015). Cara Uji Kimia (Bagian 2): Pengujian Kadar Air Pada Produk Perikanan. 15 Januari 2015. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/6149>
- Nasional, B. S. (2020). SNI 8896:2020 Keju Mozzarella. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8216>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & 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*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Omar, M. (2025). Isolasi dan Identifikasi Strain Baru *Rhizomucor Miehei* menghasilkan Protease Asam sebagai Pengganti Rennet melalui Fermentasi Keadaan Padat pada Keju Lunak. *Seri Konferensi IOP : Ilmu Bumi Dan Lingkungan*.
- Öner, Z., & Arisoy, Z. (2019). *Ultrafiltrasyon Tekniği ile Üretilen Beyaz Peynirlerin Kimyasal Mikrobiyoloji Özellikleri Üzerine Farklı Pihtılaştırıcı Enzimleri Etkisi. Kırklareli Üniversitesi Mühendislik ve Fen Bilimleri Dergisi*, 5(1), 68–86. <https://doi.org/10.34186/klujes.565223>
- Peraturan BPOM No 32 Tahun 2019 Tentang Persyaratan Keamanan Dan Mutu Obat Tradisional. (2021). Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Bpom Ri*, 11, 1–16.
- Petrova, S. Y., Khlgatian, S. V., Emelyanova, O. Y., Pishulina, L. A., & Berzhets, V. M. (2022). *Structure and Biological Functions of Milk Caseins. Russian Open Medical Journal*, 11(2). <https://doi.org/10.15275/rusomj.2022.0209>
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). *Food Texture : A Part of The Food Properties That Ignorable For Maintaining Cognitive Function*. 184–189.

- Setiaji, W. P., Rizqiati, H., & Nurwantoro, N. (2019). Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Kemuluran dan Uji Hedonik Keju Mozzarella dengan Penambahan Jus Umbi Bit (*Beta vulgaris* L). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 9–19. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.21542>
- Shima, H., Lingkungan, J. I., Yamanashi, U., Tanimoto, M., & Yamanashi, U. (2015). Pengaruh Kadar Lemak Susu Terhadap Viskoelastisitas Dadih Keju Jenis Mozzarella.
- SNI 3141:2024. (2024). Susu mentah – Sapi.
- Soltani, M., Sahingil, D., Gokce, Y., & Hayaloglu, A. A. (2019). *Effect of Blends of Camel Chymosin and Microbial Rennet (Rhizomucor Mieihei) on Chemical Composition, Proteolysis and Residual Coagulant Activity in Iranian Ultrafiltered White Cheese. Journal of Food Science and Technology*, 56(2), 589–598. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3513-3>
- Sunarya, H. (2016). Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. 5(3), 17–22.
- Susanti, L. (2020). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Asidulan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Keju Mozzarella Susu Sapi. 1–3.
- Triardianto, D., Choirun, A., Adhamatika, A., Wibisono, Y., & Surateno, S. (2024). Pengaruh Proses Pasteurisasi Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia pada Proses Commissioning Pengolahan Susu di *Teaching Factory* Pengolahan Susu Politeknik Negeri Jember. *Oryza (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 13(1), 1–6. <https://doi.org/10.33627/oz.v13i1.1487>
- Tuseef, M., Sameen, A., Zaib, J., Umair, A., Amina, A., Khalid, R., Saqib, M., Bahasa, A., Daya, S., & Dafne, T. (2022). Dampak Koagulan Berbeda terhadap Atribut Kualitas Olesan Keju Rendah Lemak. 1, 2–9.
- Umaro, D. (2011). Pembuatan Keju Mozzarella dengan Metode Pengasaman Langsung.
- USDA. (2012). *USDA Specifications for Mozzarella Cheeses. 2012(December)*, 6. <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/mozarella.pdf>
- USDA. (2019). *Food Data Central (Data Detail): Cheese, Mozzarella, Low Moisture, Part - Skim*. U.S. Departement of Agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/329370/nutrients>
- Usmiati, S. (2013). Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional (*Development of Low Fat Cheese as Functional Food*). 32(2).
- Wahyudi, A. T. R. I. (2024). Kadar Air , Protein , Dan Lemak Keju Mozzarella Dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis. <https://repository.uin-suska.ac.id/78850>
- Wang, S., Zhang, P., Xue, Y., & Yan, Q. (2021). Karakterisasi Protease Aspartik Baru dari Rimpang miehei Dinyatakan dalam Jamur *Aspergillus niger* dan

Aplikasinya dalam Produksi Peptida Penghambat *ACE*.

Wend. (2007). *Preventing Color Fade in Grass-based Natural Cheeses*. 4.

Winarsih, S. (2022). Karakteristik Sensori Keju Mozarella Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 17(1), 29. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v17i1.4674>

Yuliana, N. (2016). Rennet Terhadap Sifat Fisikokimia Keju Kedelai.

Zhao, X., Zheng, Z., Zhang, J., Sarwar, A., Aziz, T., & Yang, Z. (2019). *Change of proteolysis and sensory profile during ripening of Cheddar-style cheese as influenced by a microbial rennet from rice wine*. *Food Science and Nutrition*, 7(4), 1540–1550. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1003>