

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y., R. Kartika, dan A.S. Panggabean. 2015. Pengaruh variasi waktu fermentasi terhadap kadar laktosa, lemak, pH dan keasaman pada susu sapi yang difermentasi menjadi yoghurt. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 12 (2) : 97-100.
- Agustina dan Permatasari. 2020. Pengujian Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- Arifiansyah, M., E. Wulandari dan H. Chairunnisa. 2019. Karakteristik kimia nilai kesukaan keju segar dengan penggunaan koagulan jus jeruk nipis, jeruk lemon dan asam sitrat. *Jurnal Tekhnologi Pangan*. 1 (1): 1-14.
- Bartono,P.H dan Ruffino,E.M. 2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- BSN. 2011. SNI.1341.Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Claeys WL, Verraes C, Cardoen S, De Block J, Huyghebaert A, Raes K, Dewettinck K, Herman L. 2014. Consumption of raw or heated milk from different species: An evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Food Cont*. 42: 188- 201.
- Coker, C., C. Honore, K. Johnston, and L. Creamer. 2002. Book of Food Science Section and Cheese and Milkfat Technology Section. New Zealand Dairy Research Institute, New Zealand.
- Febrianto, R dan Sudarno. 2020. Proses produksi minyak ikan dari limbah ikan patin (*Pangasius pangasius*) di Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP) Jakarta Timur. *Journal of Marine and Coastal Science* Vol 9 (2) June 2020.
- Han Xue, L. Lee Frank, Zhang Lanwei dan M. R. Guo. 2012. Chemical composition of water buffalo milk and its low-fat symbiotic. *Journal Function Food in Health and Disease* 2(4) : 86-106.
- 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.
- Isnani, A. N. 2013. Ekstraksi dan Karakterisasi Minyak Ikan Patin yang Diberi Pakan Pellet di Campur Probiotik. Skripsi. Fakultas MIPA Universitas Jember.
- Komar, Nur, La Choviya Hawa, dan Rika Prastiwi. 2009. Karakteristik termal produk keju mozzarella (kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi*

Pertanian. Malang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, hal. 78-87

Kusumawati, R. P. 2008. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L) Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.). Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, hal. 13-23

Legowo, A. M., Kusrahayu dan S, Mulyani. 2009. Buku Ilmu dan Teknologi Susu. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.

M.Gufran H.Kordi K. 2010. Buku Budidaya 22 komoditas laut untuk konsumsi local dan ekspor .Lily publisher.Yogyakarta.

Marangoni F, Pellegrino L, Verduci E, Ghiselli A, Bernabei R, Calvani R, Cetin I, Giampietro M, Perticone F, Piretta L, Giacco R, La Vecchia C, Brandi ML, Ballardini D, Banderali G, Bellentani S, Canzone G, Cricelli C, Faggiano P,...Poli A. 2018. Cow's milk consumption and health: a health professional's guide.Journal of the American College of Nutrition.DOI:10.1080/07315724.2018.1491016.

Mareta, T. 2011. Karakteristik Minyak Kasar Hati Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang diekstrak dengan metode *bligh* dan *dyer*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya.

Nasution, A.Y., W. Novalia dan D.A. Sari. 2021. Evaluasi karakteristik minyak ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan penambahan ekstrak kunyit sebagai antioksidan alami. Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa. 4 (2) : 22-28.

Omstedt, S., 2018. Market Brief Indonesia: Dairy Australia Limited.

Panagan, A.T., H. Yohandini dan M. Wulandari. 2012. Analisis kualitatif dan kuantitatif asam lemak tak jenuh Omega-3, Omega-6 dan karakterisasi minyak ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Jurnal Penelitian Sains. 15 (3) : 102-106.

Park, S.C. (2005). Stability and quality of fish oil during typical domestic application. Master's thesis.Wonsan University of Fisheries.Kangwon Province. Korea.

Paz, N. F., de Oliveira E.G., Villalva, F.J., Armada, M., Ramon, N.A., 2017. *Effect of pH at Drainage on The Physicochemical, Textural and Microstructural Characteristics of Mozzarella Cheese from Goat Milk*. Journal Food Sci. Technol, Campinas, Vol 37(2): 193-201

Putri, Y. N. 2007. Mempelajar Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.

- Pyle, D., R. Garcia, and Z. Wen. 2008. *Producing docosahexonoic acid rich algae from biodiesel derived-crude glycerol: effects of impurities on DHA production and algal biomass on DHA production and algal biomass composition*. Journal of agriculture and food Chemistry. 56 (11), 3933-3939
- Rahayu, S. 2009. Pengaruh Perbandingan Berat Bahan dan Waktu Ekstraksi Terhadap Minyak Biji Pepaya Terambil. Jurnal Industri dan Informasi. Vol 4. No 5. 147-151.
- Rahmadi, M.I. 2023. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Minyak Ikan Patin Terhadap Kualitas Fisik Keju Mozzarella. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Jambi, Jambi.
- 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.
- Sameen, A., M. A. Fariq, H. Nuzhat dan N. Haq. 2008. *Quality evaluation of mozzarella cheese from different milk sources*, Pakistan Journal of Nutrition 7(6): 753-756.
- Sari, N. A., A. Sustiyah dan A.M. Legowo. 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozzarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4): 152-156
- Setiawan, W., 2017. Petumbuhan Pasar Dairy Indonesia - MIX Marcomm.
- Setyawati, A., Purwadi, dan I. Thohari. 2013. Kualitas fisik dan organoleptik (Aroma, Warna) keju olahan dengan penambahan tepung porang (*Amorphopallus onchophillus*). Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Sudono. A., R.D. Rosdiana, dan B.S. Setiawan. (2003). Beternak Sapi Perah Secara Intensif. Buku cetakan I. Penerbit PT. Agromedia Pustaka. Bogor.
- Sugitha, I.M., N.N. Puspawati dan A.A.I.S. Wiadyani. 2020. Optimasi pembuatan keju lunak (*Soft Cheese*) dengan kulit tanaman rampelas sebagai koagulan alami. Jurnal Ilmu Pangan. 1 (1) : 1-6.
- Supriyanti, F.M.T., D.P. Herwiandani dan A. Kusrijadi. 2015. Mikroenkapsulat minya belut (*Monopterus albus*) beromega-3 sebagai fortifikan keju Cottage. Chimica et Natura Acta. 3 (2) : 70-75.
- 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.

Varricchio M. L. A., D Francia, F. Masucci, R. Romano dan V. Proto. 2007. Fatty acid composition of mediterranean buffalo milk fat. Ita. Journal Anim. Sci. 6 (1) : 509- 511.

Winarsih, S. dan D.N.M Rosyidah. 2022. Karakteristik sensori keju mozzarella selama penyimpanan suhu rendah. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 17 (1) : 29-35.