

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, Lukas Tersono. 2007. *Sehat Berdasarkan Golongan Darah*. Jakarta : Agromedia.
- Afif, Muhammad. 2012. *Senyawa Asam Asetat*. Bandung: Angkasa.
- Aliya, Himaa .2015. “Pemanfaatan Asam Laktat Hasil Fermentasi Limbah Kubis Sebagai Pengawet Anggur dan Stroberi” *Jurnal Bioedukasi*. Vol 9. No 1. Hal : 23-28.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Daulay, Djundjung. 1991. *Fermentasi keju*. Bogor : IPB-Press.
- Dewi, Novita .2007. “Kajian Pembuatan Keju Olahan” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 2. No 1. Hal : 10-14.
- Estiasih. T. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Estikomah, Ana Solikah. 2012. “Pemeraman untuk Meningkatkan Kualitas Keju yang Diinokulasi *Rhizopus oryzae* Sebagai Salah Satu Sumber Belajar Biologi”.*Jurnal Bioedukasi*. Vol : 3. No 1.
- Fardiaz, S. 1992. *Fisiologi Fermentasi*. Bogor : IPB-Press.
- Fachruddin, 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hadiwiyoto, Soewedo. 1983. *Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta : Liberty.
- Irfandi. 2005. “Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus* L.) Merr.)”. *Skripsi* .Studi Holtikultura Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Oberman, H. 1985. *Fermented Milks*. New York: Ellis Horwood.
- Kartasapoetra, G. dan Marsetyo. 2005. *Ilmu Gizi, Kesehatan dan Aktivitas Kerja*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Khomsan, Ali. 2006. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Kompas.
- Komar N., L.C. Hawa, R. Prastiwi. 2009. “Karakteristik Termal Produk Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat)”. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 10. No 3. Hal : 78 – 87.

- Kumaunang, M. dan V. Kamu. 2011. “Aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kulit nanas (*Ananas comosus*)”. *Jurnal Ilmiah Sains*. Vol 11. No 20. Hal : 198 – 201.
- Kuswanto, R. K., Sudarmaji, Slamet. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta : UGM-Press.
- Muchtadi, T.R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor : IPB-Press.
- Mutia, Ulfa. 2013. “Uji Kadar Asam Laktat Pada Keju Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.) Berdasarkan Variasi Waktu dan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus lactis*”. *Jurnal Kimia Mulawarman*. Vol 10. No 2. Hal : 58-62.
- Metzger, L. E., D.M. Barbano, M.A. Rudan dan P.S. Kinstedt. 2000. “Effect of Milk Preacidification on Low Fat Mozzarella Cheese I Composition and Yield”. *Jounal Dairy Science*. Vol 83. Num 4. Page : 648- 658.
- Nisa, Chairun, Trioso Purnawarman, Ita Djuwita, dan Chusnul Choliq. 2009. “Produksi dan Uji Biologis Rennet dari Abomasum Domba Lokal sebagai Bahan Bioaktif dalam Pembuatan Keju”. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.
- Noronha, N., E. Duggan, G. Ziegler, O. irdan, and M. O’Sullivan. 2008. “Inclusion of starch in imitation cheese, its influence on water mobility and cheese functionality”. *Journal Food Hydrocolloids*. Vol 22. Num 12. Page : 1613-1621.
- Prayekti, Herni .2016. “Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella” .*Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. Vol 1. No 1. Hal : 37-45.
- Rachmawati, Ulfia. 2012 . “Pemanfaatan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju Tradisional dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Manis (*Citrus sinensis* Osbeck) dan Jambu Biji (*Psidium guajava*)”. *Skripsi* .Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahardjo .1998. *Uji Inderawi* .Purwokerto : Unsoed-Press.
- Rakhmah, Risza Fawzia (2013). “Pemanfaatan Buah Lokal Sebagai Koagulan dalam Pembuatan Soy Cheese”. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rosaini Henni .2015.” Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime.) dari Danau Singkarak”. *Jurnal Farmasi Higea*. Vol 7. No 2. Hal : 120-127.

- Saleh, Eniza. 2004. "Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak". *Jurnal Ilmiah*. Sumatra Utara : USU Digital Library.
- Sardjoko .1991. *Bioteknologi* .Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Septiani, Y. 2004. " Studi Karbohidrat Lemak dan Protein pada Kecap dari Tempe". *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret.
- Setyawardani, Triana. 2013. "Pengaruh Lama Pemeraman yang Berbeda terhadap Keasaman (pH), Jumlah Mikroba dan Bakteri Asam Laktat Keju Susu Kambing". *Jurnal Ilmiah Peternakan* .Vol 1. No 1. Hal : 151-156.
- Soetrisno, Edi. 2017. "Kualitas dan Kesukaan Keju Lunak Terbuat dari Susu Sapi Fries Holland dengan Penambahan Pasta Buah Stroberi (*Fragaria virginiana*) Selama Penyimpanan 2 Minggu" .*Jurnal Agroindustri*. Vol 7. No 1. Hal : 27-36.
- Sofyan, H. 2003. "Pengaruh Suhu Inkubasi dan Konsentrasi Inokulum *Rhizopus Oligosporus* Terhadap Mutu Oncom Bungkil Kacang Tanah". *Jurnal Informatek*. Vol 5. No 2. Hal : 74-86.
- Suhardjo, dan Clara M. Kusharto. 1992. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sukarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Sumantri, Arif dan Rohman. 2013. *Analisis Kimia Pangan*. Yogyakarta : UGM-Press.
- Sutarno .2012. "Analisis Kualitas Keju *Cottage* dengan Starter *Rhizopus oryzae* Setelah Penambahan Asam dan Pemanasan Saat Koagulasi". *Jurnal Biomedika* . Vol 5. No 2.
- Taufik, D.J. 2009. "Pengaruh Penggunaan Beberapa Level Asam Cuka dan Garam terhadap Karakteristik Keju Muda (*soft cheese*)". *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta : UGM-Press
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2014. *Taksonomi Tumbuhan Schizophyta, Thallophyta, Bryophyta, Pteridophyta*. Yogyakarta: UGM-Press.
- Usmiati, Sri .2015. "Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional". *Jurnal Litbang Pert*. Vol 34. No 1. Hal : 31-40.

- Widodo, 2003. *Mikrobiologi Pangan Dan Industri Hasil Ternak* .Yogyakarta : Lacticia-Press.
- Widyaningrum, Aprilita Cresi. 2009. Pembuatan Keju Peram (*Ripened Cheese*) menggunakan Starter Kombinasi *Rhizopus Oryzae* dan *Rhizopus Oligosporus*. *Skripsi* .Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Winarno, F.G. 2005. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Windyastari, C., Wignyanto, W.I. Putri. 2012. “Pengembangan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai Manisan Kering dengan Kajian Konsentrasi Perendaman Air Kapur (Ca(OH)_2) dan Lama Waktu Pengeringan”. *Jurnal Industri*. Vol 1. Hal :195 – 203.
- Wirakusumah, Emma S. 2007. *Mencegah Osteoporosis Lengkap dengan 39 Jus dan 38 Resep Masakan*. Jakarta : Penebar Plus+.
- Wiryono, P. 2009. *Nutrasetika*. Yogyakarta : USD-Press.