

DAFTAR PUSTAKA

- Adisurya, Jeremy Louis, I Dewa Gde M.P., Komang Ayu N. 2022. *Pengaruh Konsentrasi Milk Clotting Enzyme dari Lactobacillus rhamnosus SKG34 Terhadap Kualitas Keju Lunak*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(3), 483-492.
- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., & Zulaika, A. 2020. *Rendemen, Aroma, Rasa, Penampilan Keju Lunak Dari Susu Sapi dengan Penambahan Rennet dan Starter BAL, Yoghurt Blokul*. *Jurnal Agritechno*, 13(2), 120-126.
- Anasari R, Nur BM, Noviasari S. 2022. *Karakteristik sensori es krim nabati berbahan dasar susu kedelai dan ubi jalar ungu (Ipomea batatas L.)*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Peternakan*. 7(2): 401-408.
- Anggoro, Arco. 2023. *Alternatif Protease Pada Enzim Rennet Dalam Pembuatan Keju*. *Zigma*, 38 (2), 73-80.
- AOAC. 2012. *Official Methods of Analysis of AOAC International*.
- Arai, A., Igoshi, A., Inoue, A., Noda, K., Tsutsuura, S., & Murata, M. 2020. *Relationship Between Lactose Utilization of Lactic Acid Bacteria and Browning of Cheese During Storage*. *Bioscience, biotechnology, and biochemistry*, 84(9), 1886-1893.
- Ariawan, D., Dwiloka, B., & Mulyani, S. 2025. *Perbedaan Kadar Protein, Kadar Lemak, Kecepatan Leleh, dan Mutu Hedonik Es Krim Merk C dan D*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 21-27.
- ASTM.1997. *Standard Test Method for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting (D882)*. Annual Book of ASTM Standards. American Society for Testing and Material, Philadelphia.
- Astuti, S. D., Erminawati, E., Suri, A., & El Kiyat, W. 2021. *Optimasi Formula Dan Uji Deskriptif Kuantitatif Minuman Jeli Carica Rendah Kalori*. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 856-866.
- Ayun, Q., Muthiáh, S. N., & Sukmalara, D. 2023. *Potensi Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Jus Tempe Sebagai Kandidat Probiotik*. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 8(2), 171-177.
- Azizah, N., Suradi, K., & Gumilar, J. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat Lactobacillus plantarum dan Lactobacillus casei Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayonnaise Probiotik*. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 18(2), 79-85.

- 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.
- Budiman, S., Hadju, R., Siswosubroto, S.E., Remvet, D.G. 2017. *Pemanfaatan Enzim Rennet Dan Lactobacillus Plantarum Yn 1.3 Terhadap Ph, Curd Dan Total Padatan Keju*. *Zootek Journal* 37 (2): 321-328.
- Daniarsih, A., Artasasta, M. A., Akhsani, F., Firdaus, Z., Fahmi, M. I. N., & Sa'diyah, H. 2023. *Formulasi Keju Mozarella Dengan Ekstrak Papain Sebagai Alternatif Koagulan Susu*. *Proceedings of Life and Applied Sciences*, 2.
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Keju*. PAU Pangan dan gizi. IPB. Bogor.
- Dzulqaidah, I., Zanuba, R. B., Alwi, A. S. F., Salsabila, A. R. P., Mursidi, S., & Muliasari, H. 2021. *Ekstraksi dan uji aktivitas enzim bromelin kasar dari buah nanas*. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(2), 80-84.
- Emmawati A, Rizaini R, Rahmadi A. 2020. *Perubahan Populasi Bakteri Asam Laktat, Kapang/Khamir, Keasaman, dan Respons Sensoris Yoghurt Durian*. *Journal of Tropical AgriFood*. 2(2): 79-89.
- Estikomah, S. A. 2017. *Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (Streptococcus lactis, Rhizopus oryzae)*. *Pharmasipha: Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy*, 1(1), 36-40.
- Farkye and B. Yim. 2003. *Use of Dry Milk Protein Concentration In Pizza Cheese Manufacture By Culture Or Direct Acidification*. *J. Dairy Science*. 86 (12): 3841-3848.
- Fauzia, N. 2016. *Pembuatan Keju Krim Dari Kedelai Dengan Metode Pengasaman Langsung Menggunakan Asam Asetat (Kajian Konsentrasi Asam Asetat)* (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Fox, P. F. 2002. *Exogenous enzymes in dairy technology*. In *Handbook of food enzymology* (pp. 294-317). CRC Press.
- Gonçalves, M. C., & Cardarelli, H. R. 2021. *Mozzarella cheese stretching: a minireview*. *Food Technology and Biotechnology*, 59(1), 82-91.
- Hakim, L., Jambang, N., Witman, S., Palindung, L. S., & Rahayu, P. P. 2023. *Meningkatkan Daya Mulur, Daya Leleh dan Mikrostruktur Keju Mozzarella*

Analog (Sebuah Review) untuk Mencapai Kualitas yang Maksimal. Prosiding SENIATI, 7(1), 7-15.

- Hakim, Y. T. 2020. *Pemanfaatan Asam Cuka Dalam Pembuatan Keju Mozzarella Ditinjau Dari Rendemen, Kemuluran, Daya Leleh dan Protein Whey* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Handayani, M. N., & Wulandari, P. 2016. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Karakteristik Soyghurt. Agrotek, 10(2), 62.*
<https://doi.org/10.21107/Agrotek.V10i2.2467>.
- Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., & Puspitasari, T. D. 2021. *Perbedaan Nilai Gizi Susu Sapi Setelah Pasteurisasi Non Termal Dengan HPEF (High Pulsed Electric Field). AcTion: Aceh Nutrition Journal, 6(2), 207-212.*
- Hariyadi, Farah. 2020. *Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Keju Mozzarella Ditinjau dari Rendemen, Kadar Air, Kadar Protein, dan Kadar Lemak.* Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Hartono, W dan Purwadi. 2012. *Penggunaan Jus Buah Jeruk Keprok (Citrus Reticulata) pada Pembuatan Keju Mozzarella. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 7(1): 24-32.*
- Hasbi, N., Rosyunita, R., Rahim, A. R., Parwata, W. S. S., Ayunda, R. D., Farras, A., ... & Billah, M. A. 2024. *Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Feses Bayi Secara Fenotipik. Prosiding SAINTEK, 6, 101-109.*
- Hasibuan, R. J. A. 2019. *Optimasi Proses Koagulasi Curd Keju Mozzarella Menggunakan Response Surface Methodology (Studi Kasus Di Cv. Brawijaya Dairy Industry, Batu)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Ikhwanudin. 2024. *Sifat Mikrobiologi dan Organoleptik Yoghurt Dengan Bahan Dasar Susu Bebas Laktosa. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.*
- Indrayani, I., Hambali, A., Jusran, J., & Putra, R. P. 2024. *pH dan Suhu Optimum Aktivitas Enzim Amilase Kapang Termofilik dari Hot Spring Sulili. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 10(2), 295-305.*
- Jamilatun, M. 2009. *Optimalisasi Fermentasi Rhizopus Oryzae Dalam Pembentukan Curd dan Analisis Kualitas Keju Mentah yang Terbentuk* (Doctoral dissertation, UNS (Sebelas Maret University)).
- Jangnga, I. P., Haskito, A. E. P., Sari, C., & Adrenalin, S. L. 2023. *Total Lactic Acid Bacteria (LAB) and Antioxidant Activity of Goat's Milk Yoghurt With The Addition of Red Bran During Refrigeration Storage.*

- Jessica, Stella. 2025. *Aktivitas Mikroorganisme Pada Proses Fermentasi Serta Keragaman Senyawa Flavor Keju Cheddar*. ZIGMA, 40(1), 258-272.
- Joni, L. S., Erina, E., & Abrar, M. 2018. *Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Feses Rusa Sambar (Cervus unicolor) di Taman Rusa Aceh Besar (The Total of Lactic Acid Bacteria (LAB) on Feces of Sambar Deer (Cervus unicolor) in Taman Rusa Aceh Besar*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner, 2(2), 77-85.
- Joshi, N. S., Muthukumarappan, K., & Dave, R. I. 2003. *Effect of Calcium On Physicochemical Properties of Fat-Free Mozzarella cheese*. Journal of food science, 68(7), 2289-2294.
- Joshi, N., K. Muthukumarappan dan R. I. Dave. 2004. *Effect of Calcium On Mikrostruktire and Meltability of Part Skim Mozzarella Cheese*. Journal Dairy Science. 7: 1975- 1985.
- Juniawati, J., Usmiati, S., & Damayanthi, E. (2015). *Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, 34(1), 30944.
- Kebary, K. M. K., Yousef, I. T., El-Shazly, H. A., & Rajab, W. A. A. 2011. *Quality of Ras cheese made by probiotic strain of Lactobacillus rhamnosus*. Journal of Food and Dairy Sciences, 2(2), 69-78.
- Komansilan, S. 2020. *Pemanfaatan Enzim Bromelin Buah Nanas (Ananas comusus) Sebagai Koagulan Alami Dan Aplikasinya Pada Produksi Keju Cottage*. Disertasi. Dipublikasi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Koswara S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang Press.
- Kumala, N. F. 2023. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Buah Nanas (Ananas comusus (L) Merr.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keju Mozzarella*. (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Kumala, N. F., Aulia, M., Ardiansyah, M., A. M., Handayani, Wahyu, S., M. Ardiyanto., M. W., Aprili. 2024. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Buah Nanas (Ananas comusus (L) Merr.) Terhadap Karakteristik, Fisikokimia dan Sensoris Keju Mozzarella*. Journal of Food Industrial Technology, 1(2). 45-51.
- Li, J., Huang, Q., Zheng, X., Ge, Z., Lin, K., Zhang, D., ... & Shi, X. 2020. *Investigation of The Lactic Acid Bacteria In Kazak Cheese and Their Contributions To Cheese Fermentation*. Frontiers in microbiology, 11, 228.

- Mansur, D. S., & Hidayat, M. N. 2019. *Ketahanan Bakteri Asam Laktat Asal Saluran Pencernaan Broiler Terhadap pH dan Garam Empedu. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 5(1), 27-37.
- McSweeney, P. L. H. 2017. *Advanced Dairy Chemistry: Volume 1B: Chemistry of Cheese*. Springer.
- Metzger, L. E., Barbano, D. M., Rudan, M. A., & Kindstedt, P. S. 2000. *Effect of Milk Preacidification On Low Fat Mozzarella Cheese. I. Composition and Yield. Journal of Dairy Science*, 83(4), 648-658.
- Moynihan, A. C., Govindasamy-Lucey, S., Molitor, M., Jaeggi, J. J., Johnson, M. E., McSweeney, P. L. H., & Lucey, J. A. 2016. *Effect of Standardizing The Lactose Content of Cheesemilk On The Properties of Low-Moisture, Part-Skim Mozzarella Cheese. Journal of Dairy Science*, 99(10), 7791-7802.
- Mulyaningsih, I. 2020. *Penggunaan Jus Belimbing Wuluh (Avverhoa bilimbi) dalam Pembuatan Keju Mozzarella ditinjau dari Rendemen, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Kadar Air* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Nabilla, Z. F. 2024. *Aplikasi Enzim Laktase Terimobilisasi dengan Alginate Beads untuk Penurunan Kadar Laktosa pada Susu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor*.
- Nasution, Z., & Marya, D. T. 2021. *Uji Organoleptik Terhadap Keju Lunak Dari Susu Kambing Peranakan Etawah (PE) Saanen dan Persilangannya (PESA). GREEN SWARNADWIPA: JURNAL PENGEMBANGAN ILMU PERTANIAN*, 10(2), 337-341.
- 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.
- Ningrum, S., adi Prayitno, S., & Yahya, A. T. 2024. *Physicochemical Characteristics of Cream Cheese Based on Different Ratios of Bromelin Enzyme and Rennet Enzyme. Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 5(02), 42-51.
- Nurdini D, Herawati E, Nurhayatin T. 2023. *Pengaruh Dosis Starter Terhadap Nilai pH dan Tingkat Kesukaan Pada Yoghurt Susu Sapi. J. Ilmu Peternak*. 8(1): 9-17.
- Oommen, B. S., D. J. McMahon, C. J. Oberg, J. R. Broadbent and M. Strickland. 2002. *Proteolytic Specificity of Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*

- Influences Functional Properties of Mozzarella Cheese*. J. Dairy Sci. 85 (11): 2750–2758.
- Pamela VY, Riyanto RA, Kusumasari S, Meindrawan B, Diwan AM, Istihamsyah I. 2022. *Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim dan Lama Inkubasi*. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*. 3(1): 18-24.
- Popescu, L., Bulgaru, V., & Siminiuc, R. 2021. *Effect of Temperature, pH and Amount of Enzyme Used In The Lactose Hydrolysis of Milk*. *Food and Nutrition Sciences*, 12(12), 1243-1254.
- Prihantini, N. N., Khusniati, T., Bintang, M., Choliq, A., & Sulistiani, S. 2013. *Purifikasi Parsial dan Karakterisasi B-Galactosidase dari Lactobacillus plantarum Strain D-210*. *Jurnal Kedokteran Yarsi*, 21(1), 014-026.
- Puritasari, Desti Retno. 2023. *Total Padatan dan Free Fatty Acid Keju Segar Dengan Kultur Tunggal dan Campuran Lactobacillus rhamnosus dan Pediococcus pentosaceus Selama Penyimpanan Dingin*. *Doctoral dissertation*, UNDARIS.
- Purwadi dan A. Manab. 2014. *Penggunaan Tepung Terigu dan Alginat Dalam Pembuatan Keju Mozzarella Ditinjau dari Kualitas Fisik dan Organoleptik*. *Journal Research of Life Science*. 1 (1): 43–54.
- Purwadi, P. 2010. *Physical Quality of Mozzarella Cheese Produced by Lime Juice as an Acidifier*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 5(2), 33-40.
- Purwadi. 2006. *Tinjauan Kualitas Fisik Keju Segar Dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis dan Asam Sitrat*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 1 (1): 18–23.
- Putranto, W.S., M. T. Suhartono, H. D. Kusumaningrum, P E. Giriwono, A. Z. Mustopa, K. Suradi and H. Chairunnisa. 2019. *Fresh Cheese Probiotic with Local Isolate Lactobacillus casei 2.12 as starter in*.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. 2022. *Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah: Hedonik Test and Storage Test Extract Ethanol the Tubers of Hati Tanah*. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(2), 124-131.
- Rahmah, Sava Talia . 2024. *Nilai Rendemen dan Total Padatan Keju Segar Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) dan Pengasam Lactobacillus plantarum Kita-3*. Undergraduate (Sarjana S1) thesis, UNDARIS.

- Rahayu, W. E., Destiana, I. D., & Mustof, R. R. 2024. *Pengaruh Lama Waktu Perebusan terhadap Karakteristik Keju Halloumi Susu Sapi*. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian* (Vol. 5, No. 1, pp. 578-588).
- Riandani, A. P., Irfan, Y., Supriyanto, S., Intani, A. E., Kustiwan, S., & Yanto, R. 2022. *Analisis Komposisi Bahan dan Uji Sensori Terhadap Beberapa Keju Olahan Komersil di Indonesia*. *Jurnal Teknik Industri*, 3(1), 86-94.
- Rizki, Z., Fitriana, F., & Jumadewi, A. 2022. *Identifikasi Jumlah Angka Kuman Pada Dispenser Metode TPC (Total Plate Count)*. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 4(1), 38-43.
- Riztyani, K. 2024. *Optimasi Penggunaan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) dan Waktu Koagulasi Dalam Pembuatan Keju Mozzarella Dengan Metode RSM* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Salsabilla, K. N., & Trimulyono, G. 2022. *Isolasi dan Uji Antagonis Bakteri Asam Laktat dari Tape Pisang Kepok terhadap *Escherichia coli**. *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi*, 11(3), 430-440.
- Saputra, F., Effianda, T. R., El Rahimi, S. A., & Nurfadillah, N. 2018. *Pengaruh Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Terhadap Daya Tetas Telur Ikan Bandeng (*Chanos chanos*)*. *Jurnal Akuakultura Universitas Teuku Umar*, 2(1).
- Sari, D. K., Adriani, M., & Ramadhani, A. 2021. *Profil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus dan Puree Labu Kuning*. In *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah* (Vol. 6, No. 3).
- Sarifudin, A., & Ekafitri, R. 2015. *Karakteristik Sifat Fisiko-kimia dan Thermal Serta Penerimaan Organoleptik Kue Sagon Berbasis Tepung Pisang*. *Jurnal penelitian pascapanen pertanian*, 12(1), 27-37.
- Seftiono, H. 2017. *Penentuan Aktivitas Enzim Mananase dari Berbagai Mikroorganisme di Indonesia dan Peranannya Dalam Bidang Pangan: Kajian Pustaka*. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 11(1), 14-20.
- Septiani, M. A. 2023. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Garam Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keju Mozzarella* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).

- 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.
- Setiawan, J. D. 2017. Uji Kualitas Pupuk Organik Cair Limbah Whey Keju ditambah Urin Sapi dan Darah Sapi dengan Starter Whey Kefir. Skripsi. Kediri: Fakultas Peternakan Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Sigit, M., Putri, W. R., & Pratama, J. W. A. 2021. *Perbandingan kadar lemak, protein dan bahan kering tanpa lemak (BKTL) pada susu sapi segar di Kota Kediri dan Kabupaten Kediri.* *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1), 31-35.
- Sitepu, G. A., Putri, E. R. R., & Inayah, I. (2020, September). *Isolasi Enzim Laktase untuk Mengurangi Kadar Laktosa Susu bagi Penderita Intoleransi Laktosa.* In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 11, No. 1, pp. 720-724).
- Soerjani, T. 2019. *The Comparisson Of Concentration Ambarella's (Spondias dulcis) Extract and Lactobacillus fermentum LLB3 In Acisification Process On The Making Of Mozzarella Cheese Based On Sensory And Physico-chemical Quality* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Sofyani, S., Kandou, J. E., & Sumual, M. F. 2019. *Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan baku tepung ubi banggai (Dioscorea alata L.).* *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).
- Sriutami, O., Hamzah, B., & Syafutri, M. I. 2020. *Pengaruh Penambahan Susu Kedelai dan Protexin Terhadap Karakteristik Keju Mozarella Susu Kerbau Rawa.* In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (No. 1, pp. 761-772).
- Sumarmono, J., dan Suhartati, F. M. 2012. *Yield dan Komposisi Keju Lunak (Soft Cheese) Dari Susu Sapi Yang Dibuat Dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal.* *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3), 65–68.
- Sunarya H. 2016. *Kadar air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Kombinasinya.* *J. Anim Agricul.* 5(3): 17-22.
- Suryani DR. 2013. *Profil Aroma, Aktivitas Antioksidan dan Intensitas Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi Dengan Penambahan Rare Sugar (Dpsikosa, L-psikosa, D-tagatosa, L-tagatosa).* Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Susanti, R., & Fidia Fibriana. 2017. *Teknologi Enzim.* Yogyakarta: CV Andi Offset.

- Tafsiri, H. A. 2024. *Karakteristik Fisikokimia dan Antioksidan Keju Mozzarella dengan Penambahan Bubuk Bunga Telang (Clitoria ternatea)*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Umaro, D. 2011. *Pembuatan Keju Mozzarella dengan Metode Pengasaman Langsung: Kajian Pengaruh Jenis Bahan Pengasam dan Jenis Rennet* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- United States Department of Agriculture. 2012. *USDA Specifications For Mozzarella Cheeses*. September. Washington, D.C.
- Wahyudi, A. T. 2024. *Kadar Air, Protein, dan Lemak Keju Mozzarella Dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis Pada Konsentrasi Berbeda* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Waldron, D., & Fox, P. F. 2004. *Effect of modifying lactose concentration in cheese curd on proteolysis and in quality of Cheddar cheese*. *International Dairy Journal*, 14(7), 591-597.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa dan H. Prayekti. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing (Averrhoa Bilimbi L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella*. *Jurnal Ilmu Teknologi Wuluh Pertanian*. Vol. 1(1): 37-45.
- 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.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiranti, N., Wanniatie, V., Husni, A., & Qisthon, A. 2022. *Kualitas Susu Sapi Segar Pada Pemerahan Pagi dan Sore*. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 6(2), 123-128.
- Yuniarti, F., Hidayati, W., Setiawati, S., & Nabilah, K. 2022. *Isolasi dan Uji Aktivitas Enzim B-Galaktosidase Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Fermentasi Buah Sirsak (Annona muricata L.)*. *Al-Kauniah: Jurnal Biologi*, 15(1), 28-35.
- Yunita, S. D. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Enzim Fisin Kasar Sebagai Koagulan Terhadap Karakteristik Keju Mozzarella*. Doctoral dissertation, Universitas Andalas.
- Zainudin, Muhammad. 2020. *Kualitas Fisikokimia Keju Mozzarella Dengan Penggunaan Asam Sitrat Sebagai Pengasam*. Skripsi. Universitas Brawijaya Malang.