

DAFTAR PUSTAKA

- A. S. (2024). Analisis Persediaan Bahan Baku Susu pada Produksi Keju British Cheddar dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia Pasuruan. *Jurnal Ekonomi, Keuangan dan Bisnis Syariah*, 7160-7185.
- Bae Inhyu, e. (2017). Effects of Salt on Flavor, Texture, and Shelf Life of Cheese. *Korean J Food Sci Anim Resour*, 793-798.
- Bezie, H. R. (2019). Peran Kultur Starter dan Enzim/Rennet dalam Pembuatan Produk Susu Fermentasi. *Nutri Food Sci Int J*.
- CHOOZIT TA 71 LYO 50 DCU. (2011). From Danisco: www.danisco.com
- Danisco Cultures Division. (2022). From Danisco: <https://share.google/Xq0mdGprC7XJCWErf>
- KAZUI 1000 I LYO 50 DCU. (2014). From Danisco: www.danisco.com
- Prakoso, e. (2020). Bahan Baku (Raw Material) serta Cara Penyimpanannya di Farmasi. *Farmaka*, 155-161.
- S. Mills, e. a. (2011). *Bakteri Asam Laktat (Lactococcus lactis)*. From ScienceDirect: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-374407-4.00266-1>
- Truly M. Hutugalung, d. (2017). Penggunaan Enzim Rennet dan Bakteri *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 Terhadap Sifat Sensoris Keju. *Jurnal Zooteek*, 286-293.
- Vachon, P. (2024). *Everything You Need to Know About Appenzeller*. From cheese professor.com: <https://share.google/WuzjhDqG0oeRQgWu3>