

DAFTAR PUSTAKA

- Ah, J., and G. P. Tagalpallewar. 2017. "*Functional Properties of Mozzarella Cheese for Its End Use Application*". In *Journal of food science and technology*, 54(12). P. 3766-3778.
- Alsaleem, K. A., M. E. Hamouda, R. R. Alayouni, M. S. Elfaruk, and A. R. Hammam. 2023. "*Effect of Skim Milk Powder and Whey Protein Concentrate Addition on the Manufacture of Probiotic Mozzarella Cheese*". In *Fermentation*, 9(11). P. 948-960.
- Arab, M., M. Yousefi, E. Khanniri, M. Azari, V. Ghasemzadeh-Mohammadi, and N. Mollakhalili-Meybodi. 2023. "*A Comprehensive Review on Yogurt Syneresis: Effect of Processing Conditions and Added Additives*". In *Journal of Food Science and Technology*, 60(6). P. 1656-1665.
- Arief, I. I., N. Hidayati, Z. Abidin, T. A. Zuraiyah, dan M. P. Darmawati. 2024. "*Kualitas Fisikokimia Keju Mozarella dan Soft Candy dari Susu Sapi pada Waktu Pemerahan Berbeda*". Dalam *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*, 6(1). Hal. 37-46.
- Astuti, R. H., A. P. Astuti, dan E. T. W. Maharani. 2020. "*Analisis Kandungan Laktosa dan Protein Pada Asi dan Susu Formula di Kota Semarang*". Dalam *EDUSAINTEK*, 4. Hal. 415-425.
- Aziz, A. E. and M. M. Abo-srea. 2014. "*The Effect of Direct Acidification by Different Acidulants on the Properties of Mozzarella Cheese*". In *Journal of Food and Dairy Sciences*, 5(1). P. 7-13.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 3141.1-2011: Susu Segar-Bagian 1: Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2020. *SNI 8896: 2020:Keju Mozzarella*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Balai Veteriner Subang. 2024. *Inilah Alasan Mengapa Pemerintah Lebih Memilih Untuk Impor Susu*. <https://bvetsubang.ditjenpkh.pertanian.go.id/berita/inilah-alasan-mengapa-pemerintah-lebih-memilih-untuk-impor-susu#>. [2 Maret 2025].
- Banks, J. M. 2007. *Cheese Yield*. In *Cheese Problems Solved* (Ed. P. L. H. McSweeney). P. 100-114. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Bintsis, T. 2018. "*Lactic Acid Bacteria as Starter Cultures: An Update in Their Metabolism and Genetics*". In *AIMS Microbiology*, 4(4). P. 665-684.

- Blanco, A. and G. Blanco. 2017. *Medical Biochemistry*. 1st ed. Cambridge: Academic Press.
- Christi, R. F., D. S. Tasripin, dan H. F. Elfakhriano. 2022. “Evaluasi Kandungan Mutu Fisik dan Kimia Susu Sapi Perah Friesian Holstein di BPPIB TSP Bunikasih”. Dalam ZIRAA'AH Majalah Ilmiah Pertanian, 47(2). Hal. 236-246.
- Coelho, M. C., F. X. Malcata, and C. C. Silva. 2022. “*Lactic Acid Bacteria in Raw-Milk Cheeses: From Starter Cultures to Probiotic Functions*”. In *Foods*, 11(15). P. 2276.
- Cortez, M. A. S., M. M. Furtado, M. L. Gigante, and P. S. Kindstedt. 2008. “*Effect of pH on Characteristics of Low-Moisture Mozzarella Cheese during Refrigerated Storage*”. In *Journal of Food Science*, 73(9). P. 443-448.
- Costa, A., N. Lopez-Villalobos, N. W. Sneddon, L. Shalloo, M. Franzoi, M. De Marchi, and M. Penasa. 2019. “*Invited Review: Milk Lactose—Current Status and Future Challenges in Dairy Cattle*”. In *Journal of Dairy Science*, 102(7). P. 5883-5898.
- Doshi, Y. 2025. *Mozzarella Cheese Market Analysis & Forecast 2032*. <https://www.coherentmarketinsights.com/market-insight/mozzarella-cheese-market-2968>. [2 Maret 2025].
- Eva, L., E. György, and A. -M. Szabó. 2024. “*Technological Aspects of Lactic Acid Bacteria Originated From Artisanal Cheeses*”. In *Acta Universitatis Sapientiae Alimentaria*, 17. P. 61-68.
- Faccia, M., G. Natrella, and G. Gambacorta. 2021. “*Analysis of the Water-Soluble Compounds as a Tool for Discriminating Traditional and Industrial High Moisture Mozzarella Made With Citric Acid*”. In *International Journal of Food Science and Technology*, 56(10). P. 5352-5361.
- Farkye, N. 2022. *Factors that Affect Cheese Yield*. <https://adpi.org/factors-that-affect-cheese-yield/>. [11 Juni 2025].
- Ferdousi, R., M. Rouhi, R. Mohammadi, A. M. Mortazavian, K. Khosravi-Darani, and A. H. Rad. 2013. “*Evaluation of Probiotic Survivability in Yogurt Exposed to Cold Chain Interruption*”. In *Iranian Journal of Pharmaceutical Research: IJPR*, 12. P. 139-144.
- Ferreira, S., G. Sanchez, M. J. Alves, and M. J. Fraqueza. 2021. “*Editorial: Natural Compounds in Food Safety and Preservation*”. In *Front. Nutr.*, 8, 759594.

- Ferreira-Lazarte, A., F. J. Moreno, and M. Villamiel. 2018. "Application of a Commercial Digestive Supplement Formulated with Enzymes and Probiotics in Lactase Non-Persistence Management". In *Food & Function*, 9(9). P. 4642-4650.
- Gao, H., X. Li, X. Chen, D. Hai, C. Wei, L. Zhang, and P. Li. 2022. "The Functional Roles of *Lactobacillus acidophilus* in Different Physiological and Pathological Processes". In *Journal of Microbiology and Biotechnology*, 32(10). P. 1226-1233.
- Gonçalves, M. C. and H. R. Cardarelli. 2020. "Effect of the Stretching Temperature on the Texture and Thermophysical Properties of Mozzarella Cheese". In *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(9), e14703.
- Gonçalves, M. C. and H. R. Cardarelli. 2021. "Mozzarella Cheese Stretching: A Minireview". In *Food Technology and Biotechnology*, 59(1). P. 82-91.
- Hakim, Y. T. 2020. *Pemanfaatan Asam Cuka Dalam Pembuatan Keju Mozzarella Ditinjau Dari Rendemen, Kemuluran, Daya Leleh dan Protein Whey*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Hanani, I., K. H. Dewi, and T. Anggraini. 2024. "Characteristics of Buffalo Milk Curd on Variations in Fermentation Time". In *AJARCADE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 8(3). P. 284-288.
- Hariyadi, F. 2020. *Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Keju Mozzarella Ditinjau dari Rendemen, Kadar Air, Kadar Protein, dan Kadar Lemak*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Helmenstine, A. M. 2024. *pH Definition and Equation in Chemistry*. <https://www.thoughtco.com/definition-of-ph-in-chemistry-604605>. [28 Januari 2025].
- Hendarto, D. R., A. P. Handayani, E. Esterelita, dan Y. A. Handoko. 2019. "Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas". Dalam *J. Sains Dasar*, 8(1). Hal. 13-19.
- Hidayat, A. W., Jariyah, and A. D. Novanda. 2022. Quality control analysis of mozzarella cheese coagulation process in CV "XYZ". In *3rd International Conference Eco-Innovation in Science, Engineering, and Technology*. Malang: NST Proceedings. P. 184-190.
- Hill, A. and M. A. Ferrer. 2021. *Cheese Making Technology e-Book*. 1st ed. Montreal: Pressbooks.

- Ibrahim, A., A. Fridayanti, dan F. Delvia. 2015. “*Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (Bal) dari Buah Mangga (Mangifera indica L.)*”. Dalam Jurnal Ilmiah Manuntung, 1(2). Hal. 159-163.
- Ihwah, A., P. Deoranto, S. Wijana, and I. A. Dewi. 2018. “*Comparative Study Between Federer and Gomez Method for Number of Replication in Complete Randomized Design Using Simulation: Study of Areca Palm (Areca Catechu) as Organic Waste for Producing Handicraft Paper*”. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 131(1). P. 012049.
- Ika, A. 2024. *Di Balik Kebijakan Impor Susu, Antara Komitmen Internasional atau Nasib Peternak Indonesia*. <https://money.kompas.com/read/2024/11/15/053000926/di-balik-kebijakan-impor-susu-antara-komitmen-internasional-atau-nasib?page=all#:~:text=Selain%20bea%20masuk%20nol%20persen,impor%20yang%20jauh%20lebih%20murah>. [3 Maret 2025].
- Iskandar, C. F., C. Cailliez-Grimal, F. Borges, and A. M. Revol-Junelles. 2019. “*Review of Lactose and Galactose Metabolism in Lactic Acid Bacteria Dedicated to Expert Genomic Annotation*”. In Trends in Food Science & Technology, 88. P. 121-132.
- Jangnga, I. P., A. E. P. Haskito, C. Sari, dan S. L. Adrenalin. 2023. “*Total lactic acid bacteria (LAB) and antioxidant activity of goat's milk yoghurt with the addition of red bran during refrigeration storage*”. Dalam Journal of Applied Veterinary Science and Technology, 4(2). Hal. 61-66.
- Jatira, A. Abdullah, dan Solihin. 2020. “*Perancangan Mesin Cutting Cheese Block dengan Cutting Tools Kapasitas 20 Kg*”. Dalam Jurnal Teknologika, 10(2). Hal. 1-9.
- Kebary, K. M. K., S. A. Hussein, R. M. Badawi, H. E. A. Hatem, M. H. M. Eid, and E. A. M. El-Den. 2025. “*Evaluation of Mozzarella Cheese Quality Made from Different Milk Types and Stored at Different Temperatures*”. In Menoufia Journal of Food and Dairy Sciences, 10(1). P. 1-18.
- Király, M., B. D. Kiss, P. Horváth, L. Drahos, A. Mirzahosseini, G. Pálffy, I. Antal, and K. Ludányi. 2021. “*Investigating Thermal Stability Based on the Structural Changes of Lactase Enzyme by Several Orthogonal Methods*”. In Biotechnology Reports, 30, e00637.
- Kisnawaty, S. W., S.F. Pasaribu, T. D. Noviati, dan M. M. Abdillah. 2024. “*Analisis Kadar Protein dengan Metode Lowry pada Berbagai Jenis Produk Susu yang Beredar di Lingkungan Universitas Muhammadiyah Surakarta*”.

- Dalam Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi, 2(3). Hal. 12-20.
- Kosikowski, F. V. and L. E. Wierzbicki, L. E. (1973). "*Lactose Hydrolysis of Raw and Pasteurized Milks by Saccharomyces lactis lactase*". In Journal of Dairy Science, 56(1). P. 146-148.
- Krastanov, A., P. J. Yeboah, N. D. Wijemanna, A. S. Eddin, R. D. Ayivi, and S. A. Ibrahim. 2023. *Volatile Aromatic Flavor Compounds in Yogurt: A Review. In Current Issues and Advances in The Dairy Industry* (Eds. S. A. Ibrahim and M. R. Bronze). London: IntechOpen.
- Leksmono, C. S., C. Manzoni, J. E. Tomkins, W. Lucchesi, G. Cottrell, and P. A. Lewis. 2018. "*Measuring Lactase Enzymatic Activity in the Teaching Lab*". In Journal of Visualized Experiments: Jove, 138, 54377.
- Loguercio, D. M. 2022. *The Role of Fat in Mozzarella Cheese*. <https://www.alpha-solutions.it/en/the-role-of-fat-in-mozzarella-cheese/>. [27 Januari 2025].
- Lopes, A. C. A., S. H. Eda, R. P. Andrade, J. C. Amorim, and W. F. Duarte. 2019. *New Alcoholic Fermented Beverages—Potentials and Challenges. In Fermented Beverages Volume 5: The Science of Beverages* (Eds. A. M. Grumezescu and A. M. Holban). P. 577-603. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Maharani, N., I. A. Sari, D. A. Wicaksono, dan U. Nuraini. 2023. "*Kajian Penggunaan Jenis Rennet Nabati dan Hewani Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Mozarella Susu Sapi*". Dalam Journal of Student Research, 1(1). Hal. 423-431.
- Mansur, D. S., M. N. Hidayat, dan Irmawaty. 2019. "*Ketahanan Bakteri Asam Laktat Asal Saluran Pencernaan Broiler Terhadap pH dan Garam Empedu*". Dalam Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan, 5(1), Hal. 27-37.
- Minervini, F., G. Costantino, and M. D. Angelis. 2022. *Pasta Filata Cheeses: Traditional Pasta Filata Cheese. In Encyclopedia of Dairy Sciences 3rd ed.* (Eds. P. L. H. McSweeney and J. P. McNamara). P. 274-280. Cambridge: Academic Press.
- Muñoz, S. V., M. G. Torres, F. Q. Guerrero, and R.R. Talavera. 2017. "*A New Study of the Kinetics of Curd Production in the Process of Cheese Manufacture*". In Journal of Dairy Research, 84(4). P. 479-483.
- Nugroho, P., B. Dwiloka, dan H. Rizqianti. 2018. "*Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga*".

- Rosella Ungu (Hibiscus sabdariffa L.)*". Dalam Jurnal Teknologi Pangan, 2(1). Hal. 33-39.
- Olson, B. J. S. C. 2016. "*Assays for Determination of Protein Concentration*". In Current Protocols in Pharmacology, 73(1). P. A.3A.1-A.3A.32.
- Patahanny, T., L. A. Hendrawati, dan N. Nurlaili. 2019. "*Pembuatan Keju Mozzarella Dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis*". Dalam Agriekstensi: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian, 18(2). Hal. 135-141.
- Popescu, L., V. Bulgaru, and R. Siminiuc. 2021. "*Effect of Temperature, pH and Amount of Enzyme Used in the Lactose Hydrolysis of Milk*". In Food and Nutrition Sciences, 12(12). P. 1243-1254.
- Pramono, A., A. C. Indriarta, dan M. Cahyadi. 2023. "*Pengaruh Waktu Pemerahan terhadap Kualitas Fisik dan Komposisi Kimia Susu Sapi di PT. UPBS*". Dalam Journal of Livestock and Animal Health, 6(2). Hal. 112-116.
- Purwadi. 2010. "*Kualitas Fisik Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis*". Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 5(2). Hal. 33-40.
- Puspadewi, R., R. Anugrah, dan D. Sabila. 2017. "*Kemampuan Aspergillus wentii dalam Menghasilkan Asam Sitrat*". Dalam Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi, 5(1). Hal. 15-20.
- Putri, E. 2016. "*Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan*". Dalam Chempublish Journal, 1(2). Hal. 14-20.
- Raharjanti, Z., Y. B. Pramono, dan A. N. M. Al-Baarri. 2019. "*Nilai pH dan Kekentalan Cocogurt dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia*". Dalam Jurnal Teknologi Pangan, 3(2). Hal. 305-308.
- Rahmadini, A. S., A. A. Putra, A. Rakhmadi, dan Y. Ernita. 2023. "*Analisis Sifat Fisikokimia Keju Mozarella dengan Penambahan Antosianin dari Bubuk Bunga Telang (Clitoria ternatea)*". Dalam Agroteknika, 6(2). Hal. 198-212.
- Rahmiati, R., dan M. Mumpuni. 2017. "*Eksplorasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik dan Potensinya dalam Menghambat Bakteri Patogen*". Dalam Elkawnie: Journal of Islamic Science and Technology, 3(2). Hal. 141-150.
- Ramlah, R., E. Soekendarsi, Z. Hasyim, dan M. S. Hassan. 2016. "*Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila Oreochromis Niloticus Asal Danau Mawang*".

- Kabupaten Gowa dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar*". Dalam BIOMA: Jurnal Biologi Makassar, 1(1). Hal. 39-46.
- Razak, R. A. 2024. *Kadar Abu, Laktosa dan Garam Keju Mozzarella dengan Penggunaan Enzim Papain dan Sari Jeruk Nipis pada Konsentrasi Berbeda*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Riztyani, K. 2024. *Optimasi Penggunaan Sari Buah Nanas (Ananas comosus) dan Waktu Koagulasi Dalam Pembuatan Keju Mozzarella Dengan Metode RSM*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Salas, E., J. Oliveira, and R. Perez-Gregorio. 2023. "Editorial: Natural Extracts as Food Ingredients: From Chemistry to Health". In *Front. Nutr.*, 10, 1306307.
- Sameen, A., F. M. Anjum, N. Huma, and H. Nawaz. 2010. "Chemical Composition and Sensory Evaluation of Mozzarella Cheese: Influence by Milk Sources, Fat Levels, Starter Cultures and Ripening Period". In *Pak. J. Agri. Sci.*, 47(1). P. 26-31.
- Sari, M. P. 2024. "Perbandingan Metode Isolasi Enzim terhadap Aktivitas Enzim Laktase dari Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Diisolasi dari Tangkai Terung Ungu (*Solanum melongena* l)". Dalam *Indonesian Journal of Health Science*, 4(6). Hal. 635-639.
- Sionek, B., A. Szydlowska, M. Trzaskowska, and D. Kołozyn-Krajewska. 2024. "The impact of physicochemical conditions on lactic acid bacteria survival in food products". In *Fermentation*, 10(6). P. 298.
- Sitepu, G. A., E. R. R. Putri, dan I. Inayah. 2020. "Isolasi Enzim Laktase untuk Mengurangi Kadar Laktosa Susu bagi Penderita Intoleransi Laktosa". Dalam *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 11(1). Hal. 720-724.
- Søltoft-Jensen, J. and F. Hansen. 2005. *New Chemical and Biochemical Hurdles. In Emerging Technologies for Food Processing* (Ed. D. Sun). P. 387-416. Cambridge: Academic Press.
- Sukma, A., O. R. Anggraini, Y. F. Kurnia, and E. Purwati. 2021. "Optimum Condition of *Streptococcus termophilus*, *Lactobacillus fermentum*, and *Lactobacillus plantarum* Producing Yoghurt Starter". In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 888(1). P. 012037.
- Sunarya, H., P. Sambodho, dan A. M. Legowo. 2016. *Pemanfaatan Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya Untuk Optimalisasi Kadar Air, Kadar Lemak, dan Tekstur Keju Mozarella*. Skripsi. Universitas Diponegoro.

- Suyata, A. Y. Z. 2024. *Kajian Pengembangan Produk di CV Brawijaya Dairy Industry, Kab. Malang*. Laporan Magang. Politeknik Negeri Jember.
- Utami, T., A. Cindarbhum, M. C. Khuangga, E. S. Rahayu, M. N. Cahyanto, S. Nurfiyanti, and E. Zulaichah. 2020. "Preparation of Indigenous Lactic Acid Bacteria Starter Cultures for Large Scale Production of Fermented Milk". In *Digital Press Life Sciences*, 2, 00010.
- Voget, C., A. Borrajo, and C. Pedrazzi. 2022. "*Lactose Hydrolysis in Milk Using a Commercial Recombinant β -Galactosidase (Lactase) from Bifidobacterium Bifidum*". In *Food Science and Technology*, 42, e27622.
- Wardhani, D. H., B. Jos, dan H. Cahyono. 2018. "*Komparasi Jenis Koagulan dan Konsentrasinya Terhadap Karakteristik Curd pada Pembuatan Keju Lunak Tanpa Pemeraman*". Dalam *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 13(2). 209-216.
- Wiedyantara, A. B., H. Rizqiati, dan V. P. Bintoro. 2017. "*Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen, dan Tingkat Kesukaan Keju Mozzarella dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*". Dalam *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1). Hal. 1-7.
- Ying, M., L. Jing, and Z. Zheng. 2011. "*Effect of Stretching Temperature on Proteolysis, Expressible Serum and Titratable Acidity of Mozzarella Cheese*". In *Advanced Materials Research*, 327. P. 139-142.
- Yohmi, E., A. D. Boediarso, B. Hegar, P. G. Dwipurwantoro, dan A. Firmansyah. 2016. "*Intoleransi Laktosa Pada Anak Dengan Nyeri Perut Berulang*". Dalam *Sari Pediatri*, 2(4). Hal. 198-204.
- Zawawi, F. S. M., L. Karim, and S. R. Omar. 2020. "*Enzyme Activity and Stability of Lactase Immobilized on Two Different Supports: Calcium Alginate and Magnetic Chitosan*". In *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 16(4). P. 413-417.
- Zang, J., T. Wang, D. Piotr, H. Zhao, and B. Zhang. 2021. "*Increasing Lactose Concentration is a Strategy to Improve the Proliferation of Lactobacillus Helveticus in Milk*". In *Food Science & Nutrition*, 9(2). P. 1050-1060.
- Zhang, D., J. Xiong, K. Jiang, X. Zhao, and Y. Gan. 2024. "*Effect of Pre-Acidification and Whey Proteins on Low-Fat Mozzarella Cheese During Storage: Physicochemical, Textural, and Functional Properties*". In *Research Square*. P. 1-22.
- Zuhri, A. R. and S. Wilda. 2024. "*An Overview of Lactase Enzyme: Microbial Sources, Substrate Range, Fermentation Approaches, Extraction*".

Techniques, and Industrial Applications". In Journal of Integrative Natural Science, 1(1). P. 1-9.