

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai pH dadih susu sapi. *J. Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. (6): 279-285.
- Ahmad, K., Fatemeh, F., Mehri, N. dan Maryam, S. 2013. Probiotics for the treatment of pediatric helicobacter pylori infection: a randomized double blind clinical trial. *J. Iran Pediatr*. 23(1): 79-84.
- Alveanita, M. 2016. Susu sapi vs susu kedelai. [http://_www._pekalongan.kab.go.id/informasi/artikel/pertanian/8222-susu-sapi-vs-susu-kedelai.html.] diakses pada 21 April 2020.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC. United State of America.
- Apriani, R.N. 2009. *Mempelajari pengaruh ukuran partikel dan kadar air tepung jagung serta kecepatan ulir ekstruder terhadap karakteristik snack ekstrusi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: PT. Tiga Serangkai.
- Awwaly. K.U., Mustakim. Budiutomo, R.A. 2008. Karakteristik ekstrak kasar enzim renin *Mucor pusillus* terhadap lingkungan. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10: 24-28.
- Bangun, R.S. 2009. *Pengaruh fermentasi bakteri asam laktat terhadap kadar protein susu kedelai*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Banks, J.M., Brechany, E. dan Christie, W. W. 1989. The production of low fat cheddar type cheeses. *J. Soc. Dairy Technol*. 42(1): 6-9.
- Banville, V., Morin, P., Pouliot, Y. dan Britten, M. 2013. Physical properties of pizza mozzarella cheese manufactured under different cheesemaking conditions. *J. Dairy Sci*. 96:4804-4814.
- Balows, A.H., and Trupen, G. 1991. *Lactobacillus bulgaricus*. http://en.Wikipedia.org/wiki/lactobacillus_bulgaricus. Diakses pada 8 juli 2020.
- Bittante, G. 2011. Modeling rennet coagulation time and curd firmness of milk. *J. Dairy Sci*. 94(12): 5821-5832.

- BPTP Sumsel. 2015. *Kerbau pampangan*. <http://sumsel.litbang.pertanian.go.id/index.php/plasma-nutfah/kerbau-pampangan.html> Diakses 28 desember 2019.
- Budiman, S., Hadju, R., Siswosubroto, S.E. dan Rembet, D.G. 2017. Pemanfaatan enzim rennet dan *Lactobacillus plantarum* yn 1,3 terhadap pH, *curd* dan total padatan keju. *J. Zootek*. 27(2):321-328.
- Calandrelli, M. 2011. *Manual on the Production of Traditional Buffalo Mozzarella Cheese*. New York : Food and Agriculture Organization of the United Nation.
- Codex Alimentarius Committee. 2003. *Codex standard for fermented milk*. United Nation Roma: Food and Agriculture Organization.
- Damatanthi, E., Yopi, H., Hasanah, T., Setyawardani, E., Rizqiyati. dan Putra, P. 2014. Karakteristik susu kerbau sungai dan rawa di Sumatera Utara. *J. Ilmu Pertanian Indonesia* 19(2) : 67 – 73.
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Pangan*. F. d. Srikandi, Trans. Bogor: IPB.
- De Souza, C.F.V.T.D. Rosa.. dan Ayub, M.A.Z. 2003. Change in the microbiological and physicochemical of serrano cheese during manufacture and ripening. *J. Braz. Microbiol.* 34(3): 260-266.
- Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2017. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Jakarta : Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Expedito, T. dan Yala, M.D. 2010. The clinical efficacy of multi- strain probiotics (protexin) in the management of acute gastroenteritis in children two months to two years old . *J. PIDS*. 11(2):86-91.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Faridah, D.N.H.D., Kusumaningrum, N., Wulandari. dan Indrasti, D. 2006. *Analisa Laboratorium*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB.
- Farkye, N.Y., Prasad B., Rossi, R. dan Noyes, O.R. 1995. Sensory and textural properties of queso blanco type cheese influenced by acid type. *J. Dairy Sci.* 78:1649.
- FAO. 2012. FAO statistical database. <http://faostat.fao.org/>.
- Fatsecret platform API. 2008. Kalori dalam keju mozzarella (susu murni) dan fakta gizi. [https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/keju-mozzarella\(susu-murni\).html](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/keju-mozzarella(susu-murni).html) Diakses pada tanggal 8 juli 2020.

- Guinee, T.P., Feeney, E.P., Auty, M., E. dan Fox, P.F. 2002. Effect of pH and calcium concentration on some textural and functional properties of mozzarella cheese. *J. Dairy Sci.* 85(7):1665-1669.
- Güzeler, N. dan Yildirim, C. 2016. The utilization and processing of soybean and soybean products. *J. Agricultural Faculty of Uludag University.* 30 (Special Issue): 546-553.
- Han, X.L.F.L., Lee, L., Zhang, and Guo, M.R. 2012. Chemical composition of water buffalo milk and its low-fat symbiotic yoghurt development. *J. Func. Foods Health Dis.* 2(4): 86-106.
- Hasinah, H. dan Handiwirawan, E. 2007. *Keragaman genetik ternak kerbau di Indonesia*. Bogor: Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi.
- Hati, S., Vij, S., Mandal, S., Malik, R.K., Kumari, V. dan Khetra, Y. 2012. Galactosidase Activity and oligosaccharides utilization by *Lactobacilli* during fermentation of soy milk. *J. Food Process. Preserv.* 38 (3): 1065-1071.
- Hidayat, N.M.C., Padaga. dan Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Hofi M. 2013. Buffalo milk cheese. *Buffalo bulletin.* 32:355-360.
- Hutagalung, I.L. 2008. *Pengujian level enzim rennet, suhu dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia keju dari susu kerbau murrah*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hutagalung, T.M., Yelnetty, A., Tamasoleng, M. dan Ponto, J.H.W. 2017. Penggunaan enzim rennet dan bakteri *Lactobacillus plantarum* Yn 1,3 terhadap sifat sensoris keju. *J. Zootek.* 37(2): 286-293.
- International Animal Health. 1999. Protexin multi-strain probiotic. Cyberhorse. Available from: <http://www.cyberhorse.net.au/ian/protexin.htm>. Diakses pada tanggal 22 Desember 2019.
- Intisari Online. 1998. Susu kedelai tak kalah dengan susu sapi. <http://www.indonesia.com/intisari/1998/agustus/susu.htm>. Diakses pada tanggal 27 Desember 2019.
- Jafarei, P., dan Ebrahimi, M. T. 2011. *Lactobacillus acidophilus* cell structure and application. *J. African Microbiol. Res.* 5(24):4033-4042.
- Jana, A.H dan Tagalpallewar, G. P. 2017. Functional properties of mozzarella cheese for its end use application. *J. Food Sci. Technol.* 54(12):3766-3778.

- Kampas, R. 2008. *Keragaman fenotipik morfometri tubuh dan pendugaan jarak genetik kerbau rawa di Kabupaten Tapanuli Selatan, Propinsi Sumatera Utara*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khan, S.H., Yousaf, B., Mian, A.A., Rehman, A. dan Farooq, M.S. 2011. Assessing the effect of administering different probiotics in drinking water supplement on broiler performance, blood biochemistry and immune response. *J. Appl. An. Res.*39(4): 41-428.
- Klaenhamme, T.R. 1988. Bacteriocins of lactic acid bacteria. *J. Biochim.* 70(3): 337-349.
- Klaenhammer, T.R., Altermann, E., Pfeiler, E., Buck, B.L., Goh, Y.J., O'Flaherty, S., Barrangou, R., Duong, T. 2008. Functional genomics of probiotic *Lactobacilli*. *J. Clin.Gastroenterol.*42: S160.
- Komar N., Ia, C., Hawa dan Rika, P. 2009. Karakteristik termal keju mozzarella (kajian konsentrasi asam sitrat). *J. Teknologi Pertanian* 10 (2) : 78–87.
- Kovalenko, I.V., Ripphe, G.R., Hurburgh, C.R. 2006. Determination of amino acid composition of soybeans (*Glycine max*) by near-infrared spectroscopy. *J. Agric. Food Chem.* 54(10):2485-3491.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan Mulyani, S. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Leroy, F. dan De Vuyst, L. 2004. Lactic acid bacteria as functional starter cultures for the food fermentation industry. *J. Trends Food Sci. Technol.* 15(2):67-78.
- Lindgren, S.E. dan Dobrogosz, W.J. 1990. Antagonistic activities of lactic acid bacteria in food and feed fermentations. *J. FEMS Microbiol.*87(1-2):149-163.
- Li, Q., Xia, Y., Zhou, L. dan Xie, J. 2013. Evaluation of rheological, textural, microstructural and sensory properties of soy cheese spreads. *J. Food Bioproducts Processing.* 91 : 429- 439.
- Lucey, J.A., Johnson, M.E. dan Horne, D.S. 2003. Perspectives on the basis of the rheology and texture properties of cheese. *J. Dairy Sci.* 86:2725–2743.
- Madigan, M.T. dan Martinko, J.M. 2006. *Biology of Microorganism*. Pearson Education International. ISBN 0-13-196893-9. p. 375-377.
- Manfaati, R., Moehady, B.I. 2011. Pembuatan keju lunak dengan *lemon juice* sebagai koagulan. *J. Sigma-Mu.* 3(1):73-78.

- Mangalisu, A., Nahariah. dan Wahniyathi, H. 2015. Kemampuan fermentasi *Lactobacillus plantarum* pada Telur Infertil dengan waktu inkubasi yang berbeda. *J. Teknologi Industri Pangan*,4(2),70-73.
- Matondang, R. H. dan Talib., C. 2015. Pemanfaatan ternak kerbau untuk mendukung peningkatan produksi susu. *J. Litbang Pert.* 34(1) : 41-49.
- McSweeney, P.L.H. 2007. *Cheese Problems Solved*. England: CRS Pr
- Metz, I.V., Coulon, J.B. and Pradel, P. 2001. Relationship between milk fat and protein contents and cheese yield. *J. EDP Science*,365-371.
- Mudjajanto, E.S. dan Kusuma. F.R. 2005. *Susu Kedelai, Susu Nabati yang Menyehatkan*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Muhakka., R. dan Ali, A.I.M. 2013. Karakteristik morfologis dan reproduksi kerbau pampangan di propinsi Sumatera Selatan. *J. Sain Peternakan Indonesia*. 8 (2), 111-120.
- Mutia, U., Saleh, C. dan Daniel. 2013. Uji kadar asam laktat pada keju kacang tanah (*arachis hypogaea l.*) berdasarkan variasi waktu dan konsentrasi bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus lactis*. *J. Kimia Mulawarman*. 10 (2):58-62.
- Narendranath, N., Hynes, S., Thomas, K. dan Ingledew, W. 1997. Effects of *Lactobacilli* on yeast-catalyzed ethanol fermentations. *J. Appl Environ Microbiol.* 63(11): 4158.
- Ng-Kwai-Hang, K.F. 2003. *Milk proteins-heterogeneity fractionation and isolation*. London: Academic Press. pp. 1881- 1894.
- Nio. 1992. *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Jakarta:FKUI.
- Nur, S. N., Saloko, S. dan Kisworo, D. 2015. Kajian mutu dan daya simpan keju mozzarella probiotik dari susu kerbau. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan* 1(1) : 2443 – 3446.
- Obatolu, V.A. 2008. Effect of different coagulans on yield and quality of tofu from soymilk. *Euro. J. Food Res. Technol.* 226(1):467-472.
- O'sullivan, L., Ross, R. dan Hill, C. 2002. Potential of bacteriocin-producing lactic acid bacteria for improvements in food safety and quality. *J. Biochimie*. 84(5-6): 593-604.
- Patel, R.S. dan Mistry, V.V. 1997. Physicochemical and structural properties of ultrafiltered buffalo milk and milk powder. *J. dairy Sci.* 80(5):812-817.
- Pratama, F. 2013. *Evaluasi Sensoris*. Palembang: Unsri Press.

- Priadi, G., Setiyoningrum, F., Afiati, F., Syarief, R.. 2018. Pemanfaatan *modified cassava flour* dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi keju cedar olahan. *J. Litbang Industri*. 8(2):67 – 76.
- Purwadi. 2006. Tinjauan kualitas fisik keju segar dengan bahan pengasam jus jeruk nipis dan asam sitrat. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 1(1):18-23.
- Purwadi. 2007. Uji coba penggunaan jus jeruk nipis dalam pembuatan keju mozzarella. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Tenak*, 2(2), 28-34.
- Purwadi. 2010. Kualitas fisik keju mozzarella dengan bahan pengasam jus jeruk nipis. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5 (2), 33-40.
- Rahayu, W.P., Setyawardani, T. dan Miskiyah. 2010. Stabilitas bakteri asam laktat pada pembuatan keju probiotik susu kambing. *J. Pascapanen*. 7(2):110-117.
- Rahmawati, D., Sumarmono, J. dan Widayaka, K. 2014. Pengaruh metode pasteurisasi dan jenis starter yang berbeda terhadap pH, kadar air dan total solid keju lunak susu kambing peranakan ettawa. *J. Ilmu Ternak*. 1(9):46 – 51.
- Rusdan, I.H. dan Kusnadi, J. 2016. Production of mozzarella cheese using rennin enzyme from *mucor miehei* grown at rice bran molasses medium. *J. International Conference On Food Science and Engineering*.1-6.
- Sameen, A., Fariq, M.A., Nuzhat, H. dan Haq, N. 2008. Quality evaluation of mozzarella cheese from different milk sources. *J. Pakistan Nutr*. 7(6): 753-756.
- Sandra, S., Alexander, M. dan Dalglish, D.G. 2007. The rennet coagulation mechanism of skim milk as observed by transmission diffusing wave spectroscopy. *J. Colloid Interface Sci*. 308(1):364-373.
- Schleifer, K.H., Ehrmann, M., Beimfohr, C., Brockmann, E., Ludwig, W. dan Amann R. 1995. Application of molecular methods for the classification and identification of lactic acid bacteria. *J. Int Dairy*. 5(8): 1081-1094.
- Setya, A.W. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi.
- Singh, T. K., Drake, M. And Cadwallader. 2003. Flavor of cheddar cheese, chemical and sensory perspective. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2:139-162.

- Stefanini, G. 1991. *Mozzarella cheesemaking in Italy*. Proceedings of Marschall Italian & Specialty Cheese Seminars.
- Sulieman, A.M.E., Rasha, A., Ali, M., Kamal, A. dan Razig, A. 2012. Production and effect of storage in the chemical composition of mozzarella cheese. *Int. J. Food Sci. Nutr. Eng.* 2(3): 21-26.
- Sunarya, H., Legowo, A. M., Sambodho, P. 2016. The concentration of water, fat and texture of mozzarella cheese made of buffalo and cow's milk and its combination. *J. An. Agric.* 5(3): 17-22.
- Suryani, D.R., Anang., Legowo, M. dan Mulyani, S. 2014. Aroma dan warna susu kerbau akibat proses glikasi D-psikosa, L-psikosa, D-tagatosa, dan L-tagatosa. *J. Aplikasi Teknologi Pangan.* 3(3):94-97.
- Suryani, D.R. 2013. *Profil aroma, aktivitas antioksidan dan intensitas warna susu kerbau akibat proses glikasi dengan penambahan rare sugar (Dpsikosa, L-psikosa, D-tagatosa, L-tagatosa)*. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Syamsu, K. dan Elshahida, K. 2018. Pembuatan keju nabati dari kedelai menggunakan bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih. *J. Teknologi Industri Pertanian.* 28 (2):154-161.
- Thomas, C.S. 2008. *Efficient dairy buffalo production*. Sweden: DeLaval International AB, Tumba.
- USDA. 2005. *Commercial item description. Chesse mozzarella*, lite. The U.S. Departement of agriculture. United State.
- Vedamuthu, E.R.. 2006. *Starter cultures for yogurt and fermented milk*. In:Chandan RC.(ed). *Manufacturing yogurt and fermented milks*. US: Blackwell Pub Prof.
- Wahyudin, A., Wicaksono, F.Y., Irwan, A.W., Ruminta. dan Fitriani., R. 2017. Respons tanaman kedelai (*Glycine max*) varietas Wilis akibat pemberian berbagai dosis pupuk N, P, K, dan pupuk guano pada tanah Inceptisol Jatinangor. *J. Kultivasi.*16(2):333-339.
- Wardani, T.S. 2012. *Karakteristik dan pemanfaatan bakteri asam laktat asal susu kambing untuk pembuatan keju dengan sifat probiotik*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wardani, D.H., Jos, B., Abdullah., Suherman., Cahyono, H. 2018. Komparasi jenis koagulan dan konsentrasinya terhadap karakteristik *curd* pada pembuatan keju lunak tanpa pemeraman. *J. Rekayasa Kimia dan Lingkungan.* 13(2)209-216.

- Warner, J.N. 1976. *Principles of Dairy Processing*. New Delhi: Wiley Eastern Limited.
- Widiyaningsih, E.A. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. *J. Kesehatan*. 4(1):14- 20
- Widowati, S. dan Migiyarta. 2002. Efektivitas bakteri asam laktat (BAL) pada pembuatan produksi fermentasi berbasis protein susu nabati. *Prosiding Seminar Hasil Rintisan dan Bioteknologi tanaman*. 360-373. Bogor.
- Wijayakusuma, H. 2008. *Ramuan Herbal Penurun Kolesterol*. Jakarta : Pustaka Bunda.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta:Gramedia.
- Yelnetty, T.M.H.A. dan Ponto, M.T.J.H.W. 2017. Penggunaan enzim rennet dan bakteri *Lactobacillus plantarum* Yn 1.3 Terhadap Sifat Sensoris Keju. *J. Zootek*. 37(2):286–293.
- Yuliana, N. 2008. Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolate T5 yang berasal dari tempoyak. *J. Teknologi dan Industry Hasil Pertanian*. 13(2):108-116.