

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, H. 2000. *Analisis Laporan Keuangan*. Yogyakarta: liberty.
- Anindya, D.A.N. 2021. *Produksi dan Pemasaran Tahu Bentuk Bulat Dengan Variasi Rasa Soto*. Laporan Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Afriyanto, R. Restuhadi, F. Zalfiarti, Y. 2017. *Analisa Pemetaan Kesukaan Konsumen Pada Produk Bolu Kemojo Di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. Jom Faperta Vol. 4 No. 2 Oktober 2017.
- Ardiyanta, O. 2013. *Analisis Strategi Distribusi Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Pada PT*. Salama Nusantara. Tugas Akhir: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Suakarta: Tiga Serangkai.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Susu Segar-Bagian 1:Sapi*. SNI-3141.1-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1995. *Standar Cuka Makanan, Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3711-1995*. <https://qdoc.tips/cuka-sni-01-3711-1995-pdf-free.html>. Badan Standardisasi Nasional (BSN), Jakarta, Indonesia.
- Hauliansiboro, A.B. 2011. *Perancangan Alat Pemotong Tahu untuk Mengurangi Gerak Dengan Metode Motion Time Measurement (MTM)-Motion Time Study*. rogram Studi Teknik Industri. Universitas Riau Kepulauan Batam.
- Benyamin, C.N. 2019. *Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu yang Dijual di Pasar Oebobo Kota Kupang*. Karya Tulis Ilmiah. Kupang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Edisi Ke-2*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Dianah, M.S. 2020. *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

- Fajrur dan Retno. 2014. *Pengembangan Industri Kecil Tahu Pada Sentral Industri Tahu dan Tempe Desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo*. Surabaya : Universitas Negeri Surabaya.
- Firdaus, D.A dan Wasilah, A. 2009. *Akutansi Biaya*. Edisi Kedua. Salemba Empat : Jakarta.
- Kementrian Kesehatan, RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Mustofa, R.M. 2006. *Study Efektivitas Bahan Pengawet Alami Dalam Pengawetan Tahu*. IPB Press. Bogor.
- Mursyidi. 2008. *Akuntansi Biaya*. Edisi Ke-5. YKPN: Yogyakarta.
- Martunis. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Aceh. Hal: 26-30.
- Oktaviani. 2012. *Pengaruh Substitusi Susu Sapi dengan Susu Kedelai Terhadap Nilai Gizi Tahu Susu Ditinjau Dari Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Nilai Organoleptik*. Skripsi. Kota Padang: Universitas Andalas.
- Rahmawati, F. 2013. *Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rahayu, S.S, Budiarti, V.S.A. dan Supriyanto, E., 2012. *Rekayasa Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu dan Tempe dalam Upaya Mendapatkan Sumber Energi Pedesaan*. TEKNIS [online], Volume 7, 129-139.
- Rakhmah, Y. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universtas Hasanuddin: Makassar.
- Safira, D.Y. 2022. *Produksi dan Pemasaran Moringa Spring Roll (Lumpia Daun Kelor)*. Laporan Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Saleh, E. 2020. *Kajian Proses Pengolahan Tahu pada Industri Tahu Karya Mulia di Desa Labusa Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan*. Jurnal. Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian. Sulawesi Tenggara.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Sarwono, B dan Saragih, Y.P. 2003. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sarwono, B. dan Saragih, Y. P. 2004. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Sarwono, B. Saragih, P.Y. 2006. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Shildah, R. 2016. *Pengendalian Bahan Baku Bare Core dalam Menjamin Kontinuitas Produksi pada PT Papan Jaya di Lumajang*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Universitas Jember: Jember.
- SNI 01-3142-1998. *SNI Tahu (Segar)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sriwahyuni. 2003. *Karakteristik Nutrisi Ampas Tahu yang Dikeringkan Sebagai Pakan Domba*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- Suhaidi, I. 2003. *Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu*. USU Digital Library. Sumatera Utara.
- Suprapti, 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suryanto. 2002. *Industri Kecil Tahu Dalam Peningkatan Kehidupan Sosial Ekonomi Keluarga*. Yogyakarta.
- Susanti, S. 2010. *Jurnal Peternakan Kadar Formaldehid Pada Tahu Yang Dijual Di Pasar Ciputat Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Disertai Kalorimeter menggunakan Pereaksi NASH* Vol. 4 No. 2. UIN Syarif Hidayatullah : Jakarta.
- Standart Nasional Indonesia. 3553-2015. Syarat Mutu Air Mineral.
- Styningtyas, W. 2015. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kayu Sengon (Study Kasus pada CV Langgeng Makmur Bersama Sumbersuko Lumajang)*. STIE Widya Gama Lumajang: Lumajang.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. dan Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Tarwendah, I. P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5, No. 2, 66-73.
- Tim Pengampu Teknologi Pengolahan Pangan. 2019. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Buku Kerja Praktek Mahasiswa. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Tjiptaningdyah, R. 2010. *Studi Keamanan Pangan Tahu Putih yang Beredar Di Pasar Sidoarjo (Kajian Dari Kandungan Formalin)*. Jurnal. Surabaya: Fakultas Pertanian, Universitas Dr. Soctomo : Surabaya.
- Triatmojo, B. 2012. *Proses Pembuatan Tahu*. Laporan Praktikum. Purwokerto : Universitas Jendral Soedirman.

- Usmiati, S. dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Warisno dan Dahana, K. 2010. *Peluang Usaha dan Budidaya Cabai*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Widaningrum, I. 2015. *Teknologi Pembuatan Tahu yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah)*. Jurnal Dedikasi, ISSN 1693-3214.
- Yuniarifin, H. Bintoro, V.P. Suwarastuti, A. 2006. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin*. Journal Indon Trop Anim Agric. 31(1) : 55-61.