**DAFTAR PUSTAKA**

Agustina, Y., Kartika R., dan Panggabean A.S. (2015). PENGARUH VARIASI WAKTU FERMENTASI TERHADAP KADAR LAKTOSA, LEMAK, PH DAN KEASAMAN PADA SUSU SAPI YANG DIFERMENTASI MENJADI YOGURT. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 12(2), 97-100.

Ihsani, Nisa, dkk. 2023. *MIKROBIOLOGI DAN VIROLOGI.*Bandung: CV EUREKA MEDIA AKSARA.

Manfaati, R. dan Bintang I. M. (2011). PEMBUATAN KEJU LUNAK DENGAN LEMON JUICE SEBAGAI KOAGULAN. *Sigma-Mu.* 3(1), 73-78.

Mulyani, H., dkk. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN STARTER DAN WAKTU INKUBASI: DARK COKLAT (THEOBROMO CACAO L.) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KUALITAS MINUMAN PROBIOTIK. *Jurnal Pangan dan Teknologi,* 18(1), 25-32. Doi: <https://doi.org/10.33508/jtpg.v18i1.1984>

Rohmatun, M. 2023. 12 JENIS KEJU DAN PENGGUNAANNYA DI BERBAGAI MAKANAN. Diakses dari <https://www.hipwee.com/tips/mengenal-12-macam-keju-dan-penggunaannya-dalam-berbagai-makanan-semuanya-enak>

Safari, A., dkk. (2024). OPTIMASI KANDUNGAN LEMAK TOTAL KRIM KEJU DENGAN PENAMBAHAN SUSU FULL CREAM DAN KULIT ARI PSYLLIUM DENGAN PENDEKATAN RSM-CCD. *Jurnal Pengolahan Pangan*, *9*(1), 50-56.

Tarigan, E. B., & Iflah T. (2017). BEBERAPA KOMPONEN FISIKOKIMIA KAKAO FERMENTASI DAN NON FERMENTASI. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1), 48-62. Doi: <https://doi.org/10.30997/jah.v3i1.687>