

## DAFTAR PUSTAKA

- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Utama. Jakarta.
- Anggraini, R.P., A.H.D. Rahardjo dan R.S.S. Santosa. 2013. Pengaruh level enzim bromelin dari nanas masak dalam pembuatan tahu susu terhadap rendemen dan kekenyalan tahu susu. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Aritonang, S.N. 2017. Susu dan Teknologi. Padang. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Arpah. 2007. Penetapan Kadaluaarsa Pangan. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Aryanti, N., D. Kurniawati, A. Maharani dan D.H. Wardhani. 2016. Karakteristik dan analisis produk tahu dengan koagulan alami. Jurnal Ilmiah Teknosains 2 (2): 73-81.
- Badan Pusat Statistik. 2007. Produksi Susu Sapi Perah, 2000-2017. BPS : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3141-1998 tentang Air Susu Murni. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3142-1998 tentang Syarat Mutu Tahu. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Bautista, B.A.N., M.G.L.Hernandez and V. Velazquez. 2006. Kitosan as a potential natural compound to control pre and postharvest diseases of horticultural commodities. Journal Crop Protection Elsevier Lstd 3 (25): 108-118.
- Blazek, V. 2008. Chemical and Biochemical Factors that Influence The Gelation of Soybean Protein and The Yield of Tofu. Thesis. The University of Sidney.
- Buckle, K.A., R.A Edwards, G.H. Fleet dan M. Wotton. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiano. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chang, K.L.B., Y.S. Lin, and R.H. Chen. 2003. The effect of kitosan on the gel properties of tofu (soybean curd). Journal of Food Engineering 57 (4): 315-319.

- Dewanti. 2000. Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Estiasih, T. 2005. Kimia dan Teknologi Pengolahan Kacang-kacangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Handoko, H.H. Ji, Jenny dan H. Lie. 1998. Pemanfaatan susu kambing untuk pembuatan tahu susu dengan penambahan ekstrak limbah enzim nenas (enzim bromelin) dan penambahan ekstrak daun pepaya (enzim papain). Buletin Penalaran Mahasiswa UGM 4 (3) :17-19.
- Hasiholan, B. 2013. Pengaruh konsentrasi larutan kitosan jeruk nipis dan lama penyimpanan terhadap mutu tahu segar. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Hewitt, P.G. 2003. Conceptual Integrated Science Chemistry. Pearson Education, Inc. San Fransisco.
- Indrawijaya, B., A. Paradiba dan S.A. Murni. 2017. Uji organoleptik dan tingkat ketahanan produk tahu berpengawet kitosan. Fakultas Teknik UNPAM. Tangerang.
- Indriyanti, N.T. 2008. Pengaruh perbedaan jenis kedelai dan bahan penggumpal terhadap kadar protein, sifat organoleptik dan daya terima pada pembuatan tahu. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Janesh, K A. dan M.J. Alonso. 2003. Depolymerized chitosan nanoparticles for protein delivery., preparation dan characterization. J. App Pol Sci 12 (88): 2769-2776.
- Jay, J.M. 2000. Modern Food Microbiology : Essential and Applications. Second Ed. Newyork.
- Krisnaningsih, A. dan M. Hayati. 2014. Pemanfaatan berbagai ekstrak buah lokal sebagai alternatif *acidulant* alami dalam upaya peningkatan kualitas tahu susu. Fakultas Peternakan Universitas Kanjuhuran. Malang.
- Li, D., H. Wei, Z. Zhang dan B.G. Stokke. 2015. Oriental red warlber (*Acrocephalus orientalis*) nest defence behaviour toward brood parasites and nest predators. Journal Behavoious 152 (15): 1601-1621.
- Kusumawati, N. 2009. Pemanfaatan limbah kulit udang sebagai bahan baku pembuatan membran ultrifikasi. Prosen. 13 (2): 113-120.
- Lingathurai, S., P. Vellathurai, S.E. Vendan and A.A.P Anand. 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 2(2): 51-54.
- Mamuaja, C.F. 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Unsrat Press, Manado.

- Manurung, J. 2000. Perbedaan konsentrasi kitosan terhadap tingkat kesukaan dan daya simpan tahu. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Meilgaard, M., G V. Civille and B.T. Carr. 2000. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Boca Raton.
- Mekawati, F.E. dan D. Sumardjo. 2000. Aplikasi kitosan hasil transformasi kitin limbah udang (*Penaeus merquiensis*) untuk adsorpsi ion logam timbal. Jurnal Sains dan Matematika. FMIPA UNDIP8 (2): 51-54.
- Midiyanto, D.N. dan S.S., Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (4): 259-267.
- Muchtadi, D. 2010. Kedelai : Komponen untuk Kesehatan. Alfabeta. Bandung.
- Mukarromah, T., S.H. Susetyorini dan S. Aminah. 2010. Vitamin C, mutu fisik, pH dan organoleptik sirup rosella (*Hibiscus sabdariffa*) berdasarkan cara ekstraksi. Jurnal pangan dan Gizi 1 (1): 43-51.
- Mustafa, R. M. 2006. Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami Dalam Pengawetan Tahu. Skripsi. Program Studi Gizi Masyarakat, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mustar, R.M. 2013. Studi pembuatan abon ikan gabus (*Pohiocephalus striatus*) sebagai makanan suplemen (*food suplement*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mustaufik. 2003. Pemanfaatan bahan penggumpal alami dari ekstrak buah nenas dan pepya pada pembuatan tahu dari susu layu. Laporan Penelitian. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Soedirman, Purwokerto.
- Nugroho, A.T. 2012. Studi waktu fermentasi dan jenis aerasi terhadap kualitas asam cuka dari nira aren (*Arenga pinnata*). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Paramitha, D.A.P. 2017, sifat organoleptik tahu susu dengan jumlah pemakaian koagulan yang berbeda. Program Tudi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam Purwadi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 2 (2): 113-122.
- Pelczar, M.J. dan E.C.S. Chan. 2007. Dasar-dasar Mikrobiologi. UI Press. Jakarta.
- Pratiwi, R D., A.E. Suryaningsih, F. Alhidayat, H. Widodo dan S.E. Kartika. 2008. Pelatihan pembuatan kitosan dari limbah udang sebagai bahan pengawet alami untuk memperlama daya simpan pada makanan di Kelurahan pucangsawit. Proposal PKMM Dikti. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Rahayu, W.P. 1997. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Raharja, S., S.J. Munarso, dan D. Puspitasari. 2012. Perbaikan dan evaluasi penerapan manajemen mutu pada industri pengolahan tahu (studi kasus di UD. Cinta Sari, DIY). *Jurnal Manajemen IKM* 7 (1): 28-36.
- Ratnaningtyas, A. 2003. Tahu Dari Kacang Non Kedelai Studi Kasus Kacang Komak. *J. Inovasi* 5 (7): 125-135
- Rizqi, M. 2017. Pendugaaan umur simpan menggunakan metode *accelerated shelf life test* (ASLT) model Arrhenius pada Fruit Nori. Skripsi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Rokhati, N. 2006. Pengaruh derajat deasetilasi khitosan dari kulit udang terhadap aplikasinya sebagai pengawet makanan. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rokhayati, U. 2011. Pengaruh penggunaan asam cuka dan substitusi susu kedelai terhadap bau tahu susu. *Jurnal Inovasi* 8 (1): 113-122.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Usu Digital Library. Medan.
- Sarwono, B. dan Y.P. Saragih. 2001. Membuat Aneka Tahu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyadi, D. Pengaruh pencelupan tahu dalam pengawet asam organik terhadap mutu sensori dan umur simpan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Shurtleff, W dan A. Aoyagi. 2000. Tofu and Soymilk Producton, The Book of Tofu Vol II. Lafayette. Soy info Center.
- Sidar, A., 2009. Karakterisasi tahu dengan penggumpal asam dan garam pada skala pabrik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM. Yogyakarta.
- Sitanggang, A.Z. 2017. Keamanan dan mutu faktor kerusakan produk bakeri dan pengendaliannya. *Jurnal Foodreview* 8 (2): 36-42.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometric Ed. 2 Cetakan 2 Ahli Bahasa Bambang Sumatri. Gramedia. Jakarta.
- Suhan, M. R. 2014. Pengaruh lama penggorengan terhadap uji organoleptik dan kandungan albumin abon ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Univerists Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Susanto, H. 2003. Pemanfaatan rennet sapi dan kambing dengan dosis yang berbeda terhadap persentase produk, kekerasan, dan kadar protein keju susu

- kambing. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Suseno, H. S. 2006. Pelatihan pembuatan pengawet alami dari kitosan dan teknik aplikasinya pada pengolahan ikan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bathara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Ke-empat*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Trisnawati, E., D. Andesti, A. Saleh. 2013. Pembuatan kitosan dari limbah cangkang kepiting sebagai bahan pengawet buah duku dengan variasi lama pengawetan. *Jurnal Teknik Kimia* 2 (19): 17-26.
- Trisnawati, T. 2013. Total bakteri, kekenyalan dan sifat sensori tahu putih dengan perendaman larutan kitosan berdasarkan lama simpan pada suhu ruang. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- USDA. 2005. Nutrition Facts and Analysis for Tofu, Extra Firm, Prepared with Nigari. <http://www.nutritiondata.com/>. Tanggal akses 18 Januari 2018.
- Wardana, A.S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi, Surakarta.
- Wardaniati, R.A. dan S. Setyaningsih. 2006. Pembuatan chitosan dari kulit udang dan aplikasinya untuk pengawetan bakso. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Widarta, R.A. 2004. Pembuatan membran kitosan untuk proses pengolahan limbah deterjen. *Skripsi*. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Widodo. 2003. *Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak*. Laticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-BRIO Press. Bogor.