

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. (1984). *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Almira, G. (2012). *Penentuan Aktivitas dan Kinetika Papain*. Laporan Penelitian Kimia. Bandung: ITB
- Ansori, dkk. (1992). *Teknologi Fermentasi Susu*. Jakarta: Arcan.
- Astri, P.D. (2009). *Teknologi Pengolahan Susu Yoghurt*. [Online]. Tersedia: <http://astriparamithadewi.blogspot.com/2009/12/teknologi-pengolahan-susu-karamel-susu.html> [12 Oktober 2012]
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., *et.al.* (2007). *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Buletin Tekno Pangan dan Agroindustri. (2012). *Enzim Papain dari Pepaya, Tortilla, Bawang Goreng Kemasan, Produk Awetan Tempe, Produk Awetan Tahu. Volum 1, Nomor 11*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB.
- Daulay, D. (1991). *Monograf Fermentasi Keju*. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi. Bogor: IPB.
- De Man, J. M. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Dixon M, and Webb E. (1979). *Enzymes*. New York: Academic Press.
- Fox, P.F. (2004). *Cheese : Chemistry, Physics and Microbiology*. An Aspen Publication. Departement of Food Chemistry. University College, Cork, Republic of Ireland.
- Geantaresa, E. (2009). *Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain sebagai Koagulan pada Pembuatan Keju Cottage menggunakan Bakteri Streptococcus*

thermophilus, *Leuconostoc mesentroides*, dan *Lactococcus lactis*.
Skripsi. Program Studi Kimia Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA
UPI. Bandung: tidak diterbitkan.

Godfrey, T and Reichet. J. (1986). *Industrial Enzymology, The Application of Enzymes in Industry*. New York: Stocon Press.

Kalie, M.B. (1993). *Bertanam Pepaya*. Cetakan kedelapan. Jakarta: Penebar Swadaya.

Kamphuis, Kalk, *et.al.* (1984). Structure of papain refined at 1.65 Å resolution. *J Mol Biol.*; **179**: 233–56.

Kayagil, F. (2006). *Effect of Traditional Starter Cultures on Quality of Cheese*. Middle East Technical University.

Lehninger, T. (1995). *Dasar-dasar Biokimia*. Jilid I. Penerjemah: Maggy Thenawijaya. Jakarta: Erlangga.

Lowry OH, Rosebrough NJ, Farr AL and Randall RJ. (1951). Protein measurement with the folin phenol reagent. *J Biol Chem* 193:265–275.

Muhidin, D. (2003). *Agroindustri Papain dan Pektin*. Cetakan ketiga. Jakarta: Penebar Swadaya.

Nurhidayanti, T. (2003). Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Suhu Fermentasi Terhadap Kualitas Keju Cottage. *Jurnal KAPPA*. Vol. 4, No. 1, 13 - 17.

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.

- Poedjiadi, A dan Supriyanti Titin F.M. (2006). *Dasar – Dasar Biokimia (Revisi)*. Jakarta: UI Press.
- Rahman, A. dkk. (1992). *Teknologi Fermentasi Susu*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Ryanthi, R.J. (1985). *Penelusuran Kekerabatan Rana Cancrivora dengan Rana Limnocharis secara Elektroforesis pada Enzim dan Protein dari Hati dan Darah*. Skripsi Sarjana ITB, Bandung: tidak diterbitkan.
- Saleh, E. (2004). *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. [Online]. Tersedia: <http://library.usu.ac.id/download/fp/ternakeniza2.pdf> [12 Oktober 2012]
- Sane, N. (2011). *Uji Banding Penggunaan Papain dari Ekstrak Getah Pepaya dan Papain murni pada Pembuatan Keju Cottage*. Skripsi. Program Studi Kimia Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA UPI. Bandung: tidak diterbitkan.
- Scott, R.M. (1986). *Cheese making practice*. 2nd Ed. Elsevier Applied Sci. Publ. London.
- Setiana, T. (1995). *Isolasi, Pemurnian dan Karakterisasi Proheiven dan bagian C-Terminal Proheiven dari Lateus Heven brasiliensis klon 6.T.1*. Skripsi Sarjana Universitas Padjajaran, Bandung: tidak diterbitkan.
- Sigma Quality Control Test . (2008). *Sigma's Non-specific Protease Activity Assay*.
- Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. (1997). *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

- Suhartono, M.T. (1991). *Protease*. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi. Bogor: IPB.
- Sunaryono, H. (1981). *Pengenalan Jenis Tanaman Buah-buahan dan Bercocok Tanam Buah-buahan Penting di Indonesia*. Bandung: CV Sinar Baru.
- Sutomo, B. (2012). *Mengenal Keju dan Manfaat Bagi Kesehatan*. [Online]. Tersedia: <http://budiboga.blogspot.com/2012/10/pernah-gagal-membuat-kue-kering-baca.html>. [21 Oktober 2012]
- Syahidin, W. (2001). *Daya bating pancreas, ragi tempe dan papain pada kulit biawak (Varanus salvatur) awet garam*. Skripsi. Jurusan Ilmu Produksi Ternak Fapet IPB. Bogor: tidak diterbitkan.
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. (2006). *Yoghurt: Science and Technology. 2nd edition*. England: Woodhead Publishing.
- USDA. (2001). *Specification for Cottage Cheese and Dry Curd Cottage Cheese*. Agricultural Marketing Service USDA.
- Warisno. (2003). *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarno, F.G. (1995). *Enzim Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan Kesembilan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniasih, Y. (2005). *Produksi dan Karakterisasi Papain dari Tanaman Pepaya (Carica Papaya L)*. Skripsi. Program Studi Kimia Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA UPI. Bandung: tidak diterbitkan.