

DAFTAR PUSTAKA

- Abrizal, M. I. (2020). *Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Wedang Wuluh*. Politeknik Negeri Jember.
- Alsaleem, K. A., Hamouda, M. E. A., Alayouni, R. R., Elfaruk, M. S., & Hammam, A. R. A. (2023). Effect of Skim Milk Powder and Whey Protein Concentrate Addition on the Manufacture of Probiotic Mozzarella Cheese. *Fermentation*, 9, 1–12. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/fermentation9110948>
- Coelho, M. C., Malcata, F. X., & Silva, C. C. G. (2022). Lactic Acid Bacteria in Raw-Milk Cheeses: From Starter Cultures to Probiotic Functions. In *Foods* (Vol. 11, Issue 15). <https://doi.org/10.3390/foods11152276>.
- Deglas, W., & Yosefa, F. (2020). Pengujian Kadar Yodium, NaCl Dan Kadar Air Pada Dua Merek Garam Konsumsi. *Agrofood*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.63848/agf.v02n1.3>.
- Gonçalves, M. C., & Cardarelli, H. R. (2021). Mozzarella cheese stretching: A minireview. *Food Technology and Biotechnology*, 59(1), 82–91. <https://doi.org/10.17113/ftb.59.01.21.6707>.
- Gusnilawati, G., Wulandari, N., Purnomo, E. H., Ilmu, D., Pertanian, F. T., Bogor, I. P., & Darmaga, K. I. P. B. (2022). *Kajian Keju Mozzarella Analog yang Disubstitusi dengan Pati Termodifikasi A Study of Mozzarella Cheese Analogue Stability Substituted with Modified Starches*. 42(1), 86–93.
- Hilma, S., Anang, M. L., & Priyo, S. (2016). Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*, 5(3), 17–22.
- Hutagalung, T. M., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Ponto, J. H. W. (2017). Penggunaan Enzim Rennet Dan Bakteri *Lactobacillus Plantarum* Yn 1.3 Terhadap Sifat Sensoris Keju. *Jurnal ZooteK*, 37(2), 286–293.
- Juniawati, Usmiati, S., & Damayanthi, E. (2016). Karakter/Sifat Fisik Kimia Keju Rendah Lemak Dari Berbagai Bahan Baku Susu Modifikasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(2), 28–36.
- Maharani, N., Sari, I. A., Dani Agung Wicaksono, & Umi Nuraini. (2023). Kajian Penggunaan Jenis Rennet Nabati dan Hewani Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Mozzarella Susu Sapi. *Journal of Student Research*, 1(1), 423–431. <https://doi.org/10.55606/jsr.v1i1.1083>.
- Marwati, M., Emmawati, A., Banin, M. M., Sigalingging, F., & Rahmadi, A. (2023). Pengaruh perbandingan sari nanas madu dan susu skim terhadap total asam tertitrasi, total BAL dan karakteristik sensoris yoghurt nanas madu. *Journal of Tropical AgriFood*, 5(1), 43. <https://doi.org/10.35941/jtaf.5.1.2023.9495.43-47>.

- Muhammad Mahdi Faishal, Tri Eko Susilorini, & Herni Sudarwati. (2022). Performa Produksi Sapi Perah yang Diberikan Konsentrat dengan Tambahan Tepung Biji Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) pada Berbagai Level. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 3(1), 502–511. <https://doi.org/10.47687/snppvp.v3i1.354>.
- NF, K., M, A., M, A., AM, H., Suryaningsih, W., M, M., & Apriliyanti, M. (2024). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus* (L) Merr.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Keju Mozzarella Effect Of Variations in Pineapple (*Ananas Comosus* (L) Merr.) Extract On Physiochemistry and Sensory Characteristic Of M. *Journal of Food Industrial Technology*, 1(2), 45–51. <https://doi.org/https://doi.org/10.25047/jofit.v1i2.4948>.
- Putri, S., Marliyati, S. A., Setiawan, B., Rimbawan, R., Yunianto, A. E., & Rusyana, A. (2024). Profil Sensori Minuman Jeli Ekstrak Air Daun Salam Kombinasi Jus Jambu Menggunakan Quantitative Descriptive Analysis Sensory Profiling of Jelly Drink Made from a Combination of Bay Leaf Water Extract and Guava Juice Using a Quantitative Descriptive Analys. *Amerta Nutrition*, 8(3), 452–460. <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i3.2024.452-460>.
- Sulastri, P., Claudia, S. Br. S., & Suseno, R. (2025). Peningkatan Umur Simpan Pada Keju Mozzarella Menggunakan Teknologi Pelapis Aktif: Tinjauan. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 3(1), 190–197.
- Tidona, Flavio., Marcello Alinovi., Salvatore Francolino., Gianluca Brusa., Roberta Ghiglietti., Francesco Locci., Germano Mucchetti., Giorgio Giraffa. (2021). Substitusi sebagian 40 g/100 g susu segar dengan susu bubuk skim rendah panas yang dilarutkan kembali dalam produksi keju mozzarella berkadar air tinggi: Sifat reologi dan sifat terkait air. *Pusat Penelitian Produksi Hewan dan Akuakultur, Lodi, Italia. Universitas Parma*, 137. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0023643820313803>
- Usmiati, S., Abubakar, N., & Adieb, A. (2020). Pengaruh Penggunaan Pengental Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozarella Susu Sapi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1), 59. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n1.2020.59-67>.
- 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.
- Winarsih, S., Naili, D., & Rosyidah, M. (2022). Karateristik Sensori Keju Mozarella Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 17(1), 29–35.
- Yulia, B. M., Abbas Zaini, M., Kisworo, D., Fakultas, A., Pangan, T., Agroindustri, D., Mataram, U., & Fakultas,). (2015). Pengaruh Penambahan Probiotik

(*Lactobacillus Casei*) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia Keju Mozarella Dari Susu Kerbau Sumbawa [The Effect Of Prebiotic Addition (*Lactobacillus Casei*) And Shift Life Towards the Chemical Characteristic of The Mozarel. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 1(1), 33–39. <http://jurnal.unram.ac.id/index.php/profood/index>.

Zulfikar, G. A., Saputro, S. T., Al Basthi, S. M., Setyawardani, T., & Widodo, H. S. (2026). Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 14(1), 113–123. <https://doi.org/https://doi.org/10.23960/jipt.v14i1.p113-123>