

DAFTAR PUSTAKA

- Adli, M. A., & Novel, N. J. A. (2025). Analisis Preferensi Konsumen Produk Makanan Berbahan Dasar Keju. *Jurnal Bisnis dan Komunikasi Digital*, 2(2).
- Ahmad, A. (2023). pengaruh pemberian dangke terhadap kadar glukosa dan profil lipid tikus yang diinduksi diet tinggi lemak dan fruktosa= Effect of Dangke Administration on Glucose Levels and Lipid Profile of Rats Induced by High Fat and Fructose Diet.
- Aisyah, S., Randi, M. S., Wahyuni, I., Rosidah, I., & Hangoluan, J. H. (2025). Inovasi Cemilan Kekinian Berbentuk Cheesecuit sebagai Makanan Penutup. *Wawasan: Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan*, 3(1), 330-337.
- Ashraf, M. (2024). *Pengaruh lama penyimpanan curd (bakal keju) dangke terhadap pH, asam laktat dan kualitas organoleptik= The effect of storage time for dangke curd on pH, lactic acid and organoleptic quality* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Dawa, U. P., Lakapu, M. M., & Fallo, R. D. B. (2021). Analisis mutu garam masak tradisional pada kelompok Tiberias di Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang. *Jurnal Bahari Papadak*, 2(2), 154-162.
- Fadila, F. (2021). Mutu Organoleptik dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubuk Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus albacares). *Hospital Majapahit (Jurnal Ilmiah Kesehatan Politeknik Kesehatan Majapahit Mojokerto)*, 13(1), 21-34.
- Fathiaturrahma, N., & Suharli, L. (2022). Dangke Hasil Olahan dari Susu Kuda Liar Sumbawa, Susu Sapi Sumbawa, dan Susu Kerbau Sumbawa. *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 1(2), 88-97.
- Hamzah, B., Wijaya, A. G. U. S., & Widowati, T. W. (2022). Teknologi fermentasi pada industri pengolahan keju. *UPT. Penerbit Dan Percetakan. Universitas Sriwijaya. Palembang*.
- Hartono, R., Tandjungbulu, Y. F., Virgiawan, A. R., Rahman, R., & Armah, Z. (2024). Analisis Kadar Alkohol Pada Minuman Khas Sinjai Berdasarkan Penambahan Susu Dan Tanpa Susu. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 19(1), 65-70.
- Hesthiati, E., Sukartono, I. G., Waluyo, T., & Hanifah, N. (2021, November). Characteristics of Vegetable Canistel Mousse Dessert (*Pouteria campechiana*) Using Polysaccharide Stabilizer. In *Proceedings of the International Conference on Industrial Engineering and Operations Management Monterrey. Mexico* (pp.

- 3620-3631).
- Hutagalung, D. N. B., Gusnadi, D., & Maulida, R. G. (2020). Kinerja Karyawan Pastry Department Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Grand Aston City Hall Medan Tahun 2020. *eProceedings of Applied Science*, 6(2).
- Praselia, F. (2024). *Sifat Fisik dan Organoleptik Mentega dari Hasil Sampingan Pembuatan Dangke dengan Lama Penyimpanan dan Suhu berbeda= Physical and Organoleptic Properties of Butter from Dangke Making By-Products with Different Storage Times and Temperatures* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Pratiwi, F. F., Jatmiko, H., & Par, S. S. T. DAYA TARIK MENU PASTRY & BAKERY DI RESTORAN PURPLE GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADI SUCIPTO.
- Rahma, Y., Mardiyana, E., & Gusnadi, D. (2024). DEKONSTRUKSI ONDE-ONDE MENJADI MOUSSE COLD DESSERT. *Media Bina Ilmiah*, 19(1), 3565-3574.
- RENY, A. A. PENENTUAN FORMULASI DAGING AYAM DAN DANGKE TERBAIK DALAM PEMBUATAN NUGGET BERDASARKAN NILAI THIOBARBITURIC-ACID DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK.
- Safari, A., Isnanisafitri, F. F., Horasio, D. T., Fadhlillah, M., Nurrusyda, F. S., & Ishmayana, S. (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.
- Stj, R. C. M. A., Annishia, F. B., & Aprilia, L. L. R. (2024). PENYUSUNAN ASET MODUL DIGITAL INOVASI LOKAL PASTRY SEBAGAI SARANA PUBLIKASI DIKALANGAN MAHASISWA SENI KULINER POLIMEDIA. *Jurnal Ilmiah Publipreneur*, 12(2), 70-77.
- SUDARDANA, I. K., & Sari, I. N. (2021). Peran pastry dan bakery terhadap kepuasan pelanggan di toko deli hotel majapahit surabaya. *Jurnal Nusantara*, 4(1), 36-44.
- Sukriadi, E. H., & Zenitha, C. (2025). MODIFICATION OF TRADITIONAL FOOD (KLEPON CHEESECAKE). *JURNAL MANAJEMEN KULINER*, 4(1), 17-23. Uji Aktivitas Antibakteri Granulasi Getah Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*
- Windyasmara, L., & Wicaksono, A. (2025). CHEMICAL QUALITY OF DANGKE CHEESE FROM COW'S MILK WITH LIME COAGULANT: KUALITAS KIMIA KEJU DANGKE DARI SUSU SAPI DENGAN KOAGULAN EKSTRAK JERUK NIPIS. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 9(1), 1-9.