

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. (1984). *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Aehle, W. (2004). *Enzymes in Industry*. Weinheim : WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA.
- Anonim. (2008). *Leuconostoc mesenteroides*. [online]. Tersedia : <http://mikrobia.wordpress.com/2008/05/15/leuconostoc-mesenteroides-kayak-apa-sech/> [6 Februari 2009].
- Anonim. (tanpa tahun). *Rennet Coagulation Milk*. [Online]. Tersedia : <http://www.cheesescience.net/2008/06/rennet-coagulation-of-milk.html> [20 Juni 2009]
- Anonim. (tanpa tahun). *Tekno pangan dan Indutri*. [online]. Tersedia : http://72.14.235.132/search?q=cache:UtUZmhRNlyIJ:www.aagos.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Pembuatan%2520keju.pdf+keju+adalah+filetype:pdf&hl=id&ct=clnk&cd=1&gl=id [6 Februari 2009].
- Buckle, K. A, dkk. (2007). *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-PRESS.
- Ediati, R. (2008). *Kimia Untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta : Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatmawaty. (2009). *Kjeldhal*. [Online]. Tersedia : <http://kisahfathe.blogspot.com/2009/02/kjeldahl.html> [20 Juni 2009]
- Fox, P.F. (2004). *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*. An Aspen Publication. Department of Food Chemistry. University College, Cork, Republic of Ireland
- Hariati, I. (2006), *Pembuatan Keju Secara Fermentasi Menggunakan bakteri Lactococcus lactis, Streptococcus thermophilus dan Leuconostoc mesentroides*. Thesis Magister Jurusan Bioteknologi ITB: tidak diterbitkan.

- Heintz, J. A. (2008). *Lactococcus lactis Wisconsin's State Microbe*. Madison : University of Wisconsin.
- Hendayana, S. (1994). *Kimia Analitik Instrumen*. Semarang : IKIP Semarang Press.
- Hidayat, A. (2006). *Mandala Perternakan*. Bandung: Dinas Peternakan Profinsi Jawa Barat.
- KAYAGİL, F. (2006). *Effect of Traditional Starter Cultures on Quality of Cheese*. Middle East Technical University.
- Misgiyarta dan Widowati, S. (tanpa tahun). *Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenus*. [online]. Tersedia : http://biogen.litbang.deptan.go.id/terbitan/prosiding/fulltext_pdf/prosiding_2003_374-387_misgiyarta_seleksi.pdf [6 November 2008].
- Nurhidayati, T. (2003). *Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Suhu Fermentasi Terhadap Kualitas Keju Cottage*. [Online]. Tersedia : [www.fmipa.its.ac.id/.../KAPPA%20\(2003\)%20Vol.%204,%20No.1,%2013-17.doc](http://www.fmipa.its.ac.id/.../KAPPA%20(2003)%20Vol.%204,%20No.1,%2013-17.doc) [9 Oktober 2008]
- Pato, U (2003), “Potensi Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Dadih untuk menurunkan Resiko Penyakit Kanker, Pusat Penelitian Bioteknologi”, *Jurnal Natur Indonesia*, 5(2): 162-166.
- Pauline Ebing and Karin Rutgers. (2006). *Preparation of Dairy Products*. Wageningen : Agromisa Foundation and CTA.
- Poedjiadi, A dan Supriyanti, T. (2006), *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta : UI-Press.
- Rahman, A. (1992), *Teknologi Fermentasi Industrial*. Bogor : ARCAN.
- Riyadh, S. 2003. *Menyikap Tabir Susu Kuda “Liar” Sumbawa*. [Online]. Tersedia : http://rudyct.com/PPS702-ipb/07134/slamet_riyadh.pdf [20 Juni 2009].
- Rostini, I. (2007). *Peranan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus plantarum) Terhadap Masa Simpan Filet Merah Pada Suhu Rendah*. Bandung, Universitas Padjadjaran : tidak diterbitkan

- Saleh, E. (2004). *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. [online]. Tersedia : <http://library.usu.ac.id/download/fp/ternakeniza2.pdf> [1 Juli 2008].
- Soewedo Hadiwiyoto. (1982). *Teknik Uji Mutu Susu Dan Hasil Olahannya*. Liberty : Yogyakarta.
- Suhartono, M.T. (1991). *Protease*. Bogor: PAU Bioteknologi IPB.
- Sutomo, B. (2006). *Gizi dan Kuliner*. [online]. Tersedia : <http://budiboga.blogspot.com/2006/05/mengenal-keju-dan-manfaat-bagi.html> [4 Mei 2006].
- Tamime, A. Y. (2006). *Fermented Milks*. Singapore : Blackwell Science Ltd a Blackwell Publishing company
- Warisno. (2003). *Budidaya Pepaya*. Yogya : Kanisius.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniasih, Y. (2005). *Produksi dan Karakterisasi Papain dari Tanaman Pepaya (Carica Papaya L)*. Bandung, Universitas Pendidikan Indonesia : tidak diterbitkan.