

DAFTAR PUSTAKA

- Afiati, F., & Maheswari, R. R. (2014). (2014). Pemanfaatan Bakteri Probiotik Indigenus Dalam Pembuatan Keju Lunak. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(1), 7–15. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2014.25.1.7>
- Alihanoğlu, S., Ektiren, D., Akbulut Çakır, Ç., Vardin, H., Karaaslan, A., & Karaaslan, M. (2018). Effect Of *Oryctolagus Cuniculus* (Rabbit) Rennet On The Texture, Rheology, And Sensory Properties Of White Cheese. *Food Science And Nutrition*, 6(4), 1100–1108. <https://doi.org/10.1002/Fsn3.649>
- Amania, R., Hidayat, M. N., Hamidah, I., Wahyuningsih, E., & Parwanti, A. (2022). Pencegahan Stunting Melalui Parenting Education Di Desa Pakel Bareng. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Darul Ulum*, 1(1).
- Amen, O., Jumiono, A., & Fulazzaky, M. A. (2020). Penjaminan Mutu Dan Kehalalan Produk Olahan Susu. *JURNAL ILMIAH PANGAN HALAL*, 2(1), 42-48.
- Angelia, I. O. (2017). Ph Content, Total Acidified Acid, Dissolved Solids And Vitamin C In Some Horticultural Commodities. *Journal Of Agritech Science*, 1(2).
- Anggraini, R. P., Hantoro, A., Rahardjo, D., Singgih, D. R., & Santosa, S. (2013). Pengaruh Level Enzim Bromelin Dari Nanas Masak Dalam Pembuatan Tahu Susu Terhadap Rendemen Dan Kekenyalan Tahu Susu (The Effect Of Bromelin Enzyme Level From Ripe Pineapple On Making Milk Tofu Toward Sucrose Content And Elasticity Of Milk Tofu). *Rizky Permata Anggraini Dkk/Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(2), 507–513.
- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). Peran Protein: ASI Dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak Untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 Dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427–435. <https://doi.org/10.21154/Jtii.V1i3.393>
- Arifiansyah, M., Wulandari, E., & Chairunnisa, H. (2014). Karakteristik Kimia (Kadar Air Dan Protein) Dan Nilai Kesukaan Keju Segar Dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon, Dan Asam Sitrat. *Students E-Journal*, 4(1), 1–14. [Http://jurnal.unpad.ac.id/Ejournal/Article/View/5816](http://jurnal.unpad.ac.id/Ejournal/Article/View/5816)
- Astuti, W. F. P., R. J. Nainggolan Dan M. Nurminah. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil Dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah Dan Sirsak. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian* 4(1): 65-71.
- Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Pemukiman, 12–27.
- Azhar, M. (2016). Biomolekul Sel: Karbohidrat, Protein, Dan Enzim.

- Azis, A., Izzati, M., Biologi, S. H.-J. A., & 2015, U. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, 4(1), 45–61. <https://Ejournal3.Undip.Ac.Id/Index.Php/Biologi/Article/View/19400>
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) Susu Segar Bagian 1: Sapi 3141.1-2011. <http://Www.Bsn.Go.Id/Diakses> Tanggal 1 Januari 2020.
- Badu, S., Koniyo, Y., & Tuiyo, R. (2013). Analisis Kandungan Mikroba Pada Permen Soba Alga Laut *Kappaphycus Alvarezii* Selama Penyimpanan. *J. Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1(3), 155–159.
- Basuki, K. H. (2021). Aplikasi Logaritma Dalam Penentuan Derajat Keasaman (Ph). *Prosiding Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika*, 58, 29–38.
- BPOM, (2016), Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan, Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- 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. *Zootec*, 37(2), 321. <https://Doi.Org/10.35792/Zot.37.2.2017.16139>
- Cahyadi, W. 2018. Fermentasi Pangan Aplikasi Dan Teknologi. Manggu Makmur Tanjung Lestari. Kabupaten Bandung.
- Campos, D. A., Coscueta, E. R., Valetti, N. W., Pastrana-Castro, L. M., Teixeira, J. A., Picó, G. A., & Pintado, M. M. (2019). Optimization Of Bromelain Isolation From Pineapple Byproducts By Polysaccharide Complex Formation. *Food Hydrocolloids*, 87(September 2018), 792–804. <https://Doi.Org/10.1016/J.Foodhyd.2018.09.009>
- 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. *Jurnal Andaliman*, 1(1), 1-12.
- Chaurasiya, R. S., & Hebbar, H. U. (2013). Extraction Of Bromelain From Pineapple Core And Purification By RME And Precipitation Methods. *Separation And Purification Technology*, 111, 90-97.
- Codex Alimentarius. Milk And Milk Products. 2011. Second Edition. Food And Agriculture Organization Of The United Nations, World Health Organization. Rome.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (2020). Carrot Substitute

(*Daucus Carota L.*) And Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) On Physicochemical And Organoleptic Properties Of Dried Noodles. *J. Food Tech And Agricultural Products*, 15(2), 23–32.

- Farkye, N. Y. (2017). *Acid-Heat Coagulated Cheeses. In Cheese Chemistry, Physics And Microbiology (Fourth Edition)*, Academic Press, 1111-1115.
- Fauzia, N. (2016). *Pembuatan Keju Krim Dari Kedelai Dengan Metode Pengasaman Langsung Menggunakan Asam Asetat (Kajian Konsentrasi Asam Asetat)* (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Ghorbel, D., Ben Bettaïeb, N., Ghrib, F., Ben Slema, M., & Attia, H. (2016). Textural Properties Of Commercial Processed Cheese Spreads: Instrumental And Sensory Evaluations. *International Journal Of Food Properties*, 19(7), 1513–1521. <https://doi.org/10.1080/10942912.2015.1065425>
- Gul, O., Atalar, I., Mortas, M., & Dervisoglu, M. (2018). Rheological, Textural, Colour And Sensorial Properties Of Kefir Produced With Buffalo Milk Using Kefir Grains And Starter Culture: A Comparison With Cows' Milk Kefir. *International Journal Of Dairy Technology*, 71(March), 73–80. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12503>
- Guna, F. P. G., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Sebagai Penstabil Terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, Dan Viskositas Cream Cheese. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 88–92. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Handayani, M. N., & Wulandari, P. (2016). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Karakteristik Soyghurt. *Agrointek*, 10(2), 62. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V10i2.2467>
- Handayani, R. (2016). *Pembuatan Keju Lunak Kedelai (Glicyde Max (L) Merrill) Rendah Lemak Dengan Metode Pengasaman Langsung Menggunakan Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia Swingle)* (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Hasanah, A., Nurrahman, N., & Suyatno, A. (2022). Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Terhadap Derajat Warna, Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Cendol. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 25. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.25-31>
- Hastjarjo, T. D. (2019). Rancangan Eksperimen-Kuasi. *Buletin Psikologi*, 27(2), 187. <https://doi.org/10.22146/Buletinpsikologi.38619>
- Hendrayasa, A. (2013). *Identifikasi Escherichia Coli Pada Susu Kedelai Yang Dijual Di Area Jalan Sutorejo Surabaya* (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya).
- Hidayat, A. W. (2023). Proses Produksi Keju Mozzarella Di Cv Brawijaya Dairy Industry Malang.

- 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. *Zootec*, 37(2), 286. <https://doi.org/10.35792/Zot.37.2.2017.16068>
- Hofi, M. (2013). Buffalo Milk Cheese. *Buffalo Bulletin*, 32(Special Issue 1), 355-360.
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M. N., & Handayani, S. (2017). Penentuan Umur Simpan Yoghurt Sinbiotik Dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. *Edufortech*, 2(1), 1-6. <https://doi.org/10.17509/Edufortech.V2i1.6168>
- Irawati, A. A., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh Lama Pemasakan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos* Forsk.) Duri Lunak Goreng Terhadap Kandungan Lisin Dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 106-111.
- Kartika, E. Y. (2014). (2018). Penentuan Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Biskuit. *Jurnal Kimia Analitik*, 3(2), 1-10.
- Khaerunnisa, G., & Rahmawati, I. (2013). Pengaruh Ph Dan Rasio Cod:N Dengan Bahan Baku Limbah Industri Alkohol (Vinasse). *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3), 1-7. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jtki>
- Laili, I., Ganefri, & Usmeldi. (2019). Efektivitas Pengembangan E-Modul Project Based Learning Pada Mata Pelajaran Instalasi Motor Listrik. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Dan Pembelajaran*, 3(3), 306-315. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JIPP/Article/Download/21840/13513>
- Liepa, M., Zagorska, J., & Galoburda, R. (2017). Effect Of High Pressure Processing On Milk Coagulation Properties. *Research For Rural Development*, 1, 223-229. <https://doi.org/10.22616/Rrd.23.2017.033>
- Mardiani, A., Sumarmo, J. & Setyawardani, T. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Air Dan Protein Keju Peram Susu Kambing Yang Mengandung Probiotik *Lactobacillus Casei* Dan *Bifidobacterium Longum*. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1): 244-253.
- Mardiyanto, B. B. (2022). Pengaruh Variasi Penambahan Sari Wortel (*Daucus Carota* L.) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Vitamin A Pada Yoghurt Susu Sapi Sebagai Alternatif Sumber Vitamin A (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Marfira, N., Giga, G. G., & Puspa, J. P. (2018). Pengendapan, Koagulasi Dan Denaturasi Pada Protein. *Departemen Biokimia, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor*.
- Maruddin, F., & Baco, I. S. (2023). *Dangke: Keju Tradisional Enrekang, Sulawesi Selatan*. Unhas Press.

- Maulina, I. (2015). Pengaruh Kualitas Layanan , Citra Bank Dan Kepercayaan Terhadap Loyalitas Nasabah Bank BCA Di Surabaya. 1–17. Ismayantymaulina@Yahoo.Com
- Mawardika, H., Agustina, L., Yuliati, N., & Sutanti, D. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Kombinasi Starter Kultur Dan Enzim Bromelin Terhadap Karakteristik Sensori Keju Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata L.*). *Jurnal Pharma Bhakta*, 1(1), 1–10.
- Meiyani, D. N. A. T., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. (2014). (2014). Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus Merquiensis*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk Dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 67–74. [Http://Www.Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jpbhp](http://Www.Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jpbhp)
- Miftahuddin, F. (2020). Efektivitas Program Promosi Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Little Bandung Dalam Meningkatkan Pemasaran Industri Kreatif Kota Bandung (Studi Kasus Little Bandung Store Di Petaling Jaya–Malaysia) (Doctoral Dissertation, Universitas Komputer Indonesia).
- Milovanovic, B., Djekic, I., Miocinovic, J., Djordjevic, V., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., Mörlein, D., & Tomasevic, I. (2020). What Is The Color Of Milk And Dairy Products And How Is It Measured? *Foods*, 9(11), 1–17. <https://doi.org/10.3390/Foods9111629>
- Mukhlisah, A. N., Arief, I. I., & Taufik, E. (2017). Physical, Microbial, And Chemical Qualities Of Dangka Produced By Different Temperatures And Papain Concentrations. *Media Peternakan*, 40(1), 63–70. <https://doi.org/10.5398/Medpet.2017.40.1.63>
- Mulyani, S., Fajariyah, N., & Pratiwi, W. (2016). Organoleptik Soyghurt Kulit Buah Pisang Raja (*Musa Textillia*) Pada Variasi Suhu Dan Waktu. *Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 1(2), 48–57.
- Mutia, U., & Saleh, C. (2016). 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*, 10(2).
- Musra, N. I., Yasni, S., & Syamsir, E. (2021). Karakterisasi Keju Dangka Menggunakan Enzim Papain Komersial Dan Perubahan Fisik Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 27–35. <https://doi.org/10.6066/Itip.2021.32.1.27>
- Muzakki, F. R. I. (2020). Konsep Makanan Halal Dan Thayyib Terhadap Kesehatan Dalam Al-Qur'an (Analisis Kajian Tafsir Tematik) (Doctoral Dissertation, Fakultas Ushuluddin).
- Nababan, L. A., Suada, I. K., & Swacita, I. B. N. (2014). Ketahanan Susu Segar Pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau Dari Uji Tingkat Keasaman, Didih, Dan Waktu Reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(4), 274–282.

- Nadia, F. (2023). Kajian Umur Simpan Keju Cheddar Olahan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (Aslt) Model Arrhenius (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Navyanti, F., & Adriyani, R. (2015). Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik Dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X Di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1), 36–47.
- Nindyasari, K. D., Irfin, Z., & Moentamaria, D. (2023). Enzim Zingibain Sebagai Bahan Koagulasi Susu Untuk Pembuatan Keju Mozarella. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(1), 133–140. <https://doi.org/10.33795/distilat.v8i1.309>
- Nisak, K. (2022). Curd As A Substitute To Cream Cheese In Making Japanese Cotton Cake. *Gastronomy*, 1(1), 29–41. <https://doi.org/10.36276/gtr.v1i1.373>
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Rendemen, Nilai Ph, Tekstur, Dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar Dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 33–39.
- Nurgrahadi, Puspawati, N. N., & Sugitha, I. M. (2020). Pengaruh Perlakuan 3 Jenis Bakteri Asam Laktat Dan Kombinasinya Terhadap Karakteristik Keju Kedelai. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(4), 412. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i04.p06>
- Nurlaela, E. (2017). Daya Terima , Sifat Kimia Dan Kandungan Antioksidan (Likopen Dan Beta. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 342–352.
- Nurnaningsih, H., & Laela, D. S. (2022). Efektivitas Berbagai Konsentrasi Enzim Bromelain Dari Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr*) Terhadap Daya Antibakteri *Streptococcus Mutans* Secara In Vitro. *Padjadjaran Journal Of Dental Researchers And Students*, 6(1), 74. <https://doi.org/10.24198/pjdrs.v6i1.38211>
- Nursari. (2016). Pengaruh Ph Dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Karakteristik Kimia, Organoleptik Dan Daya Simpan Sambal. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(2), 151–158. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/1271>
- Oktavia, A., Anam, C., & Widowati, E. (2014). Pengaruh Perlakuan Penambahan Ekstrak Dan Puree Wortel (*Daucus Carota L.*) Pada Teknologi Produksi Chili Cream Cheese: Kajian Rendemen, Ph, Lemak, Betakaroten, Aktivitas Antioksidan Dan Sensori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13008>
- Oktavia, R., & Paramitha, M. (2021). Pengaruh Struktur Kepemilikan Manajerial, Leverage, Kompensasi Bonus Dan Ukuran Perusahaan Terhadap Manajemen Laba. *Jurnal Fusion*, 1(11), 793-807.

- Olua, B. O., & Edide, R. O. (2013). Chemical, Microbial And Sensory Properties Of Candied-Pineapple And Cherry Cakes. *Nigerian Food Journal*, 31(1), 33–39. [https://doi.org/10.1016/S0189-7241\(15\)30054-0](https://doi.org/10.1016/S0189-7241(15)30054-0)
- Pangastuti, H. A., D. R. Affandi, And D. I. (2012). Available Online At www.ilmupangan.fp.uns.ac.id. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013*, 1(1), 41–48. <https://pdfslide.net/documents/15-Kajian-Karakteristik-Ketan-Hitam-Aini-Et-Al.html>
- Permainy, A. S., & Widayaka, W. K. (2013). (2013). (*Effect Of Differences Rennet Of Protein And Fat Content In Soft Cheese Of*. 1(April), 208–213.
- Pramono Annisyah Pramitahayu. (2019). *Pengaruh Penambahan Enzim Dari Sari Buah Nanas Dan Masa Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kimia Dan Total Bakteri Asam Laktat Pada Curd Keju* (Pp. 1–100).
- Purwadi. 2019. *Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Keju*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Purwaningsih, I. (2017). Potensi Enzim Bromelin Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus L.*) Dalam Meningkatkan Kadar Protein Pada Tahu. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6(1), 39. <https://doi.org/10.29238/teknolabjournal.v6i1.86>
- Putri, M. A., Pulungan, M. H., & Sukardi, S. (2020). Evaluasi Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Bawang Hitam Menggunakan Camion (Black Garlic Fermentation Machine). *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 156–167. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.10.2.156-167>
- Raisanti, I. A. M., Putranto, W. S., & Badruzzaman, D. Z. (2022). Pengaruh Penambahan Monosodium Fosfat Pada Pembuatan Processed Cheese Dengan Koagulan Sari Nanas Terhadap Kadar Air, Rendemen, Dan Akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.24198/jthp.v3i1.39078>
- Rismayanthi, Cerika. (2015). Konsumsi Protein Untuk Peningkatan Prestasi. *Medikora*. 2 (2) 135-145
- Rohmatussolihat, Nurindah Sari, M., Lisdiyanti, P., Widyastuti, Y., & Sukara, E. (2015). Utilization Of Milk Clotting Enzyme From *Lactobacillus Casei* D11 For Mozzarella Cheese Making. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(1), 63–71. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.63>
- Salma, Z. P., Sumarmono, J., & Rahardjo, A. H. D. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Dengan Persentase Yang Berbeda Terhadap Ph, Kadar Air, Dan Tekstur Keju Susu Low Fat *The Effect Of Additional Powder Of Salam Leaf (Syzygium Polyanthum) With Different Percentages On Ph, Water Content, And Texture Of Low Fat Milk Cheese*. 5(1), 117–123.
- Sanam, A. B., Bagus, I., & Swacita, N. (2014). Ketahanan Susu Kambing

- Peranakan Ettawah Post-Thawing Pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau Dari Uji Didih Dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(1), 1–8.
- Sari, N. A., Sustiyah, A., & Legowo, A. M. (2014). Total Bahan Padat, Kadar Protein, Dan Nilai Kesukaan Keju Mozarella Dari Kombinasi Susu Kerbau Dan Susu Sapi. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 152–156.
- Say, D., & Guzeler, N. (2016). Production Of Traditional Cheese Coagulant In Farmhouse And Coagulating Effect. *Current Research In Nutrition And Food Science*, 4(Specialissue2), 133–137. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.4.Special-Issue-October.18>
- SETIARTO, R. H. B. (2020). *Teknologi Pengawetan Pangan Dalam Perspektif Mikrobiologi*. Guepedia.
- Setiawardani, T., Rahayu, W. P., & Palupi, N. S. (2016). Physicochemical And Stability Of Goat Cheese With Mono And Mixed Culture Of Lactobacillus Plantarum And Lactobacillus Rhamnosus. *Animal Production*, 18(1), 36. <https://doi.org/10.20884/1.Jap.2016.18.1.533>
- Setyawardani, T., Sumarmono, J., & Dwiyantri, H. (2021). Preliminary Investigation On The Processability Of Low-Fat Herbal Cheese Manufactured With The Addition Of Moringa, Bidara, And Bay Leaves Extracts. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 1012(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1012/1/012081>
- Siregar, J.A., Rona J. Nainggolan & Nurminah, M. (2017). Pengaruh Jumlah Karagenan Dan Lama Pengerinan Terhadap Mutu Bubuk Cincau Hitam Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5 (1), 89–95.
- Sriutami, O., Hamzah, B., & Syafutri, M. I. (2020, December). Pengaruh Penambahan Susu Kedelai Dan Protexin Terhadap Karakteristik Keju Mozarella Susu Kerbau Rawa. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (No. 1, Pp. 761-772).
- Sturaro, E., Marchiori, E., Cocca, G., Penasa, M., Ramanzin, M., & Bittante, G. (2013). *Dairy Systems In Mountainous Areas: Farm Animal Biodiversity, Milk Production And Destination, And Land Use*. *Livestock Science*, 158(1-3), 157-168.
- Subandiyono, S., & Hastuti, S. (2016). *Buku Ajar Nutrisi Ikan*.
- Sulmiyati, & Malaka, R. (2017). Karakteristik Fisik Dan Kimia Air Dadih (Whey) Dangka Dengan Level Enzim Papain Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan*, 5(2), 102–106.
- Surahman Nur, Surati, Ryan Rehalat, T. A. (2017). *Jurnal Biology Science & Education 2017 SURHMAN NUR Dkk.* 6(1), 84–93.
- SURYANI, N. A. (2023). *Kualitas Kimia Keju Susu Sapi Dengan Pemakaian Enzim Bromelin Dari Buah Nanas* (.).

- Susanti, R., & Fibriana, F. (2018). *Teknologi Enzim*. Penerbit Andi.
- Susanti, R., & Hidayat, E. (2017). Profil Protein Susu Dan Produk Olahannya. *Jurnal MIPA*, 39(2), 98–106.
- Thohari, I., Padaga, M. C., & Rahayu, P. P. (2017). *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Thorning, T. K., Raben, A., Tholstrup, T., Soedamah-Muthu, S. S., Givens, I., & Astrup, A. (2016). Milk And Dairy Products: Good Or Bad For Human Health? An Assessment Of The Totality Of Scientific Evidence. *Food And Nutrition Research*, 60. <https://doi.org/10.3402/fnr.v60.32527>
- USDA, U. (2013). National Nutrient Database For Standard Reference, Release 28. *US Department Of Agriculture, Agricultural Research Service, Nutrient Data Laboratory*.
- Vicente, F. A., Lario, L. D., Pessoa Jr, A., & Ventura, S. P. (2016). *Recovery Of Bromelain From Pineapple Stem Residues Using Aqueous Micellar Two-Phase Systems With Ionic Liquids As Co-Surfactants*. *Process Biochemistry*, 51(4), 528-534.
- Wahyuni, A. R. (2017). (2017). PENENTUAN KADAR PROTEIN TEMPE BERDASARKAN VARIASI KEMASAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE KJELDAHL.
- Wardhani, D. H., Jos, B., Abdullah, A., Suherman, S., & Cahyono, H. (2018). Effect Of Coagulants In Curd Forming In Cheese Making. *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 13(2), 209–216. <https://doi.org/10.23955/rkl.v13i2.12157>
- Wati, D. R., & Sholihah, W. (2021). Pengontrol Ph Dan Nutrisi Tanaman Selada Pada Hidroponik Sistem NFT Berbasis Arduino. *Multinetics*, 7(1), 12–20. <https://doi.org/10.32722/multinetics.v7i1.3504>
- Widagdha, S., & Nisa, C. F. (2015). Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera L.*) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. 3(1), 248–258.
- Widawati, L. (2018). (2018). Analisis Protein Kecap Ikan Belut (*Monopterus Albus*) Dengan Variasi Volume Ekstrak Nanas (*Ananas Comosus*). *Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 5(2), 49-59., 372(2), 2499–2508. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/7556065> <http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC394507> <http://dx.doi.org/10.1016/j.humpath.2017.05.005> <https://doi.org/10.1007/s00401-018-1825-z> <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27157931>
- Wijaya, J. C., & Yuniarta, Y. (2015). Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tempe Gembus (Kajian Konsentrasi Dan Lama Inkubasi Dengan Enzim). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 96–106.

- Wisaniyasa, N. W., & Prayekti, H. (2016). AGROTECHNO Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L .*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella Influences Of Addition Bilimbi (*Averrhoa Bilimbi L .*) Extract On Psychochemical Characteristics Of Mozzarella Cheese Abstrak. *Junal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO*, 1(1), 37–45.
- Wulandari, E. (2021). The Effect Of Strawberry (*Fragaria Ananassa*) Extract Concentration As Coagulant On Physical And Chemical Characteristic Fresh Cheese. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 117. <https://doi.org/10.24198/jit.v21i2.36318>
- Yahdiyani, H. (2015). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Chili Cream Cheese. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 04(02), 56–60. <https://doi.org/10.17728/jatp.2015.11>
- Yuliantoro, N. (2021). Inovasi Cheesecake Menggunakan Bahan Kacang Buncis Sebagai Pengganti Terigu. *Media Wisata*, 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.149>
- Yulistiani, Ratna, Murtiningsih, Munifa Mahmud. 2013. Peran Pektin Dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu. Surabaya: UPN Jawa Timur.

