

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Buckle, K. A., R. A., Edwards, G. H. Fleet dan M. Wotton. (1985). *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Burdurlu, Hande Selen, Nuray Koca, dan Feryal Karadeniz. (2006). *Degradation of Vitamin C in Citrus Juice Concentrates During Storage*. [online]. Tersedia : <http://www.aseanfood.info/Articles/11015679.pdf> [14 Agustus 2010]
- CODEX. (2007). *Codex Standard for Cottage Cheese*. [Online]. Tersedia : [www.codexalimentarius.net/download/standards/201/CXS\\_273e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/201/CXS_273e.pdf) [24 Januari 2010]
- De Castillo, Marta C. *et al.* (2000). *Bactericidal Activity of Lemon Juice and Derivatives againts Vibrio Cholerae*. Biol. Pharm. Bull 23(10) 1235-1238.
- DeMan, John M.. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- De Leenheer, Andre P. , Willy E. Lambert, Jan F. Van Bocxlaer. (2000). *Modern Chromatographic Analysis of Vitamins*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Desrosier, Norman W.. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan Muchji Muljohardjo. Jakarta : UI-Press.
- Drake, S. L. , K. Lopetcharat , dan M. A. Drake. (2009). *Comparison Of Two Methods to Explore Consumer Preferences for Cottage Cheese*. Journal Dairy Science 92 :5883–5897.
- Fox, Patrick F. *et. al.* (2000). *Fundamentals of Cheese Science*. Gaithersburg : ASPEN.
- Geantaresa, Egrina. (2009). *Penggunaan Enzim Papain pada Pembuatan Keju Cottage dengan Starter Lactococcus lactis, Streptococcus thermophilus*

*dan Leuconostoc mesenteroides*. Skripsi Jurusan Pendidikan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia : Tidak diterbitkan.

Hadiwiyoto, Suwedo. (1994). *Teori dan Prosedur : Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta : Liberty.

Lay, Bibiana W. dan Sugyo Hastono. (1992). *Mikrobiologi*. Jakarta : CV Rajawali.

Linder, M. C.. (1992). *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme*. Jakarta : UI- Press.

Marth, Elmer H. dan James L. Steele. (2001). *Applied Dairy Microbiology*. New York : Marcel Dekker, Inc.

Mulyani, S., A. Azizah dan A.M. Legowo. (2009). *Profil Kolesterol, Kadar Protein, dan Tekstur Keju Menggunakan Mucor miehei sebagai Sumber Koagulan*. Makalah pada Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan, Semarang.

Phadungath, Chanokphat. (2005). *Casein Micelle Structure: A Concise Review*. Songklanakar J. Sci. Technol., 2005, 27(1) : 201-212.

Poedjiadi, Anna dan F. M. Titin Supriyanti. (2006). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta : UI-Press.

Polaina, Julio dan Andrew P. MacCabe. (2007). *Industrial Enzymes*. Dordrecht : Springer.

Saleh, Eniza. (2004). *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. [online]. Tersedia : <http://library.usu.ac.id/download/fp/ternakeniza2.pdf> [14 Januari 2010]

Schlegel, Hans G. Dan Karen S. (2004). *Mikrobiologi Umum*. Terjemahan Tedjo Baskoro. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

Sudarmadji, Slamet. (1996). *Analisa Bahan Makanan dan pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

Siswono. (2004). *Alergi Laktosa, Konsumsi Susu di Indonesia Rendah*. [Online]. Tersedia:<http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi> [24 Januari 2010]

- Taufik, E. 2004. *Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri, Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi*. Media Peternakan Desember 2004 : 88-100.
- Tim Wikipedia. (2010). *Lactococcus lactis*. [online]. Tersedia : [http://www.en.wikipedia.org/wiki/Lactococcus\\_lactis/](http://www.en.wikipedia.org/wiki/Lactococcus_lactis/) [24 Januari 2010]
- Tim Wikipedia. (2002). *Lemon*. [online]. Tersedia : [http://www.herbs2000.com/herbs/herbs\\_lemon.htm](http://www.herbs2000.com/herbs/herbs_lemon.htm) [28 Januari 2010]
- Tim Wikipedia. (2008). *Leuconostoc mesenteroides*. [online]. Tersedia : [http://www.en.wikipedia.org/wiki/Leuconostoc\\_mesenteroides/](http://www.en.wikipedia.org/wiki/Leuconostoc_mesenteroides/) [24 Januari 2010]
- Tim Wikipedia. (2008). *Streptococcus thermophilus*. [online]. Tersedia : [http://www.en.wikipedia.org/wiki/Streptococcus\\_thermophilus/](http://www.en.wikipedia.org/wiki/Streptococcus_thermophilus/) [24 Januari 2010].
- USDA. (2010). *Citrus ×limon (L.) Burm. f. (pro sp.) [medica × aurantifolia]*. [online]. Tersedia : <http://plants.usda.gov/java/profile?symbol=CILI5> [31 Januari 2010].
- USDA. (2010). *Lemons, raw, without peel*. [online]. Tersedia : <http://nutritiondata.self.com/facts/fruits-and-fruit-juices/1936/2>. [24 Januari 2010].
- USDA. (2001). *USDA Specifications for Cottage Cheese and Dry Curd Cottage Cheese*. Agricultural Marketing Service USDA.
- Visser, Servaas. 1991. *Symposium: Proteolytic Enzymes And Cheese Ripening, Proteolytic Enzymes and Their Relation to Cheese Ripening and Flavor: An Overview*. J Dairy Sci 76:329-350.
- Winarno, F. G., Srikandi Fardiaz dan Dedi Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (1983). *Enzim Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Bahan Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama