

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, dan Sri, U. (2016). Mutu Keju Putih Rendah Lemak Diproduksi Dengan Bahan Baku Susu Modifikasi. *Buletin Peternakan*. Vol 40 (2): 144-156.
<http://journal.ugm.ac.id/buletinpeternakan/pages/view/Publication%20Ethics%20and%20Malpractice%20Statement>
- Agustini, S., Priyanto, G., Hamzah, B., Santoso, B., & Pambayun, R. (2015). Pengaruh Modifikasi Proses Terhadap Kualitas Sensoris Kue Delapan Jam. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. Vol 26 (2): 107-115.
<https://media.neliti.com/media/publications/77628-ID-pengaruh-modifikasi-proses-terhadap-kual.pdf>
- Apriliana, A., M. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). Pada Pembuatan Cendol Tepung Hunkwe terhadap Daya Terima Konsumen. *Universitas Negeri Jakarta*. Jakarta.
<http://repository.unj.ac.id/178/1/SKRIPSI%20ANISA%20MARSHA.%20A%205515125511.pdf>
- Arifiansyah, M., Wulandari, E., Cairunnisa, H. (2014). Karakteristik Kima (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.
<https://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/download/5816/3098>
- Azmi, A., Saniman, & Ishak. (2016). Sistem Penghitung pH Air pada Tambak Ikan Berbasis Mikrokontroller. *Journal Saindikom*. Vol 15 (2): 101-108.
<https://docplayer.info/35834731-Sistem-penghitung-ph-air-pada-tambak-ikan-berbasis-mikrokontroller-program-studi-sistem-komputer-stmik-triguna-dharma.html>
- Dewi, Novita. (2007). Kajian Pembuatan Keju Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 2 (1): 10-14.
<https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/105/103>
- Firdawaty, V. M. (2019). Optimalisasi Formulasi *Cheddar Cheese Sauce* Dengan Penambahan Pati Tapioka (*Manihot Esculenta Crantz*) Dan Pati Jagung (*Zea mays L.*) Menggunakan Aplikasi Design Expert (Mixture Design). *Universitas Pasundan*. Bandung.
<https://onsearch.id/Record/IOS3183.41054>

- Mulyani, N., S. (2016). Dalam Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Kualitas Velva Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pendidikan Kima*. Vol 8 (1): 37-44. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpk/article/download/4423/3868>
- Oktavia, A. D., Nora, I., dan Lia, D. (2013). Studi Awal Pemisahan Amilosa Dan Amilopektin Pati Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas Lam*) Dengan Variasi Konsentrasi n-Butanol. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. Vol 2(3): 153-156. <https://core.ac.uk/download/pdf/304720188.pdf>
- Pahruzi, A., dan Retti, N. (2016). Studi Penambahan Tepung Maizena Sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Saos Pisang Moli. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 5 (1). <https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/85>
- Pradipta, I. B. Y. V., dan Widya, D. R. P. (2015). Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kadang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(3):793-802. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/201/207>
- Priadi, G., Setiyoningrum, F., Afiati, F., dan Syarief, R. (2018). Pemanfaatan Modified Cassava Flour Dan Tepung Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Keju Cedar Olahan. *Jurnal Litbang Industri*. Vol 8(2): 61. <https://www.neliti.com/id/publications/452822/pemanfaatan-modified-cassava-flour-dan-tepung-tapioka-sebagai-bahan-pengisi-keju>
- Purbasari, A., Pramono, Y. B., dan Abduh, S. B. M. (2014). Nilai pH, Kekentalan, Citarasa Asam, dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium sp.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 3: Issue 4. <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/145>
- Putri, E. (2016). Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish Journal*. Vol 1: 2. <https://online-journal.unja.ac.id/chp/article/view/3309>
- Saputra, G. A., Sarengat, W., dan Abduh, S., B., M. (2014). Aktivitas Air, Total Bakteri dan *Drip Loss* Daging Itik Setelah Mengalami *Scalding* dengan Malam Batik. *Animal Agriculture Journal*. Vol 3(1): 34-40. <https://www.neliti.com/id/publications/184598/aktivitas-air-total-bakteri-dan-drip-loss-daging-itik-setelah-mengalami-scalding>

- Shalaby, S. M., Mohamed, A. G., and Bayoumi, H. M. (2017). Preparation of A Novel Processed Cheese Sauce Flavored with Essential Oils. *International Journal of Dairy Science*. Vol 12(3): 161-169. <https://scialert.net/fulltext/?doi=ijds.2017.161.169>
- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. Vol 5(2): 95-106. https://www.academia.edu/37623782/Uji_Kesukaan_dan_Organoleptik_Terhadap_5_kemasan_dan_Produk_Kepulauan_Seribu_Secara_Deskriptif
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan (Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 5 (2): 66-73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>
- Wahuni, S. (2009). Uji Kadar Protein dan Lemak Pada Keju Kedelai Dengan Perbandingan Inokulum *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus lactis* yang Berbeda. Universitas Muhamadiyah. Surakarta. <http://eprints.ums.ac.id/4267/2/A420050028.pdf>
- Widyoretno, L. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Maizena, Tepung Tapioka, dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Rempeyek. Universitas Brawijaya. Malang. <http://repository.ub.ac.id/164854/1/Larasati%20Widyoretno.pdf>
- Yulneriwarni, Sulastri, and Lydia, T. C. (2009). Fermentasi Keju Dari Berbagai Jenis Kacang Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Nenas. *Vis Vitalis*. Vol 2(1): 32-42. https://www.academia.edu/6736450/FERMENTASI_KEJU_DARI_BERBAGAI_JENIS_KACANG_MENGGUNAKAN_ISOLAT_BAKTERI_ASAM_LAKTAT_DARI_NENAS_Yulneriwarni_1