

**DAFTAR PUSTAKA**

- [1]. Mersiana, A. T. dan I. P. Theresia. 2020. Kualitas kimia dan organoleptik yoghurt yang dibuat menggunakan kultur yoghurt dan jenis susu yang berbeda. *Journal of Animal Science*. 5(3) : 34--40.
- [2]. Agustian,Winda et al, 2013. Pemberian Enzim Papain Untuk Meningkatkan Pemanfaatan Protein Pakan dan Pertumbuhan Benih Ikan Nila Larasati (*Oreochromis niloticus* Var). *Journal of Aquaculture Management and Technology*; 2(1):1-12.
- [3]. Aniqoh, Minhatin, 2017. Pengaruh Pemberian Enzim Papain Kasar (Crude Papain) dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Kecap Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*). Skripsi. UIN Maliki : Malang.
- [4]. Anggraini,Aridita;Yunianta, 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Hidrolisis Enzim Papain Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Organoleptik Sari Edamame. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*; 3(3): 1015 – 1025.
- [5]. Diana, F., Alnuras. H, J dan Zulfadhli. 2017. Penambahan enziim bromealin untuk meningkatkan pemanfaatan protein pakan dan pertumbuhan benih ikan tawes (*Barbonymus gonionotus*). *Jurnal*

Perikanan Tropis, 4(1): 1-9.

- [6]. Anindita, N. S., & Soyi, D. S. 2017. Studi kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*.19(2):93.
- [7]. Asiah, N., Cempaka, L., David, W. 2018. Metode Penentuan Umur Simpan. Dalam: *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*.pp.39–52.PenerbitUniversitasBakrie.
- [8]. Badan Standardisasi Nasional. 2019. *Keju Cedar Olahan SNI 01-2960-1992*.Jakarta.
- [9]. Setiawan, W., 2017. *Pertumbuhan Pasar Dairy Indonesia*. [Online] Available at: <https://mix.co.id/marco-m/brand-insight/research/pertumbuhanpasar-dairy-indonesia/> [Accessed 7 Mei 2019].
- [10]. Bostan, K., Unver Alcay, A., Yalçın, S., Eren Vapur, U., & Nizamlıoğlu, M. 2017. Identification and Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Cone Yoghurt. *Food Science and Biotechnology*. 26(6).1625–1632.
- [11]. Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 67-04

Makanan dan Minuman (Syarat Mutu Yoghurt).  
Jakarta.

- [12]. Badan Pusat Statistik. 2019. Produksi Susu Segar menurut Provinsi (Ton).
- [13]. Betti Ernawati Pardede, Aditiyawarman, savant Arreneuz. 2013. Jurnal JKK, Vol 2(3), halaman 163-168.
- [14]. Indah Prihatini, Ratra Kumala Dewi. 2021. Kamdunganenzim papain (*carica papaya L*) terhadap metabolisme tubuh. Jurnal Tadris Ipa Indonesia, Volume 01, Nomor 03.
- [15]. Estikomah, S. A. (2017). Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku ( Sapi , Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizopus oryzae*). *Pharmasipha*, 1(1), 1–6.
- [16]. Fatin, F. F. (2018). Pengaruh Penambahan Starter Bakteri Karakteristik Keju Cheddar Terbuat Dari Susu Kerbau Rawa Pampangan. skripsi. Universitas Sriwijaya.
- [17]. Hutagalung, T. M., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Ponto, J. H. W. (2017). Penggunaan Enzim Rennet dan Bakteri *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 Terhadap Sifat Sensori Keju. *Jurnal ZooteK*, 37(2), 286–293.

- [18]. ormulasi Cheese Spreadable Analogue Terhadap Sifat Organoleptik Dan Sifat Kimia Menggunakan Response Surface Methodology. Laporan Akhir. Universitas pasundan.
- [19]. Kinteki, G. A., Rizqiati, H., & Hintono, A. (2019). Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (BAL), total khamir dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 42-50. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.20685>
- [20]. Hendarto, R. D., A. P. Handayani, E. Esterelita, dan Y.A. Handoko. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- [21]. Kamara, D. S., S. D. Rachman, R. W. Pasisca, S. Djadjasoepana, O. Suprijana, I. Idar, dan S. Ishmayana. 2015. Pembuatan dan aktivitas antibakteri yoghurt hasil fermentasi tiga bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*). *Jurnal Al-Kimia*. 2 (4) : 22--33.
- [22]. Ecik Aguti wulanningsih 2022. Pelatihan pembuatan yoghurt susu sapi dengan metode sederhana

- menggunakan *L. Bulgaricus* dan *Streptococcus*. Jurnal pendidikan dan pengajaran. Vol 1, No 2. 2022.
- [23]. Eka Wulandari, Ellin Harlia, Mayang Chantika Permatasiari. 2021. Jural Ilmu teknik Universitas Padjajaran desember 2021.21(2).
- [24]. Lestari, D., Kusumaningrum, H. D., & Suhartono, M.T. (2022). Degradation of Caprine Casein by Papain, and Its Antibacterial Effect Towards *Escherichia coli*. *Scientific Study & Research*, 23(1), 63–71.
- [25]. N.S. Soyi juni 2017. Pengawetan kualitas pangan hewani melalui pengujian kualitas susu sapi yang beredar di kota Yogyakarta. *Jurnal peternakan indonesia* 2017. Vol 19(2); 93-102.
- [26]. Heny herawati 2011. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal litbang pertanian*. 30;(1).
- [27]. Lestari, I., T.P.S. Mulyati, dan A. Puspitasari. 2016. Pengaruh lama penyimpanan susu ultra high temperature terhadap kadar laktosa. *Jurnal analisis Kesehatan \Sains*. 5(1): 2302--3635.
- [28]. Lutfi Aulia Oktafani, Jhons Fatri yadi Suwandi. 2019. Potensi tanaman pepaya (*Carica papaya* L0 sebagai

Antihelmintik. Universitas Lampung, fakultas kedokteran. Vol 8, No 1.

- [29]. Mersiana, A. T. dan I. P. Theresia. 2020. Kualitas kimia dan organoleptik yoghurt yang dibuat menggunakan kultur yoghurt dan jenis susu yang berbeda. *Journal of Animal Science*. 5(3) : 34--40.
- [30]. Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori ( Rasa , Warna , Tekstur , Aroma ) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*,04(2),286–290.
- [31]. Purwadi. 2019. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- [32]. Tika Pangesti, Ika Nur Fitriani, Firdiawan Ekaputra, dan andi Hermawan. 2013. -sweet papaya seed candy|| antibacterial *Escherichia coli* candy with papaya seed 9 (*carica papaya* l). *jurnal pelita*, Vol
- [33]. Indah Prihatini, Ratra Kumala Dewi. 2021. Kamdunganenzim papain (*carica papaya* L) terhadap metabolisme tubuh. *Jurnal Tadris Ipa Indonesia*, Volume 01, Nomor 03.
- [34]. Rulifa, N., N. Lubis, dan E. Cahyati J. 2021. Pengaruh

proses fermentasi terhadap kandungan asam laktat pada makanan fermentasi. Jurnal Ilmiah Farmasi. 10(2) : 1-6.

- [35]. Santos, M.V., Y. Ma and D. M. Barbano. 2003. Effect of somatic cell count on proteolysis and lipolysis in pasteurized fluid milk during shelf-life storage. *Jurnal Dairy Sci.* 86 (8) : 2491--2503.
- [36]. Shalati Febjislami, Ketty Suketi, dan rahma Yulianti. 2018. Karakterisasi Morfologi Bunga, Buah, dan kualitas Buah tiga Genotipe pepaya hibrida. *Jurnal Bul.* 6(1) : 112-119.
- [37]. Intan Rosalina Suhito, Agnesia Christiena. 2017. Pratikum purifikasi bioproduk KPA. Pemurnian parsial protease dari ekstrak kasar getah pepaya. National University of singapore.
- [38]. Domingus malle, Ivonne Telussa, Astrid Lasamahu. 2015. Isolation and characteria of papain from the latex of papaya (*Carica papaya L*).