

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A.K., Lichtman, A.H. and Pillai, S., 2015. *Cellular and molecular immunology Saunders Elsevier*. Philadelphia
- Amalia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Arifiansyah M., Eka W., Hartati C. 2014. Karakteristik Kimia (Kadar Air Dan Protein) Dan Nilai Kesukaan Keju Segar Dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon Dan Asam Sitrat. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Sumedang.
- Arinda AF, Sumarmono J, Sulistyowati M. 2013. Kualitas Bahan Pengasam dan Kondisi Susu Sapi Terhadap Hasil Rendemen, Keasaman, Kadar Air dan Ketegaran (Firmenss) Keju Tipe Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(2):455-462.
- Claeys WL, Verraes C, Cardoen S, De Block J, Huyghebaert A, Raes K, Dewettinck K, Herman L. 2014. Consumption of raw or heated milk from different species: An evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Journal Food Control*. 42: 188- 201.
- Hidayah, T. 2013 Uji Stabilitas dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ifora, Dharma S, Darma DM, 2016, Pengaruh Pemberian Kombinasi Jahe Merah, Bawang Putih, Apel, Lemon dan Madu Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Histopatologis Pembuluh Darah Aorta Jantung Tikus Putih Jantan. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2):151-162.
- Irmayanti. 2016. Nilai Rendemen Dan Karakteristik Organoleptik Dangka Berbahan Dasar Susu Segar Dan Susu Bubuk Komersial. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ismanto, A., & Basuki, R. (2017). Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas dan Ekstrak Buah Pepaya sebagai Bahan Pengempuk Daging Ayam Parent stock Afkir Utilization of Pineapple and Papaya Extracts as Meat Tenderizer of Aged Parent Stock Chicken. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 6(2), 60–69.
- Krisnawan, AH, Ryanto B., Devi R., Weilinten S. 2017. Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (Citrus Lemon) Lokal dan Impor. Prosiding Seminar Nasional 2017 Fakultas Pertanian UMJ.
- Kristanto, F. 2013. Kekerasan Permukaan Enamel Gigi Manusia Setelah Kontak dengan Air Perasan Citrus Limon. *Skripsi*. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Kurniawati AC, Rosalina T. 2014. Pengaruh Perendaman Infused Water dan Penyikatan Gigi Terhadap Kekerasan Permukaan Semen Ionomer Kaca Modifikasi Resin. *Jurnal Material Kedokteran Gigi*, 3(2):67-74.

- Marangoni F, Pellegrino L, Verduci E, Ghiselli A, Bernabei R, Calvani R, Cetin I, Giampietro M, Perticone F, Piretta L, Giacco R, La Vecchia C, Brandi ML, Ballardini D, Banderali G, Bellentani S, Canzone G, Cricelli C, Faggiano P., Poli A. 2018. Cow's milk consumption and health: a health professional's guide. *Journal of the American College Nutrition*. 38(3):197-208.
- Mulyani, T. C., & Sunyoto, S. (2014). Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Ratu Ratih Caffe Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(1), 66–89.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 04 (2): 286-290.
- Novi, S., I, Setiyobroto., Setyowati, S .2016. *Tinjauan Mutu Susu Segar Yang Dijual di Warung SUSU Sekitar Jl. Kaliurang Berdasarkan Kadar lemak Susu dan Cemaran Logam Timbal (Pb). skripsi*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Nizhar, U. (2012). Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus Limon) Sebagai Bahan Penggumpal Pembuatan Keju Cottage. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Nuzulan S.N., S. Saloko dan D. Kisworo. 2015. Kajian mutu dan daya simpan keju *mozzarella* probiotik dari susu kerbau. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 1 (1): 24-32.
- Papetti P., Carelli A. (2013): Composition and sensory analysis for quality evaluation of a typical Italian cheese: influence of ripening period. *Czech Journal Food Science*. 31: 438-444.
- Patahanny T., L. A. Hendrawati dan Nurlaili. 2019. Pembuatan Keju *Mozzarella* dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *Jurnal Agriekstensia* 18(2).
- Rakhmah F.R., Titik S. 2016. Pemanfaatan Buah Lokal Sebagai Koagulan Soy Cheese. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*. 2(1):8-16.
- Sabahannur, S. 2020. Penggunaan NaCl Dan Asam Sitrat Untuk Memperpanjang Umur Simpan Dan Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). *Jurnal Galung Tropika*. 9(1):31-40.
- Sanam, A. B., Ida B. N. S., Kadek K. A. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Etawa Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1): 1-8.
- Sari F.R. 2015. Formulasi Sediaan Hidrogel Dengan Metode Beku-Leleh Mengandung Serbuk Enzim Papain Getah Buah Pepaya Muda (Carica Papaya L.) Sebagai Pembalut Luka. *Skripsi*. Fakultas MIPA UIB.
- Setyawati, A., Purwadi, dan I. Thohari. 2013. Kualitas fisik dan organoleptik (Aroma, Warna) keju olahan dengan penambahan tepung porang

(*Amorphopallus onchophilus*). Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.

Sari, N. A., A. Sustiyah dan A. M. Legowo. 2014. Total Bahan Padatan, Kadar Protein dan Nilai Kesukaan Keju *Mozzarella* dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4): 152-156.

Supriyanti, F., Maria, T.F., Pipit, F.F. 2014. Fortifikasi Lemon Pada Produksi Keju *Cottage* Serta Analisis Kandungan Gizinya. Fakultas Sains Dan Matematika. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IX, Fakultas Sains dan Matematika UKSW Salatiga, 5(1):530-535.

Syaikal. 2016. Rendemen dan Kualitas Organoleptik Keju Segar dengan Penggumpal Getah Pepaya dan Sari Buah Nanas pada Berbagai Level. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin: Skripsi tidak diterbitkan.

Standar Nasional Indonesia (SNI). 2014. Badan Standar Nasional. Jakarta.

Umara, D. 2011. *Pembuatan Keju Mozzarella dengan Metode Pengasaman Langsung: Kajian Pengaruh Jenis Bahan Pengasam dan Jenis Rennet*. Tesis, Universitas Brawijaya.

USDA. 2019. Historical Record: String Light Low-Moisture Part-Skim *Mozzarella* Cheese. *The U. S. Department of Agriculture*. United State.

Widarta, I. W. R., N.W. Wisaniyasa dan H. Prayeksi. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh Terhadap Karakteristik Keju *Mozzarella*. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 1(1): 37-45.