

DAFTAR PUSTAKA

- Adhim, M. A., Rukmana, F. V. C., Setiawan, A. N., Zahra, A. M., Pasaribu, L. R. A., & Apriliani, F. (2025). Pengendalian mutu tahu dengan checksheet, diagram Pareto, dan diagram fishbone pada Usaha Tahu Tansa. *Jupiter: Publikasi Ilmu Keteknikan Industri, Teknik Elektro dan Informatika*, 3(3), 93–104.
- Adisarwanto, T. (2005). *Kedelai: Teknik produksi dan pengembangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Agustina, E., Syafril, R., & Lina, W. R. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi pada Pabrik Tahu Makmur dengan metode full costing. *Research in Accounting Journal*, 1(1), 140–154.
- Amalia, A. A. R., Idrus, M., & Samsinar. (2024). Analisis perhitungan harga pokok produksi dan harga jual: Studi kasus pada Usaha Tahu Pak Slamet dan Usaha Tahu Pak Haris. *Future Academia: The Journal of Multidisciplinary Research on Scientific and Advanced*, 2(4), 443–463.
- Amalina, A. N., Setyawan, D., NH, T. A., Meilawati, R., Meilasanti, R., & Tyastime, S. (2025). Pengaruh suhu perendaman terhadap penyerapan air kacang merah dan kacang kedelai. *Journal of Food and Agricultural Product*, 5(1), 12–21.
- Amiruddin, M., Widjayanti, F. N., & Fauzi, N. F. (2024). Analisis nilai tambah agroindustri tahu di Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. *Agri Analytics Journal*, 2(1), 21–31.
- Andarwulan, N., Nurhayati, & Zainal, S. (2018). Pengaruh perbedaan jenis kedelai terhadap kualitas mutu tahu. *Jurnal Media Gizi dan Pangan*, 27(1), 45–53.
- Ardiyanto, A., Siahaya, T. E., & Sahureka, M. (2025). Analisis tingkat konsumsi kayu bakar pada usaha pengolahan tahu di Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *MARSEGU: Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(10), 1074–1084.

- Aretzy, A., Syamsir, E., & Sitanggang, A. B. (2022). Karakterisasi aktivitas fungsional senyawa bioaktif dari whey hasil samping produksi tahu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1), 60–68.
- Arrahman, A. A., Musyarrafah, M., Hidayati, D. S., & Wanadiatri, H. (2023). Hubungan hygiene sanitasi pelaku industri rumahan terhadap cemaran *Escherichia coli* pada tahu khas Lombok. *MAHESA: Malahayati Health Student Journal*, 3(11), 3566–3575.
- Association of Official Analytical Chemists. (1999). *Official methods of analysis of AOAC International* (16th ed., 4th rev.). Gaithersburg, MD: AOAC International.
- Aulia, N. I., Indrasti, N. S., & Ismayana, A. (2023). Penerapan produksi bersih pada industri kecil menengah (IKM) pengolahan tahu di Indonesia: Literatur review. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(1), 10–19.
- Ayuwulanda, A., Cane, H. P. C. A., Saputra, M. Y., Ghifari, M. A., Indarto, Rahmatullah, I., Indriyanto, A., & Yesi, L. (2023). Pelatihan pembuatan dan pendampingan pemasaran produk tahu (resep Prodi Kimia ITERA) pada Kelompok PKK RT 2 RW 2 Desa Patoman Kecamatan Pagelaran Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(10), 2171–2176.
- Azabit, K., Fauzi, R., Sulistiyawati, H. N., Zulfikar, F., Mudhoffar, M., Khoirunnida, N., Rizqi, A. F., & Dzulkarnain, R. (2025). Studi tentang proses produksi tahu pada industri rumah tangga di Dusun Jambu Lor. *Panggung Kebaikan: Jurnal Pengabdian Sosial*, 2(1), 186–193.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. (2025). *Profil industri mikro dan kecil Provinsi Sumatera Barat 2024*. Padang: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat.
- Badan Pusat Statistik. (2024a). *Direktori industri manufaktur Indonesia 2024*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

- Badan Pusat Statistik. (2024b). *Statistik konsumsi pangan 2024*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. (2025). *Rata-rata konsumsi per kapita seminggu menurut kelompok kacang-kacangan per kabupaten/kota di Provinsi Sumatera Barat*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *SNI 01-2891-1992: Cara uji makanan dan minuman*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2012). *SNI ISO 7251:2012 Mikrobiologi bahan pangan dan pakan: Metode horizontal untuk deteksi dan penentuan Escherichia coli presumtif dengan teknik angka paling mungkin (APM)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *SNI ISO 6579:2015 Mikrobiologi rantai pangan: Metode horizontal untuk deteksi Salmonella spp.*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). *SNI 3142:2018 Tahu*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2021). *SNI 8969:2021 Indonesian good agricultural practices (IndoGAP): Cara budidaya tanaman pangan yang baik*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bajan, B., Mrówczyńska-Kamińska, A., & Poczta, W. (2020). Economic energy efficiency of food production systems. *Energies*, 13(21), 5826.
- Burhana, N. A., Surfiyanti, O., Agustina, E., & Faizah, H. (2024). Identification of pathogenic bacterial contamination of *Salmonella* sp. in fishery products using SNI ISO 6579:2015. *Jurnal Laot Ilmu Kelautan*, 6(2), 171–180.

- Fauzan, A., & Irfan, A. (2024). Analisis perhitungan harga pokok produksi pada UMKM dengan menerapkan metode full costing dalam menentukan harga jual: Studi kasus pada Usaha Tahu Bapak Suwardi. *Sharing: Journal of Islamic Economics, Management and Business*, 3(1), 50–60.
- Fitriana, R. (2023). Peningkatan kualitas proses produksi tahu menggunakan pendekatan mutu produk. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri*, 8(1), 23–31.
- Fitriani, A., Ekawati, E., & Wahyuni, I. (2021). Hubungan durasi kerja, beban kerja fisik, dan kelelahan kerja terhadap terjadinya kejadian minor injury pada Pabrik Tahu X Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(1), 32–37.
- Gabungan Koperasi Produsen Tempe Tahu Indonesia. (2024). *Laporan tahunan dan statistik produksi kedelai nasional: Menjaga resiliensi pengrajin tahu-tempe*. Jakarta: Gabungan Koperasi Produsen Tempe Tahu Indonesia.
- Gashi, S., Min, C., Montanari, A., Santini, S., & Kawsar, F. (2022). A multidevice and multimodal dataset for human energy expenditure estimation using wearable devices. *Scientific Data*, 9, 537.
- Giovanni, R. E., & Ilat, V. (2021). Penerapan metode variable costing dalam perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual pada UMKM Ci'Eng Manado. *Jurnal EMBA*, 9(2), 661–667.
- Hajj-Boutros, G., Landry-Duval, M.-A., Comtois, A. S., Gouspillou, G., & Karelis, A. D. (2023). Wrist-worn devices for the measurement of heart rate and energy expenditure: A validation study for the Apple Watch 6, Polar Vantage V and Fitbit Sense. *European Journal of Sport Science*, 23(2), 165–177.
- Handayani, N. U., Fatliana, A. N., & Hartini, S. (2023). Proses produksi dan efisiensi industri tahu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 77–85.

- Handayani, P. A., Mahatmanti, W., Musyono, A. D. N. I., Mursit, R. A. K., Wikandaru, A., Pikrihaikal, T., & Sawiji, K. A. (2025). Inovasi tungku masakan hemat energi pada industri tahu. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 9(6), 6889–6898.
- Hasdar, M., & Wadli, W. (2022). Pengaruh persentase penggunaan koagulan terhadap tekstur pada pembuatan tahu kacang tanah. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 2(2), 19–30.
- Hasibuan, C. F., Munte, S., & Lubis, S. B. (2021). Analisis pengukuran beban kerja dengan menggunakan cardiovascular load (CVL) pada PT. XYZ. *Journal of Industrial and Manufacture Engineering*, 5(1).
- Herdhiansyah, D., Reza, R., Sakir, S., & Asriani, A. (2022). Kajian proses pengolahan tahu: Studi kasus industri tahu di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(2), 231–237.
- Hidayatul Mestafida. (2024). *Analisis konsumsi energi dan biaya produksi pada industri pengolahan tahu: Studi kasus Usaha Tahu Rifco dan Usaha Tahu Indra* [Skripsi, Universitas Andalas].
- Ishartani, D., Zainuri, M., & Kurniawan, D. (2024). Analisis komposisi tahu berdasarkan perbedaan proses koagulasi. *Jurnal Pangan Fungsional*, 3(2), 55–63.
- Iswadi, D. (2021). Modifikasi pembuatan tahu dengan penggunaan lama perendaman, lama penggilingan, dan penggunaan suhu dalam upaya meningkatkan kualitas produk tahu. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 5(1), 20–30.
- Khair, A., Syahputra, H., & Lubis, Z. (2021). Analisis nilai gizi produk pangan berbasis kedelai. *Journal of Food Technology*, 4(2), 88–95.
- Lagiman, L., Sutrisno, J., & Wibowo, H. (2022). *Budidaya tanaman kedelai*. Yogyakarta: UPN Veteran Press.

- Li, P., Li, Y., Wang, L., Zhang, H., Qi, X., & Qian, H. (2020). Study on water absorption kinetics of black beans during soaking. *Journal of Food Engineering*, 283, 110030.
- Mardesci, H., & Santosa. (2024). *Potensi kelapa: Pendekatan ekonomi dan sistem mutakhir*. Yogyakarta: Deepublish.
- Murdianto, D., Kismanti, S. T., & Santoso, D. (2023). Model Petri Net produksi tahu pada industri skala rumah tangga. *Contemporary Mathematics and Applications*, 5(2), 54–63.
- Musa, S. B., Ellis, R., Chafe, B., Sturrock, S. L., Maher, R. A., Cullen, K., & Fuller, D. (2023). Wearable device validity in measuring steps, energy expenditure, and heart rate across age, gender, and body mass index: Data analysis from a systematic review. *Journal of Physical Activity and Health*, 20(2), 100–105.
- Nabavi-Pelesaraei, A., Rafiee, S., & Hosseinzadeh-Bandbafha, H. (2022). Energy consumption analysis and energy flow in food production systems. *Energy Reports*, 8, 1212–1223.
- National Institute for Occupational Safety and Health. (1994). *Applications manual for the revised NIOSH lifting equation* (DHHS [NIOSH] Publication No. 94-110, revised September 2021). U.S. Department of Health and Human Services, Centers for Disease Control and Prevention.
- Ningsih, L. M., Mazancová, J., Hasanudin, U., & Roubík, H. (2026). Energy audits in the tofu industry: An evaluation of energy consumption towards a green and sustainable industry. *Environment, Development and Sustainability*, 28, 3737–3759.
- Nurfadillah, S., Budiraharjo, K., & Roessali, W. (2020). Prioritas dan strategi penanganan risiko produksi pada industri tahu di Kabupaten Grobogan. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(1), 54–65.

- Nurjanah, Chandabalo, Abdullah, A., & Seulalae, A. V. (2022). Pemanfaatan kombinasi rumput laut dan ubi jalar ungu yang ditambahkan garam rumput laut sebagai minuman kaya serat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 307–321.
- Pagestu, R., Suryadi, & Fitriani. (2022). Analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual menggunakan metode full costing: Studi kasus Pabrik Tahu Pak Agus Kota Metro. *Dalam SNPM (Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat) Tahun 2022: Spesial issue Pra-Muktamar Muhammadiyah ke-48*. Metro: Universitas Muhammadiyah Metro.
- Pamuji, D. R., Prayogo, G. S., & Shodiq, M. N. (2022). Penerapan teknologi tepat guna mesin pengepres dan pemotong tahu di Desa Gitik Kecamatan Rogojampi. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 13(3), 429–433.
- Pramudya, B. (2014). *Ekonomi teknik*. Bogor: IPB Press.
- Priyati, A., Abdullah, S. H., Muttalib, S. A., Hidayat, A. F., Apriandi, N., & Baskara, Z. W. (2020). Metode pengepresan untuk meningkatkan kualitas industri pembuatan tahu di Kelurahan Kekalik Jaya Kota Mataram. *Jurnal Abdi Mas TPB*, 2(1), 43–51.
- Putri, R. E., Anas, F., & Hasan, A. (2021). Uji tekno-ekonomi alat pemotong tahu yang ergonomis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 88–100.
- Rahmatullah, M. (2014). *Pedoman teknis audit energi*. Jakarta: Direktorat Jenderal Energi Baru Terbarukan dan Konservasi Energi, Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral.
- Ramadhan, A. (2023). Proses pembuatan tahu di Pabrik Tahu Desa Dadimulyo serta dampak pandemi COVID-19 terhadap produksi tahu. *Jurnal Pengabdian dan Kuliah Mahasiswa Indonesia*, 4(2), 135–145.

- Ratnaningsih, R., Ginting, E., Adie, M. M., & Harnowo, D. (2017). Sifat fisikokimia dan kandungan serat pangan galur-galur harapan kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 28–38.
- Rizka, N., & Khasanah, K. (2023). Identifikasi formalin dan analisa kualitas mutu tahu putih di Kota Pekalongan. *Pena: Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 37(1), 63–68.
- Ropiudin, R., & Syska, K. (2023). Green manufacturing for rural tofu SMEs to increase global competitiveness: Case study in tofu industry center, Banyumas Regency, Central Java. *Jurnal Agricultural and Biosystem Engineering*, 2(1), 168–179.
- Rosyada, Z. F., Prastawa, H., Hidayah, M. F., & Nurlaili, E. P. (2021). Desain pola istirahat pekerja sesing dengan pendekatan fisiologis untuk meningkatkan produktivitas. *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 16(1), 10–20.
- Sai'in, A., Sumiyarso, B., & Armanto, E. (2024). Penerapan teknologi alat penyaring sari pati kedelai untuk meningkatkan efisiensi dan efektifitas produksi tahu. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 222–228.
- Saleh, E., Alwi, L. O., & Herdhiansyah, D. (2020). Kajian proses pengolahan tahu pada industri tahu Karya Mulia di Desa Labusa Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Tekper: Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian*, 1(3), 185–190.
- Saleh, Y., Haryono, D., & Ashari Kurniawan, M. (2023). Kinerja produksi agroindustri tahu di Desa Gadingrejo Kabupaten Pringsewu. *Journal of Food System and Agribusiness*, 7(2), 123–131.
- Santosa, S., Putri, I., & Nasution, A. M. (2021). *Rancang bangun alat panen buah nanas*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.

- Santosa, S., Syahrin, A., & Hasan, A. (2022). *Aliran energi untuk memproduksi kopi bubuk di pabrik kopi*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Saputra, Y., Aliudin, A., & Mulyaningsih, A. (2023). Pengendalian impor kedelai dalam upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional di Kabupaten Serang. *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 16(2), 90–101.
- Sari, A. N., & Nisa, C. P. K. (2022). Uji kandungan formalin pada tahu putih di Kota Banda Aceh dan Kabupaten Aceh Besar. *AMINA*, 4(1), 14–18.
- Sari, A. N., & Rahmadani. (2021). Identifikasi kadar formalin pada tahu mentah yang dijual di pasar tradisional Kota Banjarmasin. *Journal of Pharmaceutical Care and Sciences*, 2(1), 5–14.
- Sari, D. Y., Pisestyani, H., & Lukman, D. W. (2021). *Escherichia coli* O157:H7 resisten antibiotik pada daging kebab yang dijual di sekitar Kampus IPB Dramaga Bogor. *Acta Veterinaria Indonesiana*, 9(3), 179–186.
- Sari, S. A., Sujana, W., Setyawati, H., Anggorowati, D. A., & Artiyani, A. (2022). Penerapan mesin pengepres bubur kedelai untuk peningkatan produktivitas produksi tahu pada UMKM Sumber Rejeki Kecamatan Wagir Kabupaten Malang. *Jurnal Flywheel*, 13(1), 41–43.
- Sudaryantiningih, C., & Pambudi, Y. S. (2021). Analisa cemaran *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. serta kualitas fisik tahu ditinjau dari sanitasi pabrik tahu di Sentra Industri Tahu Krajan Mojosoongo Surakarta. *Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 3(3), 1–11.
- Supriatna, D., Hasrini, R. F., Syah, D., & Karsono, Y. (2020). Pengaruh masa simpan whey dan suhu penggumpalan terhadap kadar protein dan parameter tekstur pada produk tahu. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(2), 187–193.

- Sutopo, & Wartono. (2021). Pemahaman konsep energi dan hukum kekekalan energi pada pembelajaran fisika. *Jurnal Pendidikan Fisika dan Keilmuan*, 7(2), 65–73.
- Tanjung, A., Afifah, C. N., Miranti, C., Al Hasanah, F., Warahmah, S., & Daulay, R. A. (2023). Proses pembuatan tahu berbahan dasar kacang kedelai di Pabrik Tahu Mabar Hilir. *Jurnal Dirosah Islamiyah*, 5(2), 553–560.
- Tarwaka. (2015). *Ergonomi industri: Dasar-dasar pengetahuan ergonomi dan aplikasi di tempat kerja*. Surakarta: Harapan Press.
- Uliyanti, & Filemon. (2024). Analisis uji MPN bakteri *Escherichia coli* pada sampel pangan jajanan anak sekolah (PJAS) di Kota Pontianak. *Agrofood: Jurnal Pertanian dan Pangan*, 6(1), 22–34.
- U.S. Department of Energy. (2002). *Insulate steam distribution and condensate return lines: Office of Industrial Technologies Steam Energy Tips No. 2* (DOE/GO-102002-1504).
- Une, S., Riska, R., Mustofa, P. I. N., & Listiana, E. (2022). Cemaran *Salmonella* sp. pada produk tahu di Pasar Liluwo, Kelurahan Liluwo, Kota Tengah, Gorontalo. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(2), 114–121.
- Wanders, A. A. (1978). *Pengukuran energi dalam strategi mekanisasi pertanian* [Skripsi, Departemen Mekanisasi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor].
- Warong, S. D., Lestari, O. A., & Raharjo, D. (2025). Karakteristik fisikokimia dan sensori keripik tempe kacang kedelai–kacang tunggak. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 15(1), 122–129.
- Weizman, Y., Tan, A. M., & Fuss, F. K. (2023). The use of wearable devices to measure sedentary behavior during COVID-19: Systematic review and future recommendations. *Sensors*, 23(23), 9449.

- Wirasti, D. E. L., Budiarti, L., Dulbari, & Restuono, J. (2024). Produksi lima varietas kedelai (*Glycine max* L.) di Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian (IP2TP) Jambegede Malang. *Planta Simbiosa*, 6(1), 20–28.
- Yanti, A. L., Ropiudin, Ritonga, A. M., & Margiwiyatno, A. (2022). Audit energi pada industri pengolahan tahu: Studi kasus Industri Kecil Menengah Desa Sampang dan Desa Brani Kecamatan Sampang Kabupaten Cilacap. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*, 3(1), 39–52.
- Zukimak-2. (2025). *Dinamo motor penggerak Wipro 10 HP, 4P, 3 phase, 2.850 rpm*. Tokopedia. Diakses 27 Juni 2026, dari <https://www.tokopedia.com/zukimak-2/dinamo-motor-penggerak-10hp-2p-3ph-1450rpm-wipro-dinamo-elektro-motor-wipro-10-hp-4p-3-phase-2850rpm-1731927373826524208>

