

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, R. P., Rahardjo, A. H.D., dan Santosa, R. S. S. 2013. Pengaruh Level Enzim Bromelin Dari Nanas Masak Dalam Pembuatan Tahu Susu Terhadap Rendemen Dan Kekenyalan Tahu Susu. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington DC.
- Aritonang, S. N. 2010. Susu dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Arinda, A.F., J. Sumarmono dan M. Sulistyowati. 2013. Pengaruh bahan pengasaman dan kondisi susu sapi terhadap rendemen, keasaman, kadar air dan ketegaran (*firmness*) keju tipe mozzarella. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1(2): 456-462.
- Aryanti, N., Kurniawati. D., Maharani. A., dan Wardhani. D. H. 2016. Karakteristik dan analisis sensorik produk tahu dengan koagulan alami. Jurnal Ilmiah Teknosains. 2(2): 2476-9436.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3142-1998 tentang Syarat Mutu Tahu. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Chang, K. L. B., Lin, Y-S., Chen, R-H., 2003. The Effect of Chitosan on the Gel Properties of Tofu (Soybean Curd). Journal of Food Engineering, 57, pp. 315–319.
- Dewanti. 2000. Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Edward, J. Dopeipen, K. Marni., dan Riardi. P. D. 2016. Isolasi kitin dan kitosan dari limbah kulit udang. Jurnal Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2548-4842.
- Fasoyiro, S.B. 2014. Physical, Chemical and Sensory Qualities of Roselle Water Extractcoagulated Tofu Compared with Tofu from Two Natural Coagulants. Nigerian Food Journal., 32(1):97 – 102.
- Fernandez and Kim, S. O., 2004. Physicochemical and Functional Properties of Crawfish Chitosan as Affected by Different Processing Protocols, A Thesis in Department of Food Science, Seoul National University, Seoul.

- Hasiholan, B. 2012. Pengaruh konsentrasi larutan kitosan jeruk nipis dan lama penyimpanan terhadap mutu tahu segar. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Hart . H., Craine. L.E. and Hart. D.J. 2003. Kimia Organik. Edisi Kesebelas. Erlangga. Jakarta.
- Hebeish A, Ramadan MA, Montaser AS and Farag AM. 2014. Preparation, characterization and antibacterial activity of chitosan-g-poly acrylonitrile/silver nanocomposite. *Int. J. Biol. Macromol.* 68:178-184
- Herawati, H. 2011. Peluang pemanfaatan tapioka termodifikasi sebagai fat replacer pada keju rendah lemak. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Hewitt, P.G. 2003. *Conceptual Integrated Science Chemistry*. Pearson Education, Inc. San Fransisco.
- Husain, N. I. 2016. Rendemen dan kualitas organoleptik dangke dengan penambahan berbagai level garam (NaCl). Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Indrawijaya, B, Paradiba, A dan Antika, S. A. 2017. Uji Organoleptik dan Tingkat Ketahanan Produk Tahu Berpengawet Kitosan. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*. Vol 1 (2). UNPAM
- Irmayanti. 2016. Nilai rendemen dan karakteristik organoleptik dangke berbahan dasar susu segar dan susu bubuk komersial. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Joshi, N., K. Muthukumarappan dan R. I. Dave. 2004. Effect of calcium on mikrostruktire and meltability of part skim Mozzarella Cheese. *Journal Dairy Science*. 7: 1975-1985.
- Kim, Y.S., Choi, Y. M., Noh, D. O., Cho, S. Y., Suh, H. J., 2007. The Effect of Oyster Shell Powder on the Extension of the Shelf Life of Tofu. *Food Chemistry*. 103, pp. 155–160.
- Kohar, H. J. dan Agustanti. 2004. Daun Kangkung (*Ipomoea Reptans*) yang Direbus Dengan Penambahan NaCl Dan Asam Asetat. *Makara Sains*. 8(3):85-88.
- Koswara, S. 2011. Nilai Gizi, Pengawetan dan pengolahan Tahu. <http://www.ebookpangan.com> (11 Januari 2018).

- Lee, C. Y. and Kuo, M. I. 2011. Effect of  $\gamma$  -polyglutamate on the Rheological Properties and Microstructure of Tofu. *Food Hydrocolloid*. 25, pp.1034–1040.
- Lingathurai, S, Vellathurai, P, Vendan, S. E, and Anand, A. A. P. 2009. A comparative study on the microbiological and chemical composition of cow milk from different locations in Madurai, Tamil Nadu. *Indian Journal of Science and Technology*. Vol.2 No 2 (Feb. 2009):51-54. ISSN: 0974-6846. India.
- Makfoeld, D. 2008. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Masagena Press. Makassar.
- Manurung, J. 2000. Perbedaan konsentrasi kitosan terhadap tingkat kesukaan dan daya simpan tahu. Marlina, E. 2007. Studi tentang penggunaan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap rendemen, bahan kering, pH, dan kesukaan tahu susu. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Marlina, E. 2007. Studi tentang penggunaan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap rendemen, bahan kering, pH, dan kesukaan tahu susu. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mustafa, R. M. 2006. Studi efektivitas bahan pengawet alami dalam pengawetan tahu. Skripsi. Program Studi Gizi Masyarakat, IPB-Bogor.
- Mustaufik dan I, Sitoresmi. 2005. Pemanfaatan penggumpal alami ekstrak buah nenas pada pembuatan tahu dari kedelai varietas slamet. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Noronha, N., E. Duggan, G. Ziegler, O. Irdan and M. O'Sullivan. 2008 Inclusion of starch in imitation cheese, its influence on water mobility and cheese functionality. *Journal Food Hydrocolloids*. 22(12): 1613-1621.
- Nurhidajah. dan A, Suyanto. 2012. Kadar kalsium dan sifat organoleptik tahu susu dengan variasi jenis bahan penggumpal. *Jurnal Pangan dan Giz*, 3(5)
- Nurlaela, L. 2010. Penggunaan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbing*) pada Proses Pembuatan Keju Tipe Cottage Ditinjau dari Persentase Produk, Kadar Protein, dan Tingkat Kesukaan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Obatolu, A. Veronica. 2007. Effect of different Coagulants on yield and quality of tofu from soymilk. *Eur Food Res Technol* (2008) 226: 467-472.
- Paramitha, D. A. P. 2017. Sifat organoleptik tahu susu dengan jumlah pemakaian koagulan yang berbeda. ISSN (electronic): 2541-5859.

- Pemana, I. 2001. Pengaruh varietas kedelai (*Glycine Max Merr*) dan jenis koagulan pada rendemen dan kualitas tahu. IPB. Bogor.
- Poedjiadi, A., dan S., Titin. 2006. Dasar-Dasar Biokimia. UI-Press. Jakarta.
- Rahmawan. 2001. Prinsip Dasar Pengeringan. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Bogor. IPB. Bogor.
- Rahayu, L. H., dan Purnavita, S., 2004. "Optimasi Proses Deproteinasi dan Demineralisasi pada Isolasi Kitin dari Limbah Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*)", Prosiding: Teori Aplikasi Teknologi Kelautan, ITS Surabaya, hal. III.8 – III.11
- Rekha, C. R., and Vijayalakshmi, G., 2010. Influence of Natural Coagulants on Isoflavones and Antioxidant Activity of Tofu. *Journal of Food Science and Technology*, 47(4), pp.387-393.
- Rokhayati, U.A. 2011. Pengaruh Penggunaan Asam Cuka dan Substitusi Susu Kedelai terhadap Bau Tahu Susu. *Inovasi*. 08(01):113-122.
- Safrizal, R. 2010. Kadar Air Bahan. Teknik Pasca Panen. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala. Aceh.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Medan (ID): USU Digital Library.
- Sameen, A., F.M. Anjum, N. Huma and H. Nawaz. 2008. Quality evaluation of mozzarella cheese from different milk sources. *Pakistan Journal of Nutrition* 7(6): 753-756.
- Santoso. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek). Malang: Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Sarani, R., Mohtadi, J. and Jafar, M. A., 2014. The effect of *Withania* coagulans as a coagulant on the quality and sensorial properties of Tofu. *African Journal of Food Science*, 8(3), pp. 112-115.
- Sarwono, B. dan Saragih, Y.P. 2006. Membuat Aneka Tahu (Cetakan 6). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Shahidi, F., Arachchi, J. K. V, and Jeon, Y. J. 1999. Food applications of chitin and chitosans. *Tren In Food Science and Technology*. 10: 37-51.
- Soeparno, Rihastuti, Indratiningsih, Triatmojo S. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1991. Principles and procedure of statistic a Biometrical Approach. 2nd Edition. McGraww-Hill International Book Co, London.

- Sudarmadji. S., Haryono. B., dan Suhardi, 1997, "Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian", PAU Pangan dan Gizi Universitas Gaja Mada, Yogyakarta.
- Suptijah, P. 2004. Tingkat Kualitas Kitosan Hasil Modifikasi Proses Produksi, Buletin Teknologi Hasil Pertanian IPB, Volume VIII No.1.
- Synowiecki, J., Sikorski, Z.E., Nacz, M. and Piotrkowska, H. 2003. Immobilization of Enzymes on Krill Chitin Activated by Formaldehyde' in Biotechnol. Bioeng. 24, 1871±1876.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN:1411-4216.
- Walstra, P., J. T. M., Wouters and T. J. Geurts. 2006. Dairy Science and Technology 2<sup>nd</sup> Edition. Taylor and Francis Group. Boca Raton.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yoshida, C.M.P., Junior, E.N.O., and Franco, T.T. 2009. Chitosan Tailor-Made Films: The Effects of Additives on Barrier and Mechanical Properties, Packaging Technology and Science.

