

DAFTAR PUSTAKA

- Zorilla. Francisco, dkk (2023). Microbial interactions shape cheese flavour formation. <https://share.google/BFyKgkv1IEBJ4jOYH>
- Budiman. Stevani, R.hadju, dkk (2017) PEMANFAATAN ENZIM RENNET dan *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 TERHADAP pH, CURD dan TOTAL PADATAN KEJU. *Jurnal ZooteK*. Vol. 37. No. 321-328
- M.Hutagalung, truly. Dkk (2017) PENGGUNAAN ENZIM RENNET DAN BAKTERI *Lactobacillus Plantarum* TERHADAP SIFAT SENSORI KEJU. *Jurnal ZooteK*. Vol. 37 No. 286-293
- Blongkod. Rostianti.ventje ilat. lidia m, (2023) Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Konsep Economic Order Quantity (EOQ) Pada CV Bregas Likupang Timur Minahasa Utara. *Jurnal Riset Akuntansi* Vol. 18(1), No.24-34
- Fretin. Marie, Amaury g, dkk (2022) Integration of Multiomic Data to Characterize the Influence of Milk Fat Composition on Cantal-Type Cheese Microbiota. <https://doi.org/10.3390/app15020961>
- Crisnandari. Rosita dwi, dkk (2024) Pelatihan Pembuatan Keju Cheddar Pada Produsen Susu Sapi Guna Meningkatkan Nilai Ekonomi Susu Di Dusun Tepus, Kecamatan Ngantang, Kabupaten Malang. *Jurnal pengabdian polinema kepada masyarakat*. Vol. 11, No. 2
- Jessica, S.Netti kusumawati (2025) AKTIVITAS MIKROORGANISME PADA PROSES FERMENTASI SERTA KERAGAMAN SENYAWA FLAVOR KEJU CHEDDAR. *Zigma*, 40(1) 258-272.
- Mawardika, herlina. Lia, Agustina, dkk (2021) Pengaruh Variasi Konsentrasi Kombinasi Starter Kultur dan Enzim Bromolin Terhadap Karakteristik Sensori Keju Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*). *Jurnal Pharma Bhakta*. Vol. 1 No. 1
- Kafiya, mahtuf. Danar wicaksono (2022) KARAKTERISTIK FISIK EDIBLE FILM KEJU DENGAN PENAMBAHAN MINYAK ATSIRI SEREH DAPUR (*cymbopogon citratus*). *Agroindustrial Technology Journal*. Vol.6 No.2