

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanti dan Nurjannah. 2001. Pengaruh suhu dan waktu pasteurisasi terhadap mutu susu selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 6(1): 45-49.
- Aziz, K. A. 2017. Analisis strategi rantai pasok agribisnis susu pasteurisasi cv. cita nasional kabupaten semarang. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ako, A. 2015. Ilmu Tenak Perah Daerah Tropis. Bogor: IPB Press. Hal. 27-33.
- Arlene, A., A. P. Kristijarti dan A. Ivana. 2014. The Effect of the types of milk (Cow, Goat, Soya) and Enzymes (Rennet, Papain, Bromelain) toward cheddar cheese production. *Makara Journal Technol*, 19(1): 31-37.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standarisasi Nasional 3141.1.2011 Susu Segar 1: Sapi. Jakarta (ID): BSN.
- Chotimah, S. C. 2009. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dalam Proses Pembuatan Yogurt : Suatu Review. *Jurnal Ilmu Peternakan.*, 4 (2): 47-52
- Coppola, S., F. Villani, R. Coppola and E. Parente. 1990. Comparison of different starter system for water-buffalo mozzarella cheese manufacture. *Lait*, 70: 411-423.
- Dalgleish, G. D. and M. Corredig. 2012. The structure of the casein micelle of milk and its change during processing. *Annual Review of Food Science and Tecnology.*, 3: 449-467.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Demarigny, Y., V. Soldat and L. Gemelas. 2015. From *Streptococcus lactis* to *Lactococcus lactis*: A qualitative and quantitative analysis of the scope of research undertaken around a microbial concept. *J. Scientometric Res.*, 4:61-69
- Elliott, A.J., N. Datta, B. Amenu and H.C. Deeth, 2005. Heat-induced and other chemical changes in commercial UHT milks. *J. Dairy Res.*, 72: 442-446.
- El-Tahra, M. A. Ammar, M. M. Ismail and R. L. El-Metwally. 2008. Effect of adding CaCl_2 or whey protein to cow's milk on mozzarella cheese properties. The 4th Arab Mansoura Conference of Food and Dairy Science & Tecnology. Faculty of Agriculture, Mansoura University.

- Gandy, A. L., M. W. Schilling, P. C. Coggins, C. H. White, Y. Yoon, and V. V. Kamadia. 2008. The effect of pasteurization temperature on consumer acceptability, sensory characteristics, volatile compound composition, and shelf-life of fluid milk. *J. Dairy Sci.*, 91: 1769-1777.
- Hamad, M. N. F., Abdel-Kader and M. M. M. El-metwally. 2017. Mozzarella cheese from recombined cow milk. *Indian Journal Dairy Sci.*, 71(4): 360-367.
- Hariyadi, P. 2000. *Dasar-dasar Teori dan Praktek Proses Termal*. Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Hartono, W dan Purwadi. 2012. Penggunaan jus buah jeruk keprok (*Citrus reticulata*) pada pembuatan keju mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 7(1): 24-32.
- Kalie, 1990. *Tanaman Pepaya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kindstedt, S. P. 1993. *Mozzarella and pizza cheese*. P. F. Fox(ed.), *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*. University of Vermont, Burlington. 337-338
- Kurniawan T. 2019. Pengaruh agitasi selama proses pasteurisasi susu sapi ditinjau dari aspek kimia dan mikrobiologi. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Law, B. A. and A. Y. Tamime. 2010. *Technology of Cheesemaking*. 2nd Edition. Wiley-Blackwell: United Kingdom.
- Legowo, A. 2002. *Sifat Kimiawi, Fisik dan Mikrobiologi Susu*. Diklat Kuliah. Semarang: Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Losito, F., A. Arienzo., G. Bottini, F. R. Priolisi, A. Mari and G. Antonini. 2014. Microbiological safety and quality of Mozzarella cheese assessed by the microbiological survey method. *J. Dairy Sci.*, 97:46-55
- Lucey, J. A. 2017. *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology. Formation, Structural Properties, and Rheology of Acid-Coagulated Milk Gels*. Elsevier Ltd.
- Lucey, J. A., M. E. Jonson and D. S. Horne. 2003. Invited Review: Perspectives on The Basis of The Rheology and Texture Properties of Cheese. *Journal of Dairy Science*, 86
- Lucey, J. A., C. Dick, H. Singh, and P. A. Munro. 1997. Dissociation of colloidal calcium-phosphate depleted casein particles as influenced by pH and concentration of calcium and phosphate. *Milchwissenschaft*, 52: 603-606.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Masagena Press. Makassar.
- Malaka, R. 2014. *Teknologi Aplikasi Pengolahan Susu*. Brilliant Internasional. Surabaya.

- Mallik, J., J. P. Prajapati and H. G. Patel. 2016. Heat load indicators and their significance in milk processing. National Seminar on Indian Dairy Industry. Department of Dairy Technology, AAU, 125-129.
- McMahon, D. J., M. C. Alleyne, R. L. Fife and C. J. Oberg. 1999. Factor effecting functionality of mozzarella cheese. *Aust. Journal Dairy Tech.*, 1911-1921.
- Mijan, A. M., M. A. Haque, M. A. Habib and M. A. Wadud. 2010. Evaluation of mozzarella cheese. *The Bangladesh Veterinarian*, 27(1): 26-42.
- Pastorino, A. J., N. P. Ricks, C. L. Hansen, and D. J. McMahon. 2003. Effect of calcium and water injection on structure-function relationships of cheese. *J. Dairy Sci.*, 86: 105-113.
- Pestana, M. J., A. Gennari, W. B. Monteiro, N. D. Lehn and V. F. C. De Souza. (2015). Effects of pasteurization and ultra-high temperature processes on proximate composition and fatty acid profile in bovine milk. *American Journal of Food Technology* 10(6): 265-272.
- Putri, S. Y. V., W. S. Purwanto dan A. Pratama. 2019. Sifat fisik dan akseptabilitas keju yang ditambahkan CaCl_2 menggunakan ekstrak jahe merah. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22(1); 29-37.
- Rahmawati, D., J. Sumarmono and K. Widayaka. 2014. Pengaruh metode pasteurisasi dan jenis starter yang berbeda terhadap ph, kadar air dan total solid keju lunak susu kambing peranakan ettawa. *Jurnal Ilmu Ternak*, 1(9): 46-51.
- Rehman, S. U. and N. Y. Farkye. 2006. Effect of setting pH on the properties of mozzarella chessemade by direct acidification of whle milk standardised with dry milk protein concentrate. *Journal of Dairy Technol*, 6-12.
- Rehman, S. U., N.Y. Farkye and B. Yim. 2003. Use of dry milk protein concentrate in pizza cheese manufactured by culture or direct acidification. *J. Dairy Sci.*, 86: 3841- 3848.
- Risnawati, M. dan E. S. Cahyaningrum. 2013. Pengaruh penambahan ion logam Ca^{2+} terhadap aktivitas enzim papain. *Journal of Chemistry*, 2(1): 76-83.
- Rosyidi, D., Purwadi dan F. T. E. Harjono. 2007. Penggunaan jus buah jeruk sunkist (citrus sinensis) pada pembuatan keju mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 2(1):1-9.
- Sabil, S. 2015. Pasteurisasi high temperature short time (HTST) susu terhadap listeria monocytogenes pada penyimpanan refrigerator. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sakkas, L., A. Moutafi, E. Moschopoulou and G. Moatsou, 2014. Assessment of heat treatment of various types of milk. *Food Chem.*, 159: 293-301.

- Sameen, A., F. M. Anjum, N. Huma and H. Nawaz. 2008. Quality evaluation of mozzarella cheese from different milk sources. *Pakistan Journal of Nutrition*, 7(6): 753-756.
- Santos, B. N. C., C. C. C. V. Silva, J. R. Domigues, M. A. S. Cortez, D. D. G. C. Freitas, C. C. J. Chiappini and K. G. L. Aroujo. 2013. Effect of calcium and pH on yield and texture of minas cured cheese. *Arq. Braz. Med. Vet. Zootec.*, 65(2): 601-609.
- Saputri, S. L. 2016. Uji kecepatan leleh, daya leleh dan daya mulur keju mozzarella dengan penambahan bahan pengental yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Soeharsono. 2008. Laktasi, Produksi dan Peranan Air Susu Bagi Kehidupan Manusia. Penerbit Widya Padjadjaran. Bandung.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, S. Indratiningsih dan Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudono, A., Ernawati dan R. Ratih. 1999. Milking Technique, Milking Handling, Evaluation and Processing. Study Program of Animal Product Tecnology (APTEC). Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sulmiyati dan R. Malaka. 2017. Karakter fisik dan kimia air dadih (*whey*) dangke dengan level enzin papain yang berbeda. *JITP*, 5(2): 102-106.
- Sumarmono J. dan M. Suhartati. 2012. Yield dan komposisi keju lunak (soft cheese) dari susu sapi yang dibuat dengan teknik direct acidification menggunakan ekstrak buah lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, (1): 65-67.
- Sumarmono, J. 2012. Kalsium pada proses pembuatan keju. <http://panganhewani.blog.unsoed.ac.id>. Diakses pada tanggal 19 Agustus 2020.
- Sutrisno. 2007. Tepung Papain Kasar, Pengempuk Daging. E-book Pangan.com. Jakarta. Diakses tanggal 21 Januari 2016.
- Tamime A. Y. (2009). *Milk Processing and Quality Management*. Blackwell, London : 84-86.
- USDA. 2005. Commercial Item Discription. Cheese, Mozzarella, Lite. The U. S. Department of Agriculture. United State.
- Vasbinder, A. J., H. S. Rollena and C. G. de Kruif. 2003. Impaired Rennetability of Heat Milk; Study of Enzymatic Hydrolysis and Gelation Kinetics. *Journal of Dairy Science*, Vol. 86: 1548-1555.
- Woo, S. J. and Maeng, Y. S. 1998. *Nutrition of Milk and Dairy Products*. Hyo-II, Seoul, Korea. 161-164.

- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L*) terhadap karakteristik fisikokimia keju mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 1(1):37-45.
- Yoo, S., S. B. Kang, J. H. Park, K. S. Lee, J. M. Kim and S. S. Yoon. 2013. Effect of heat-treat on the soluble calcium levels in the commercial milk products. *Korean J. Food Sci. An.*, 33(3): 369-376.
- Yuniwati, Yusran dan Rahmadany. 2008. Pemanfaatan enzim papain sebagai penggumpal dalam pembuatan. *Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi. IST AKPRIND Yogyakarta.*