

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, F. P. (2017). *Sains Undercover. Memahami Apa yang Tersembunyi dari Cara Lain*. Yogyakarta: Diandra Kreatif.
- Afiati, F., Yopi, & Maheswari, R. (2014). Pemanfaatan Bakteri Probiotik Indigenus dalam Pembuatan Keju Lunak. *J. Teknol dan Industri Pangan Vol. 25 No.1* , 7-15.
- Afrianto, E., & Liviawaty, E. (2005). *Pakan Ikan dan Perkembangannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Annur, H. (2015). *Pengujian Kadar Zat Besi Keju Nabati Kacang Tunggak (Vigna unguiculata (L) Walp) Untuk Mengembangkan Potensi Lokal*. Skripsi. Semarang: Universitas Islam Negeri Walisongo .
- AOAC. (2005). *Official Method of Association of Official Analytical Chemist. 12th Edition*. Washington: Association of Official Analytical Chemist.
- Astawan, M. M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bestari, D., & Pujonarti, S. (2013). *Pengaruh Substitusi Kacang Merah Terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik pada Tortilla Chip*. Skripsi. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Chairunnisa, H. (2007). Aspek Nutrisi dan Karakteristik Organoleptik Semi Keras Gouda pada Berbagai Lama Pemeraman. *Jurnal Ilmu Ternak* , Vol. 7 No.1: 16-21.
- Dewantari, N. C., Wayan, W. N., & Ketut, S. (2017). Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* , 19-29.
- Fachrudin, L. (2000). *Budidaya Kacang-Kacangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fitasari, E. (2009). Pagaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol. 4 No 2* , 16-29.
- Fitriana, Z. W. (2015). *Pemanfaatan Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L. Walp) Sebagai Bahan Pembuatan Keju Nabati Berkalsium Tinggi*. Semarang: Skripsi: Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Fitriningrum, R., Sugiyarto, & Susilowati, A. (2013). Analisis Kandungan Karbohidrat pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Karika (*Carica pubescens*) di Kejajar dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. *Jurnal Bioteknologi* , 10(1): 5-14.
- Hardinsyah, Damayanthi, E., & Zulianti, W. (2008). Hubungan Konsumsi Susu dan Kalsium dengan Densitas Tulang dan Tinggi Badan Remaja. *Jurnal Gizi dan Pangan Vol.3 No. 1* , 43-48.

- Hartati, C. (2007). Aspek Nutrisi dan Karakteristik Organoleptik Keju Semi Keras Gouda pada Berbagai Lama Pemeraman. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol.7 No.1 , 16-21.
- Hayati. (2009). Sifat Organoleptik Pada Pembuatan Bakso. *Jurnal Teknologi Pangan* .
- Juita, d. (2017). *Analisis Daya Terima dan Nilai Gizi Food Bar Dengan Campuran Tepung Talas Bogor (Colocasia esculenta (L) Schott), Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.), dan Labu Kuning (Cucurbita moschate) Untuk Pangan Darurat Bencana (Emergency Food)*. Jakarta: Skripsi: Universitas Esa Unggul.
- Juniawati, Usmiati, S., & Damayanthi, E. (2015). Karakter/Sifat Fisik Kimia Keju Rendah Lemak Dari Berbagai Bahan Baku Susu Modifikasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* , Vol. 12 No.2.
- Khomsan, A. (2004). *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Manfaati, R., & Moehady, B. (2011). Pembuatan Keju Lunak Dengan Lemon Juice Sebagai Koagulan. *Sigma-Mu* , Vol. 3 No.1.
- Mutia, U., Saleh, C., & Daniel. (2013). Uji Kadar Asam Laktat pada Keju Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*) Berdasarkan Variasi Waktu dan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus bulgaris* Dan *Streptococcus lactis*. *Jurnal Kimia Mulawarman Vol.10 No.2* , 58-62.
- Negara, J., Sio, A., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A., Wihansah, R., et al. (2016). Aspek Mikrobiologi serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* , Vol. 04 No. 2.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan Vol.2 No.1* , 33-39.
- Nurtyas, U. (2016). *Kadar kalsium dan Uji Organoleptik Dadih Kombinasi Susu Kacang Merah dan Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Nanas dan Jambu Biji*. Publikasi Ilmiah. Surakarta: Univeristas Muhammadiyah.
- PERSAGI. (2011). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Purwanti, W. N. (2015). *Analisis Kadar Abu dan Mineral*. Denpasar: Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Qalsum, U., Diah, A. W., & Supriadi. (2015). Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak dan Protein dari Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica L*) Jenis Gadung. *Jurnal Akademika Kimia* , Vol.4 No.4 168-174.
- Rakhmah, R. F. (2013). *Pemanfaatan Buah Lokal Sebagai Koagulan dalam Pembuatan Soy Cheese*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Ramli. (2007). *Analisis Kadar Kalsium (Ca) dan Besi (Fe) pada Bawang Merah yang Beredar di Pasaran Secara Spektroskopis Serapan Atom*. Makasar: Skripsi: FMIPA UNM MAKASAR.
- Rati, R. L., Sulistyowati, E., & Soetrisno, E. (2017). Kualitas dan Kesukaan Keju Lunak Terbuat dari Susu Sapi Fries Holland dengan Penambahan Pasta Buah Stoberi (*Fragaria virginiana*) Selama Penyimpanan 2 Minggu. *Jurnal AgroIndustri* , 27-36.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Retno, E. D., Yuanti, U., & Sandra, N. D. (2005). Pembuatan Keju dari Susu Kacang Hijau dengan Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus*. *Jurnal Ekuilibrium* , Vol.4 No. 2: 58-63
- Setiarti, S. (2003). *Pembuatan Keju Lunak*. Serpong: Institut Teknologi Indonesia.
- Sugitha, I., Puspawati, N., & Wiadnyani, S. (2016). *Optimasi pembuatan Keju Lunak Tradisional (Soft Cheese) Dengan Penggunaan Kulit Batang Tanaman Rampelas (Ficus ampelas) Dan Bakteri Asam Laktat Sebagai Koagulan Alami. Laporan Akhir*. Bali: Universitas Udayana.
- Sumarmono, J., & Suhartati, F. M. (2012). Yield Dan Komposisi Keju Lunak (Soft Cheese) Dari Susu Sapi Yang Dibuat Dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan vol.1 No. 3* , 65-68.
- Sunarya, e. (2016). Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal* , 5(3).
- Susanti, R., & Hidayat, E. (2016). Profil Protein Susu dan Produk Olahannya. *Jurnal MIPA* , Vol.39 No.2.
- United States Department of Agriculture. (2001). USDA Specifications for Cottage Cheese and Dry Curd Cottage Cheese. *Agriculture Marketing Service* , 1-4.
- Widodo, W. (2002). *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang: Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Yana, R. (2017). *Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Hitam (Oryza sativa, G.) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) Terhadap Nilai Gizi dan Daya Terima Timpahan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris, L.)*. Jakarta: Skripsi: Universitas Esa Unggul.
- Yulneriwarni, Sulastri, & Tuti, L. (2009). Fermentasi Keju dari Berbagai Jenis Kacang Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Nenas. *VIS VITALIS Vol.02 No.1* , 32-42.
- Zahrotul, F. W. (2015). *Pemanfaatan Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L. walp) Sebagai Bahan Pembuatan Keju Nabati Berkalsium Tinggi*. Skripsi: Semarang: Universitas Islam Negeri Walisongo.