

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. (1984). *Kimia dan Teknolgi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta: Andi Offset
- Achele, W. (2004). *Enzymes in Industry*. Wienheim: WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA
- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Buckle, dkk. (1987). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. 365 hlm.
- Aziz, V. (2007). *Analisa Kandungan Sn, Zn, Pb dalam Susu Kental Manis Kaleng secara Spektrofotometri Serapan Atom*. [Online]. Tersedia: <http://www.scribd.com/doc/6919711/pKMPq> 2007. [27 Juni 2009]
- Daulay, D. (1992). *Fermentasi Keju*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ediati, R. (2008). *Kimia Untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Egrina Geantaresa. (2008). *Pemanfaatan Enzim Papain pada Pembuatan Keju Cottage dengan Starter Lactococcus lactis, Streptococcus thermophilus dan Leuconostoc mesentroides*. Skripsi Jurusan Pendidikan Kimia UPI : tidak diterbitkan.
- Fachraniah, dkk. (2002). "Pembuatan Pepton dari Bungkil Kedelai dan Khamir dengan Enzim Papain untuk Media Pertumbuhan Bakteri". Bogor: IPB *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, (18)
- Fardiaz, S. (1992). *Teknologi Fermentasi Susu*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fatmawaty. (2009). *Kjeldahl*. [Online]. Tersedia: <http://kisahfathe.blogspot.com/2009/02/kjeldahl.html>. [19 juli 2009]

- Fueller, R. (1989). Probiotics In Man And Animals. *J. Appl. Bacteriol* 66: 365-378. Dalam Pato, Usman. 2003. *Potensi Bakteri Asam Laktat diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker*. [http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal_natur/vol5\(2\)/Usman.pdf](http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal_natur/vol5(2)/Usman.pdf). [16 Mei 2008].
- Fulya, K. (2006). *Effect of Traditional Starter Cultures on Quality of Cheese*. Middle East Technical University.
- Gilliland, S.E. (1985). *Bacterial Starter Cultures for Foods*. CRC Press. Boca Raton, Florida. 342 hlm.
- Godfrey, T. dan Reichet, J. (1986). *Industrial Enzymology*. New York: The Application of Enzymes in Industry Stocon Press.
- Hadiwiyoto, S. (1994). *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta : Liberty.
- Hasbullah. (2004). *Teknologi Tepat Guna Industri Kecil Sumatera Barat*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat. tidak diterbitkan.
- Ika, A. Y. (2006). *Pengaruh Komposisi Campuran Air Susu Sapi Dan Susu Kedelai Terhadap Jumlah N- total dan Jumlah Lemak Total Dalam Keju*. Universitas Negeri Semarang: Semarang
- Isen, H. (2006). *Pembuatan Keju Secara Fermentasi Oleh Bakteri Lactococcus Lactis, Streptococcus thermophilus dan leuconostoc mesenteroides*. Thesis Magister Jurusan Bioteknologi ITB: tidak diterbitkan.
- Lehninger, A.L (1995). *Dasar-dasar Biokimia : Jilid 1*. Alih Bahasa : Maggy Thenawidjaja. Jakarta : Erlangga.
- Lily, V. (1995). *Mempelajari Proses Pembuatan Keju Cottage Asam dengan Metode Pengasaman Langsung menggunakan Asam Laktat, Asetat, dan Klorida*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Skripsi.
- Malaka, R. (1997). *Effect of Curdlan, A Bacteria Pollysaccharide on The Physical Properties and Microstructure of Acid Milk Curd by Lactid Acid Fermentation*. Japan: Faculty of Agriculture Miyazaki University. Thesis.

- Mirdhayati, I dkk. (2008). *Mutu susu segar Di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau : tidak diterbitkan.
- Tutik, N. (2003). *Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Suhu Fermentasi Terhadap Kualitas Keju Cottage*. [Online]. Tersedia : www.fpmipa.its.ac.id/. KAPPA%20(2003)%20Vol. %204,%20No. 1,%2013-17. doc [9 Oktober 2008]
- Poedjadi, A. (2006). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta : UI-Press
- Rostini, I. (2007). *Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) Terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah Pada Suhu Rendah*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran: tidak diterbitkan.
- Salleh, E. (2004). *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. [Online]. Tersedia: http://library.usu.ac.id/download/fp/ternak_eniza2.pdf [10 Juni 2008]
- Wijayanti, S. (2009). *Identifikasi dan Pemeriksaan Jumlah Total Bakteri Susu Sapi Segar Dari Koperasi Unit Desa di Kabupaten Boyolali*. Surakarta : Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Soeparno. (1992). *Nutrisi dan Mikrobiologi Susu*. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta. Diktat
- Soewodo, H. (1983). *Teknik Uji Mutu Susu Dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta : Liberty
- Sudarmadji, S. (1996). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardjo. (1985). *Pangan Gizi dan Pertanian*. Jakarta: UI Press.
- Surya. (2009). *Keju Sebagai Alternatif Minum Susu*. [Online]. Tersedia : <http://domba.bunting.blogspot.com/2009/02/keju-sebagai-alternati-minum-susu.html>[23februari 2009]

Sutomo, B. (2006). *Gizi dan Kuliner*. [Online]. Tersedia <http://budiboga.blogspot.com/2006/05/mengenal-keju-dan-manfaat-bagi.html> [4 Mei 2006]

Tornberg, E, A dkk. (1997). *The Structural And Interfacial Properties Of Food Protein In Relation to Their Function In Emulsions*. New York: In S.E. Frigberg and K. Larsson(eds).

Umiyasih, U dkk. (2007). *Intensifikasi Pengembangan Teknologi Pengolahan Susu Skala Rumah Tangga Petani Untuk Mendukung Peningkatan Konsumsi Susu Dan Hasil Olahannya*. Jawa Timur : Penelitian Sapi Potong.

Walsh, A. (1955). *Application of Atomic Absorption Spectra TO Chemical Analysis Spectrochemica*. Acta Volume 7. tidak diterbitkan.

Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

Wolf, W. (1992). *What is Soy Protein*. *J.Food Technol.* (May):44-54

