

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas,H.M.2013."Production of White Soft Cheese Using Fungal Coagulant Produced by Solid State Fermentation Technique".*World Applied Sciences Journal*.Vol.25.No.6 :Hal 939-944.
- Adi,Lukas Tersono.2007.*Sehat berdasarkan Golongan Darah*.Jakarta : Agromedia.
- Amelia,Mela.2011,"Pemanfaatan Protease dari Ekstrak Nanas (*Ananas Comosus* L.merry) sebagai Koagulan dalam Produksi Keju Cottage berkualitas".*Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia III*.
- Arindra,A.F.,J.Sumarmono dan M.Sulistiyowati.2013."Pengaruh Bahan Pengasam dan Kondisi Susu Sapi terhadap hasil rendamen,keasaman,kadar air dan ketegaran (firmness) keju tipe mozarella".*Jurnal Ilmiah Peternakan*.Vol.1.No.2.456-462.
- Black, BG. 1999. *Microbiology Principles and Exploration*.Prentice Hall :New Jersey.
- Brooker,Chris.2005.*Ensiklopedia Keperawatan*.Jakarta : EGC.
- Buckle, K. A. 1987. *Ilmu Pangan* .Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Charalambous ,G. 1978. *Flavor of Foods and Beverages*. New York: Academic Press.
- Daulay, D. 1991. *Buku atau Monograf Fermentasi Keju*.Bogor :PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Egrina,Geantaresa.2010."Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain Sebagai Koagulan pada Pembuatan Keju Cottage Menggunakan Bakteri *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis* dan *Leuconostoc mesenteroides*". *Jurnal Sains dan teknologi Kimia*.Vol 1.No.1:Hal 38-43.
- Estikomah,Ana Solikhah.2012."Pemeraman untuk Meningkatkan Kualitas Keju yang Diinokulasi *Rhizopus oryzae* sebagai Salah Satu Sumber Belajar Biologi".*Jurnal Bioedukasi*.Vol.3.No.1.
- Fardiaz,S,Rahman.1992.*Teknologi Fermentasi Susu*.Bogor:Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Fox,P.F.2000.*Cheese Chemistry,Physics and Microbiology,Second Edition*.Ireland : University College Cork.
- Gumbira,SE. 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*.Jakarta :Penerbit PT Mediatama Perkasa.

- Hadiwiyoto,S.1983.*Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya*.Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Halin,JH.1992.*The Benefical Role of Microorganisms in the safety and Stability of Refrigerated Food*,In Dennis C and Stringer M.*Chilled Food A Comprehensive Guide*.New York : Ellis Horwood.
- Hill ,AR. 2006. *Cheese Technology*. Canada :Academic Press.
- Horne.2017.Rennet Induced Coagulation of milk.In cheese Chemistry,Physics and Microbiology (fourth edition),Academic Press,115-143.
- Hutajulu,F.2009."Pemanfaatan Alfa Hidroksi Karboksilat (AHA) dari Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L) untuk Skin Care".*JurnalRiset Industri*.Vol.3.No.1:64-74.
- Jaya,Firman.2009."Pengaruh Substitusi Susu Sapi dengan Susu Kedelai serta Besarnya Konsentrasi Penambahan Ekstrak Nenas (*Ananas comosus*) terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Cottage".*Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.Vol.4.No.1.Hal:46-54.
- Khalid,N.M and Marth.1989.Enzyme Activities of Lactis Sterptococci and their Role in Maturation of Cheese.*Journal Dairy Science*.73.2669-2648.
- Khomsan,Ali.2006.Sehat dengan Makanan Berkhasiat.Jakarta:Kompas.
- Komar N.,L.C.Hawa,R.Praستیwi.2009."Karakteristik Termal Produk Keju Mozarella (Kajian konsentrasi asam sitrat)".*Jurnal Teknologi Pertanian*.Vol.10.No.3.Hal:78-87.
- Krisnaningsih,A.T.Nugroho dan M.Hayati.2014."Pemanfaatan berbagai Ekstrak Buah Lokal sebagai Alternatif Acidulant Alami dalam Upaya Peningkatan Kualitas Tahu Susu".*Jurnal Cendekia*.Vol.12.No.3:49-56.
- Memahon,D.J.Robert L.F.Craig J.O.1999.Water partitioning In Mozarella Cheese And its Relationship To Cheese Meltability.*Journal of Dairy Science*,82(7) :1361-1369.
- Moelijanto.2002.*Khasiat dan manfaat susu kambing susu terbaik dari hewan ruminansia*.Jakarta : Agromedia.
- Muchtadi, T.R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- 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 Wulawarman*.Vol.10.No.2.Hal:58-62.

- Nisa, Chairun. 2009. *Produksi dan Uji Biologis Rennet Abomasum Domba Lokal sebagai Bahan Bioaktif dalam Pembuatan Keju*. Bogor : Fakultas Kedokteran Hewan IPB.
- Pelczar, M.J. 2005. *Dasar-dasar mikrobiologi*. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia.
- Prayekti, HERNI. 2016. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averhoa blimbi* L) terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozarella". *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*. Vol.1.No.1.Hal:37-45.
- Purwoko, T dan I.R.Pramudyanti. 2004. "Pengaruh CaCO₃ pada Fermentasi Asam Laktat oleh *Rhizophus Oryzae*". *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*. Vol.9.Hal : 19-21.
- Putri, Yeny Nur. 2007. "Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) terhadap Daya Terima Konsumen". *Skripsi*. Bogor : Departemen Ilmu dan teknologi Pangan IPB. Hal:29-51.
- Raharjo, S. 2018. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta : UGM Press.
- Rakhmah, Risza Fawzia. 2016. "Pemanfaatan Buah Lokal sebagai Koagulan Soycheese". *Bioeksperimen*. Vol.2.No.1.
- Rohman dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Sardjoko. 1991. *Bioteknologi*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Setyawardani, Triyana. 2007. *Membuat Keju, Yoghurt & Kefir dari Susu Kambing*. Purwoerto : Penebar Swadaya.
- Shingfield, KJ. 2008. Trans fatty acids and bioactive lipids in milk. *Exp Med. Biol.* 606:3-65.
- Singh, TK. 2003. "Flavor of Cheddar Cheese, Chemical and Sensory Perspective". *Comprehensive reviews in Food Science and Food Safety*. Vol.2.Hal.139-162.
- Shodiq, A. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. Jakarta: Pustaka Agromedia.
- Soni, Akanksha. 2017. "Studies on the production and qualitative characteristics evolution of cheese using pineapple (*Ananas comosus*) fruit juice as a milk clotting agent". *International Journal of Research*. Vol.9.No.11.
- Subhadrabandhu, S, 2001. *Under-Utilized Tropical Fruits Of Thailand*. Thailand : RAP Publication.

- Sulistyowati, Mardiaty. 2013. "Pengaruh suhu dan lama Pemeraman yang berbeda terhadap Meltability, Tingkat Keasaman dan Asam Lemak Bebas Keju Susu Kambing". *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Vol.1.No.1. Hal : 221-227.
- Surono, I. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta : PT Tri Cipta Karya.
- Susilorini. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Sutarno. 2010. "Analisis Keju Cottage dengan Starter *Rhizopus oryzae* setelah Penambahan Asam dan Pemanasan saat Koagulasi". *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.2.No.1.
- Titin, Florentina Maria. 2011. "Pemanfaatan Protease dari Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) sebagai Koagulan dalam Produksi Keju Cottage Berkualitas". Seminar Nasional Kimia.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radius* L.). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Semarang, Hal: 1411-4216.
- Wardhani, Dyah Hesti. 2018. "Komparasi jenis koagulan dan konsentrasinya terhadap karakteristik curd pada pembuatan keju lunak tanpa pemeraman". *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. Vol.13.No.2.
- Warsito, A. 1997. *Biokimia*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Widodo, 2003. *Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak*. Yogyakarta : Lacticia press.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2007. *Teknologi Pangan*. Mbrilio Press. Jakarta.
- Wirakusumah, S.E. 2002. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Jakarta : Penebar Swadaya.