

DAFTAR PUSTAKA

- Daulay, Djundjung. 1991. Fermentasi keju. IPB. Bogor.
- Dyah Hesti Wardhani, Bakti Jos, Abdullah, Suherman, Dan Heri Cahyono. 2018. Komparasi jenis koagulan dan konsentrasinya terhadap karakteristik *curd* Pada pembuatan keju lunak tanpa pemeraman. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan, 13 (2) : 209-216.
- Kosikowski, Frank, Vikram V. Mistry. 1997a. Dalam: Kosikowski FV, editor. Westport, Conn. Keju dan Makanan Susu Fermentasi. Vol. 1. Edisi ke-3. (1 Peters Lane, Westport 06880).
- Laia, Y. N., Sartika, S., Panjaitan, J. B., & Putriku, A. E. (2025). Pengaruh Biaya Bahan Baku dan Tenaga Kerja Terhadap Biaya Produksi Pabrik Tempe Ramli Medan. Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen dan Bisnis, 4(2), 36-52.
- Lee, MR, Johnson, ME, Govindasamy-Lucey, S., Jaeggi, JJ, & Lucey, JA (2010). Kandungan kalsium tak larut dan sifat reologi keju Colby selama pematangan. Jurnal ilmu susu , 93 (5), 1844-1853.
- Maharani, N., Banyuwangi, P. N., Sari, I. A., Banyuwangi, P. N., Wicaksono, D. A., Banyuwangi, P. N., Nuraini, U., & Karawang, U. S. (2023). Kajian Penggunaan Jenis *Rennet* Nabati dan Hewani Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Mozzarella Susu Sapi. 1(1), 423–431.
- Sitompul, JP, Situmorang, MS, & Soerawidjaja, TH (2012). Studi Metode-metode Ekstraksi Pewarna Makanan Alami Annatto dari Biji Kesumba (Bixa orellana). Reaktor , 14 (1), 73-78.
- Agung, S. R., & Asy'ari, S. (2024). Analisis persediaan bahan baku susu pada produksi keju British cheddar dengan metode economic order quantity (EOQ) di PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia Pasuruan.
- Firdaus, A., & Moentamaria, D. (2025). SELEKSI PROSES DAN PENENTUAN KAPASITAS PABRIK KEJU MOZZARELLA DARI SUSU SAPI DENGAN PENAMBAHAN RENNET CAIR. DISTILAT: JURNAL TEKNOLOGI SEPARASI Учредители: Politeknik Negeri Malang, 11(1), 173-184.
- Sutisna, N. W., & Effane, A. (2022). Fungsi manajemen sarana dan prasarana. Karimah Tauhid, 1(2), 226-233.