

## DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T. (2022). Pembuatan cheese stick dari substitusi tepung tapioka dengan tepung jagung. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(2), 22–31.
- Arziyah, A., Rahmawati, R., & Putri, D. A. (2022). Analisis sifat organoleptik produk pangan berbasis keju. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 88–96.
- Beybidanin, A.R., Surti, T., & Rianingsih, L. (2016). Pengaruh penambahan tepung cangkang rajungan (*Portunus Pelagicus*) terhadap kadar kalsium stik seju. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 5(2), 16-20.
- Darmawati. (2024). Kualitas fisikokimia keju mozzarella dan soft candy dari susu sapi pada waktu pemerahan berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*, 6(1), 37–46.
- Fajariah, R. A., Ismawati, R., Kristiastuti, D., & Nurlaela, L. (2020). Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan jenis keju terhadap hasil jadi kastengel. *Jurnal Tata Boga*, 9(1), 23–29.
- Febriani, R., Bulkaini, & Anwar, K. (2024). Pengaruh penggunaan berbagai level keju cheddar terhadap kualitas sifat fisik dan organoleptik sosis sapi asap. *Jurnal Peternakan*, 2(1), 1–13.
- Fimela. (2021). Resep stik keju renyah. Diakses dari <https://www.fimela.com>
- Gucciana. (2015). Karakteristik keju edam modern. *Jurnal Ilmu Pangan*, 6(2), 123–130.
- Kasmir, J. (2003). Studi kelayakan bisnis. Jakarta: Prenada Media.
- Khomsan, A. (2006). Pangan dan gizi untuk kesehatan. Bogor: IPB Press.
- Kosikowski, F. V. (1982). Cheese and fermented milk foods. New York: Cornell University Press.
- Melati, R., Antara, I. M., & Afandi. (2021). Analisa kelayakan finansial usaha ternak kambing CV Prima Breed. *Agrotekbis: Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(6), 1410–1419.
- Nelson, J. A., & Trout, G. M. (1965). Judging dairy products. Wisconsin: The Olsen Publishing Company.
- Noerhartati, E., Muharlisiani, L. T., Wijayati, D. T., Riyanto, Y., Mutohir, T. C., & Soedjarwo. (2017). Sorghum-based alternative food industry: Entrepreneurship high education. *Proceedings of the International Conference on Industrial Engineering and Operations Management*.
- Nur, A., Widodo, S., & Lestari, R. (2015). Peran bakteri asam laktat sebagai probiotik dalam pangan fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 55–62.

- Nurhartadi, E., Nurrsiwi, A., Utami, R., & Widayani, E. (2018). Pengaruh waktu inkubasi dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik dari whey hasil sampingan keju. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 73–83.
- Pratiwi, D. (2013). Karakteristik stik keju dengan variasi bahan baku. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 12–18.
- Purwadi, P. (2007). Trial of lime juice on mozzarella cheese making. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 2(2), 28–34.
- Purwadi, P. (2008). The combination of coagulation and stretchability temperature on mozzarella chemical quality with lime juice as acidifier. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 9–14.
- Ramah, R., Susanto, E., & Widodo, S. (2019). Peningkatan kadar protein stik keju dengan penambahan tepung ikan teri. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 101–108.
- Ristanti, E. V., Kismiati, S., & Harjanti, D. W. (2017). Pengaruh lama pemaparan pada suhu ruang terhadap total bakteri, pH, dan kandungan protein daging ayam. *Agromedia Berkala Ilmu-Ilmu Pertanian*, 35(1), 50–57.
- Sa'id, E. G. (1987). *Teknologi pengolahan susu dan hasil ikutan*. Jakarta: UI Press.
- Sidik, S., & Prayitno. (1979). *Pengetahuan tekstur*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sindo. (2016). Pasokan tepung terigu dukung pertumbuhan industri. Diakses dari <https://www.google.co.id>
- Standar Nasional Indonesia. (1992). SNI 01-2973-1992: Makanan ringan. Jakarta: BSN.
- Standar Nasional Indonesia. (2022). SNI 2973:2022: Kue kering. Jakarta: BSN.
- USDA. (2016). FoodData Central: Mozzarella cheese. United States Department of Agriculture.
- USDA Commodity. (2024). Cheddar cheese nutrition facts. United States Department of Agriculture.
- Widarta, I. W. R., Wisaniyasa, N. W., & Prayekti, H. (2016). Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap karakteristik fisikokimia keju mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 37–45.
- Winarno, F. G. (1993). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Wolf, W. R., & Schubert, A. (2024). Foods. In *Occurrence & distribution of selenium* (pp. 107–120). CRC Press.