

DAFTAR PUSTAKA

- Ardyansyah, A. N. Z. P., Aminah, S., & Puspasari, E. (2024). Literature review: Koagulasi susu dengan berbagai macam enzim protease dari tanaman. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11014-11021.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar. SNI 01-3141-2011. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (2020) SNI 8896:2020 Tentang Syarat Mutu Keju *Mozzarella*
- Choiruddin, R. F. (2020). Penggunaan asam laktat dalam pembuatan keju *Mozzarella* ditinjau dari daya leleh, elastisitas, kadar protein dan kadar lemak (Skripsi, Universitas Brawijaya). Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Hariyadi, F. (2020). Penggunaan asam sitrat dalam pembuatan keju *Mozzarella* ditinjau dari rendemen, kadar air, kadar protein, dan kadar lemak (Skripsi, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang). Universitas Brawijaya.
- Horne, D. S & J. A. Lucey. 2017. Rennet-Induced Coagulation of Milk. In *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology* (Fourth Edition). Academic Press.
- Husain, N. I. (2016). Rendemen dan Kualitas Organoleptik Dangke dengan Penambahan berbagai level Garam (NaCl). Universitas Hasanuddin.
- Imaniar, A. (2018). Kajian Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Pengasam Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik, dan Mikrobial Keju *Mozzarella* Susu Kambing (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang). Malang.
- Irma, N. S. (2018). Pengaruh sumber susu berbagai jenis ternak dan level asam sitrat terhadap kualitas dan nilai organoleptik keju *mozzarella*. Skripsi. Universitas Andalas.
- Jana, A. H., & Tagalpallewar, A. A. (2017). Physicochemical and textural properties of *mozzarella* cheese: A review. *International Journal of Dairy Technology*, 70(2), 123–132.
- Lubis, S. A., & Monica, M. (2024). Pengaruh berbagai konsentrasi minyak ikan patin terhadap kualitas organoleptik keju *mozzarella*. Prosiding SENA Center.
- Narendra, D. (2011). Pengembangan Produk Keju *Mozzarella* dengan Penambahan Tepung Kentang dan Pektin. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Oka B., M. Wijaya, dan K. Kadirman. 2017. Karakterisasi kimia susu sapi perah Di Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: 195-202.
- Purwadi, P. (2019). *Teknologi Pembuatan Keju dan Produk Olahan Susu*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Purwasih, R., & Yusrina, I. H. (2019). Pemanfaatan limbah keju *mozzarella* sebagai minuman fungsional dengan penambahan rasa nanas dan jeruk siam. *Bulletin of Applied Animal Science*.

- Rizqiati, H., dkk (2019). Aktivitas antioksidan, nilai pH, kemuluran dan uji hedonik keju *mozzarella* dengan penambahan jus umbi bit (*Beta vulgaris* L). *Jurnal Teknologi Pangan UNDIP*.
- Rosyida, F dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh jumlah gula dan asam sitrat terhadap sifat organoleptik kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan (*Borassus flabellifer*). *e-Jurnal Boga*. 3 (1): 297–307.
- Saloko, S., Nur, S. N., & Kisworo, D. (2015). Kajian mutu dan daya simpan keju *mozzarella* probiotik dari susu kerbau. *ProFood*.
- 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. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Septiani, S., Chirsti, R. F., & Pratama, A. (2023). Evaluasi Sifat Fisik, Kimia dan Mikrobiologi pada Susu Sapi Segar yang Didapat dari Beberapa Kelompok Ternak di KSU Mitra Jaya Mandiri Ciwidey, Kabupaten Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2):256-267.
- Setiawati, C., Kamsina, K., Anova, I. T., & Firdausni, F. (2021). Pengaruh penambahan CMC dan asam sitrat terhadap mutu dan ketahanan simpan susu jagung. *Indonesian Journal of Food Science and Technology*.
- Sulis, I., Wulandari, S., & Hartono, S. (2014). Pengaruh variasi asam sitrat terhadap sifat fisik keju *mozzarella*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 45–52.
- Wahyudi, A. T. (2024). Kadar Air, Protein, dan Lemak Keju *Mozzarella* dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis pada Konsentrasi Berbeda (Skripsi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau). Pekanbaru.
- Widianingrum, D. C., Khasanah, H., & Purnamasari, L. (2020). Pengantar Teknologi Peternakan. Universitas Jember.
- Wira Buana, M. J. S., Nocianitri, K. A., Puspawati, N. N., & Rahayu, E. S. (2024). Sifat Kimia dan Mikrobiologi Keju Tomme Probiotik dengan Variasi Perbandingan Kultur Starter Lokal. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 13(4), 679-692.
- Zainudin, M. (2020). Kualitas Fisikokimia Keju *Mozzarella* dengan Penggunaan Asam Sitrat sebagai Pengasam (Skripsi). Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Zainudin, M., & Purwadi, P. (2019). Pengaruh kadar asam sitrat terhadap kualitas fisik keju *mozzarella*. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*, 8(2), 98–105.