

DAFTAR PUSTAKA

- Anplastiksari, Bonita.2010. **Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi**. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arpah. 2001. **Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan**. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor
- Bayarri, Sara; Marti, Mar; Carbonell, Inmaculada; and Costell, Elvira. 2011. Identifying Drivers of Liking for Commercial Spreadable Cheeses with Different Fat Content. *Journal of Sensory Studies* ISSN 0887-8250.
- Budyanto, 2012. **Pengaruh Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Mutu dan Umur Simpan Produk Keju Lunak Rendah Lemak**. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB. Bogor.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet,G.H. dan Woonton,M., 1987. **Ilmu Pangan**. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, W., 2008. **Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan**. Bumi Aksara, Jakarta.
- Campbell, J.R. and Marshall, R.T. 1975. **The science of providing milk for man**. McGraw-Hill Book Company. New York. London. 801 pp.
- Capuholic. 2009. **Isolat Protein**. Magelang, Indonesia. www.google.com. Akses 20 Maret 2017.
- Damayanthi, Evy. 2015. **Karakteristik/Sifat Fisik Kimia Keju Rendah Lemak Dari Berbagai Bahan Baku Susu Modifikasi**. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Farkye NY, 2004. *Cheese Technology. International Journal Of Dairy Technology*.
- Fawcett, Don W.2002. **Buku Aplastik Histologi**. Alih Bahasa: Jon Tambayong. Ed.12. Jakarta: EGC.
- Fiardy, A. 2013. **Penentuan Umur Simpan Keripik Ubi Jalar Dan Keripik Talas Dalam Kemasan Plastik Dan Aluminium Foil**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fitasari, Eka. 2009. **Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan**. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Malang.

- Galloway, J. H and R. J. M. Grawford. 1985. *Cheese Fermentation*. In Dauly, D. 1991. Buku/Monograf Fermentasi Keju. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Gunasekaran S, Mehmet. 2003. *Cheese Rheology and Texture*. BocaRaton: CRC Press. New York. Hariyoko, Nestya. 2015. **Koagulasi Protein**. Review Jurnal. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hariyoko, Nestya. 2015. **Koagulasi Protein**. Review Jurnal. Universitas Brawijaya. Malang
- Herawati, Heny. 2011. **Peluang Pemanfaatan Tapioka Termodifikasi sebagai Fat Replacer pada Keju Rendah Lemak**. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Herawati, Heny. 2008. **Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan**. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah
- Institute of Food Science and Technology. 1974. **Shelf life of food**. J. Food Sci. 39: 861–865.
- Isnaeni, 2007. **Formulasi produk pure instan ubi jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) sebagai salah satu upaya diversifikasi pangan pokok**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kapoor, R., and L. E. Metzger. 2008. *Process Cheese: Scientific and Technological Aspects - A Review*. Comprehensive Review in Food Science and Food Safety 7:1-21.
- Ketaren, S. 1986. **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan**. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press
- Komar, Nur. 2009. **Karakteristik Termal Produk Keju Mozarella**. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian-Universitas Brawijaya. Malang.
- Koswara, S. 2002. **Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu**. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Kusnandar, F. 2004. **Aplikasi program computer sebagai alat bantu penentuan umur simpan produk pangan: metode Arrhenius. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Shelf Life) Bahan dan Produk Pangan**. Bogor, 1–2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Linsley, R.K. dan J. Franzini, 1991. **Teknik Sumber Daya Air**. Penerjemah Djoko Sasongko. Erlangga, Jakarta.
- McSweeney, P. L. H. 2007. **Cheese Problem Solved**. CRC Press. NewYork.

- Merdiyanti, A. 2008. **Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Muchtadi D. 1989. **Evaluasi Nilai Gizi Pangan**. Departemen Pendidikan dan **Kebudayaan** Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. **Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan**. Rineka Cipta. Jakarta.
- Nugraha, Susanto; Taufik, Yusman; dan Assalam, Syarif. 2015. **Optimasi Formulasi Cheese Spreadable Analogue Terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Menggunakan Response Surface Methodology**. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Nurhaedi, Dadi. 2013. **Jurnal Sosiologi Reflektif**. Universitas Islam Negeri Suna Kalijaga Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nurminah, Mimi. 2002. **Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas**. www.google.com. Akses 17 Maret 2017
- Pangan, ebook. 2007. **Pengemasan Bahan Pangan**. www.google.com. Akses 23 Mei 2017
- Pitasari, U, H., Gozali, T., dan Garnida, Y. 2016. **Pendugaan Umur Simpan Sate Maranggi Dengan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius**. Skripsi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Putri, Dwi; Garnida, Yudi; dan Taufik, Yusman. 2016. **Optimalisasi Edam Cheese, Natural Cheddar Cheese, Isolat Soy Protein Terhadap Spreadable Cheese Analogue Menggunakan Aplikasi Design Expert (Mixture Design)**. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Purnomo, Adiono. 1987. **Ilmu Pangan Terjemahan**. Jakarta : IU Press.
- Putro, J.S. 2012. **Optimasi Proses Penggorengan Hampa dan Penyimpanan Keripik Ikan Pepetek (*Leiognathus Sp*)**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Riyanto. 2006. **Produksi Asam Asetat dari Etanol dengan Cara Elektrolisis**. Jurnal Logika. ISSN: 1410-2315.
- Robertson GL. 1993. **Food Packaging: Principals and Practice**. New York: Marcel Dekker Inc.

- Septiarini, Diah. 2013. *Effect Of Addition Porang Flour (Amorphophallus Oncophyllus) Modification as Emulsifier on Physical and Organoleptic (Texture and Flavour) Processed Cheese*. Jurnal. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soekarto ST. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Soeparno., 1992. **Prinsip Kimia dan Teknologi Susu**. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Sorensen, H. H. 2001. *The World Market for Cheese*. IDF Bulletin 395: 4-62.
- Sudarmadji, 2003. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Yogyakarta. Liberti Yogyakarta.
- Suhelmi. 2007. **Pengaruh Kemasan Polypropylene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolah Minimal Selama Penyimpanan**. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Supardi, dan Sukamto. 1999. **Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Produk Pangan**. Alumn: Bandung.
- Syarief.R, dan Halid. H, 1993. **Teknologi Penyimpanan Pangan**. Arcan, Jakarta.
- Widyaningrum, C.A. 2009. **Pembuatan Keju Peram (ripened cheese) Menggunakan Starter Kombinasi *Rhizopus orizae* dan *Rhizopus oligosporus***. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Winarno, F.G. 2004. **Pengantar Teknologi Pangan**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.