

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, I. I., Hidayati, N., Abidin, Z., Zuraiyah, T. A., & Putri, M. (2024). Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan Kualitas Fisikokimia Keju Mozarella dan Soft Candy dari Susu Sapi pada Waktu Pemerahan Berbeda (The Physicochemical Quality of Mozarella Cheese and Soft candy at Different Milking Times). *Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*, 6(1). <https://doi.org/10.31605/jstp.v6i1.4333>
- Auliya, Z., Syarifah, S. M., Kafiya, M., & Khumaira, D. A. (2023). Pembuatan Keju Mozzarella Dengan Pengasaman Tidak Langsung. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*, 1, 725–729.
- Budiman, S., Hadju, R., Siswosubroto, S. E., & Rembet, G. D. G. (2017). Pemanfaatan Enzim Rennet dan *Lactobacillus plantarum* Yn 1.3 Terhadap pH, Curd dan Total Padatan Keju. *Jurnal Zootec*, 37(2), 321. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16139>
- Chairunnisa, T., Irbah, N., Irsan, A. Z., Indah, S., Dewi, T., & Purba, P. N. (2021). *Klaim Gizi Rendah Lemak pada Berbagai Jenis Keju : Literature Review Nutrition Claim of Low Fat in Different Types of Cheese : Literature Review*. 1(13), 1–12.
- Daulima, D. T., Andriyani, A., Mustofa, P. N., & Liputo, S. A. (2021). *Cheese analog basis susu jagung manis dan susu kedelai sebagai keju rendah lemak Cheese analog base sweet corn milk and soy milk as low fat cheese*. 1(2), 1–7.
- Duhe, S. T., Bait, Y., & Mutsyahidan, A. M. A. (2025). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Terhadap Kualitas Kimia , Fisik Serta Mikrobiologi Yoghurt Susu Kacang Sacha Inchi (*Plukenetia Volubilis* L.). *The Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 7.
- Efrizal, M., Saputra, D., Moulina, M. A., Azhari, D., & Bengkulu, U. D. (2025). KEUNTUNGAN ES KRIM DAUN KELOR DAN JAMUR SAWIT. *Integrative Perspectives of Social and Science Journal (LPSSJ)*, 2(3), 5461–5467.
- Emmawati, A., Banin, M. M., & Sigalingging, F. (2023). Pengaruh Perbandingan Sari Nanas Madu Dan Susu Skim Terhadap Total Asam Titrasi , Total BAL Dan Karakteristik Sensoris Yoghurt Nanas Madu Effect of Honey Pineapple Extract and Skimmed Milk Ratio on BAL Value , Total Acid , and Sensory Characteristics o. *Journal of Tropical AgriFood*, 5(1), 43–47. <https://doi.org/10.35941/jtaf.5.1.2023.9495.43-47>
- Erik, M. (2025). *Pengaruh Lama Dan Kondisi Pemeraman Terhadap Karakteristik Kimia Keju Ibra (Blue Cheese) di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia*.

Politeknik Negeri Jember.

- Gulzar, N., Rafiq, S., Nadeem, M., Imran, M., Khalique, A., Sleem, I. M., & Saleem, T. (2019). *Influence of milling pH and storage on quality characteristics , mineral and fatty acid profile of buffalo Mozzarella cheese*. 9, 1–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s12944-019-0976-9> (2019)
- Lanur, S., Bait, Y., & Engelen, A. (2025). Physicochemical Characteristics Of Cheese Analogs From Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis* L .) Nut Milk With Variation Concentration Of Rennet Nzyme. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 7(1), 49–62.
- Maharani, Sudarwanto, M. B., Soviana, S., & Pisetyani, H. (2020). Inspection of Milk Quality from Milk Shops in The Student Settlement Areas of. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(1), 24–33.
- Misbakh, N. C., Cempaka, L., David, W., Asiah, N., Studi, P., Pangan, T., Bakrie, U., & Epicentrum, K. R. (2022). Studi Meta-analisis : Pengaruh Penambahan Kultur Starter pada Profil Fermentasi , Mikroorganisme , dan Metabolit Hasil Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L .) (Meta-analysis Study : Effect of Addition of Starter Culture on Fermentation Profiles , Mi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 10(2), 77–96. <https://doi.org/https://doi.org/10.25181/jaip.v10i2.2545> Studi
- Moynihan, A. C., Molitor, M., Jaeggi, J. J., Johnson, M. E., & Mcsweeney, P. L. H. (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. <https://doi.org/10.3168/jds.2016-11215>
- Nisa'us Sholikah, Ahmad Abdul Mufid, Andika Septian Bachrul, Tony Rachmad Hidayat, Y. Y. (2021). Pengolahan susu sapi menjadi susu pasteurisasi untuk meningkatkan nilai susu dan daya jual. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 75–79.
- Nurdiansyah, I. (2025). *Pengaruh Substitusi Kalium Klorida (KCl) Pada Proses Brining Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Keju Halloumi di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia*. Politeknik Negeri Jember.
- Polidori, P., Cammertoni, N., Santini, G., Klimanova, Y., Zhang, J., & Vincenzetti, S. (2021). *Nutritional Properties of Camelids and Equids Fresh and Fermented Milk*. 288–302.
- Putranto, W. S., Suryaningsih, L., Suradi, K., Pratama, A., Teknologi, D., Peternakan, H., Peternakan, F., & Padjadjaran, U. (2022). Aksiologi : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 250–257.
- Redjeki, S., & Iriani. (2021). Industrial Salt Production Froam People ' S Salt.

Jurnal Teknik Kimia, 16(1), 35–38.
https://doi.org/https://doi.org/10.33005/jurnal_tekkim.v16i1.2846

- Saputri, R. D., Herdyastuti, N., Sutoyo, S., Cahyaningrum, S. E., Kusumawati, N., Sidiq, M. N., Listiandari, I. F., Setiawan, A. R., & Jusman, N. H. (2025). Edukasi olahan susu sapi menjadi keju guna peningkatan gizi dan diversifikasi produk pada pekerja migran indonesia di singapura. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8, 2231–2237.
<https://doi.org/10.31604/jpm.v8i6.2231-2237>
- Setiaji, W. P., & Rizqiati, H. (2018). 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.
- Sudirman, M., Thaib, D., Adamy, Z., Setiana, N., & Igiriza, M. (2023). Pelatihan Produksi Keju Mozzarella Di Desa Cilembu Kabupaten Sumedang, Di Ganti Inovasi Produksi Keju Mozzarella Di Desa Cilembu Kabupaten Sumedang. *Communnity Development Journal*, 4(5), 10347–10350.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31004/cdj.v4i5.20994>
- Sunarya, H., Legowo, A. M., & Sambodho, P. (2016). Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*, 5(3), 17–22.
- Swaminathan, A. V, Lillevang, S. K., Johnson, M. E., & Lucey, J. A. (2025). Low-moisture part-skim mozzarella made from milk with varying casein contents. *Journal of Dairy Science*, 108(7), 6771–6787.
<https://doi.org/10.3168/jds.2025-26402>
- Tran, K. M., & Hoang, O. T. (2026). *Integrated Insights into Structural and Flavor Functions of Milk Fat in Cheese Systems : Implications for Fat Reduction and Replacement Strategies*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.3390/dairy7030041>
- Usmiati, abu bakar & sri. (2016). View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk. *Jurnal Buletin Peternakan*, 40(2), 144–156.
- Winarsih, S. (2022). Karakteristik Sensori Keju Mozarella Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 17(1), 29–35. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v17i1.4674>
- Wiwik Endah Rahayu, Irna Dwi Destiana, & Rima Ramdaniati Mustof. (2024). Pengaruh Lama Waktu Perebusan terhadap Karakteristik Keju Halloumi Susu Sapi. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 5(1), 578–588.
<https://doi.org/10.47687/snppvp.v5i1.1139>
- Yahya, A. T., Prayitno, S. A., & Ningrum, S. (2024). Physicochemical Characteristics of Cream Cheese Based on Different Ratios of Bromelin Enzyme and Rennet Enzyme Karakteristik Fisikokimia Keju Krim

Berdasarkan Perbedaan Rasio Enzim Bromelin dan Enzim Rennet.
Journal Of Tropical Food and Agroindustrial Technology, 05(02), 42–51.
<https://doi.org/10.21070/jtfat.v5i02.1627>