

DAFTAR PUSTAKA

- Ansori, dkk. (1992). *Teknologi Fermentasi Susu*. Jakarta : Arcan.
- Astri, P.D. (2009). *Teknologi Pengolahan Susu Yoghurt*.
<http://astriparamithadewi.blogspot.com/2009/12/teknologi-pengolahan-susu-karamel-susu.html>.
- Buckle, K.A, dkk. (2009). *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-PRESS.
- Budi, S. (2009). *Mengenal Keju Dan Manfaat Bagi Kesehatan*. [Online].
Tersedia: <http://Www.Lefora.Com/>[27 April 2009].
- Daulay, D. (1991). *Monograf Fermentasi Keju*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Desmazeaud, M. (1996). *Lactic Acid Bacteria in Food: Use and Safety*. *Cahiers Agricultures*. 5 (5), 331-342.
- Ediati, R. (2008). *Kimia Untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta : Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Egrina, G. (2009). *Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain Sebagai Koagulan Pada Paembuatan Keju Cottage Menggunakan Bakteri Strptococcus thermophilus, Lactococcus lactis, dan Leuconostoc mesentroides*. Skripsi Jurusan Pendidikan Kimia UPI : tidak diterbitkan.
- Eniza, S. (2004). *Teknologi Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak*. Laporan Penelitian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Fatmawaty. (2009). *Kjldahl*. [Online]. Tersedia :
<http://kisahfathe.blogspot.com/2009/02/kjeldahl.html>[20 Juni 2009].
- Fiji, A.F. (2007). *Pembuatan Keju (Soycheese) sebagai Produk Aletrnaif Pengolah Kedelai (Glycine max) dengan Menggunakan Bakteri Lacobacillus bulgaricus dan Streptococcus lactis* Skripsi Universitas Bina Darma Palembang.

- Hadiwiyoto, S. (2009). *Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty.
- Iis, R. (2007). *Peranan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus Plantarum) Terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah Pada Suhu Rendah*. Skripsi Universitas Padjadjaran Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Jatinangor.
- Isen, H. (2006). *Pembuatan Keju Secara Fermentasi Menggunakan Bakteri Lactococcus lactis, Streptococcus thermophilus dan Leuconostoc mesentroides*. Thesis Magister Jurusan Bioteknologi ITB : tidak diterbitkan.
- Julianti, E. dan Mimi N. (2006). *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Lehninger, T. (1990). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta : Erlangga.
- Marth, H.E. dan James L.S. (2001). *Applied Dairy Microbiology*. United States Of America.
- Murti, T. W. dan T. Hidayat. (2004). *Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat Dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia Dan Flavor Keju*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Poedjiadi, A. dan Supriyanti, T. (2007). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta : UI-Press.
- Polaina, J. dan Andrew, P.M. (2007). *Industrial Enzymes Structure, Function and Application*. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, CSIC, Valencia, Spain : Springer.
- Rakhman, E. (2010). *Variasi Lama Pemeraman Keju Susu Kerbau (Bos bubalis) melalui Fermentasi Rhizopuz oryzae Terhadap Sifat Organoleptik*. [Online]. Tersedia : <http://www.wordpress.org/>[25April 2010].
- Rochadi, T. (2010). *Produk Olahan Susu*. [Online]. Tersedia : <http://www.wordpress.org/>[23 januari 2010].
- Salminen S, Wright AV. 1998. *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects*. 2nd Ed. New York: Marcel Dekker, Inc. t r e r

- Sardjoko. (1991). *Bioteknologi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Sri, W. (2009). *Uji Kadar Protein Dan Lemak Pada Keju Kedelai Dengan Perbandingan Inokulum Lactobacillus Bulgaricus Dan Streptococcus Lactis Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sudarmadji, dkk. (1996). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhartono, M.T. (1991). *Protease*. Bogor. PAU Bioteknologi IPB.
- Surono, IS. (2004). *Pobiotik Susu Frmentasi dan Kesehatan*. Jakarta: YAPMMI
- Tarigan, J. (1998). *Pengantar Mikrobiologi*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Tim Bioteknologi. (2008). *Bioteknologi*. Bandung : Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA UPI.
- Tim Kimia Analitik. (2000). *Dasar-Dasar Kimia Analitik*. Bandung : Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA UPI.
- Tutik N. (2003). *Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain Dan Suhu Fermentasi Terhadap Kualitas Keju Cottage*. Program Studi Biologi FMIPA-ITS: tidak diterbitkan.
- Winarno, F.G. (1983). *Enzim Pangan*. Jakarta : Gramedia.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yongki, K.L. (2009). *Pembuatan dan Ekstrak Tepung Rennet Untuk Industri Keju*. [online]. Tersedia: http://yongkikostanyaluthana.wordpress.com/2009/01/19/teknologi_enkapsulasi-flavor-rempah-rempah/