

DAFTAR PUSTAKA

- Amertanindyas, D., & Jaya, f. (2011). *Sifat Fisiko-Kimia Mayonaise Dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati Dan Kuning Telur Ayam Buras*. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan, 1-6.
- Aminah, & winarno. (2010). *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Gorengan*. Jurnal Pangan dan Gizi, Vol. 01, No. 01, .
- Anindya, D. A. (2021). *Produksi Dan Pemasaran Tahu Bulat Dengan Variasi Rasa Soto*. Laporan Tugas Akhir.
- Badan Pusat Statistik. (2016). *Survei Sosial Ekonomi Nasional (Nasenas)*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional , (. (1988). *Syarat Mutu Tahu*. Jakarta.
- cartien dkk. (2008). *Reaksi Mailarad Pada Produk Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Chairunisa. (2013). *Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan diSekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*, Skripsi.
- Dewi A, Lisa Y, & Ariyetti. (2019). *Analisis Mutu Tahu Dari Beberapa Produsen Tahu Di Kota Padang*. Teknologi Pertanian Andalas, Vol. 23, No.2.
- Gomes, J. D. (2014). *Produksi Dan Pemasaran Tahu Bulat*. Laporan Tugas Akhir.
- Handershot, 1970 Dalam, & Maharaja . (2013). *Penggunaan Campuran tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrit dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*. Fakultas Pertanian.
- Haryono, e. (2010). *Pengolahan Minyak Kelapa Sawit Bekas Menjadi Biodiesel Studi Kasus : Minyak Goreng Dari KFC Dago Bandung, Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, Prosiding Seminar Nasional teknik Kimia "Keuangan" Yogyakarta.
- Hasbulloh, M. L. (2018). *Kajian Analisis Perbandingan kadar Proksimat Dan FFA Pada Tahu Sumedang Dan Tahu Bulat Di Pabrik Sari Rasa Bandung*, Skripsi (S1) thesis. Fakultas teknik.
- Hidayati, S., & dkk. (2020). *Daya Hambat Larutan Baking Soda K 70% TERHADAP BAKTERI STREPTOCOCCUS MUTANS (IN VITRO)*. Jurnal Skala Kesehatan.
- Hoiriyah, y. U. (2019). *Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknlogi Geomembran*. Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis, Vol. 6, 35-42.

- Indriayty, f., & Mandei, J. H. (2012). *Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Goroho terhadap Mutu Snack Food*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, Vol. 4 No.3.
- Karomah, S., & dkk. (2021). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstraks Karapas Udang Terhadap Sifat Fisikimia Kaldu Bubuk Yang Dihasilkan*. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian.
- Lamusu, D. (2018). *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Unggu (Ipomea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Pengolahan Pangan.
- Lestari D.W. (2013). *Pengaruh Subtitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*. Skripsi.
- LNanin, W. (2011). *Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Pisang Kepok*. Karya Tulis Ilmiah.
- Nuzulan S.N, & dkk. (2015). *Kajian mutu dan daya simpan keju mozzarella probiotik dari susu kerbau*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Purwati , E. (2019). *Inovasi Pembuatan Keju Di LASSY DAIRY FARM Kecamatan Canduang Kabupaten agam*. LAPORAN AKHIR .
- Rahmawati, F. (2013). *Teknologi Proses Pengolahan Tahu Dan Pemanfaatan Limbahnya*. Teknik Boga dan Busana.
- Rika, C., & Estiasih, T. (2015). *Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea batatas L.) Dan Tepung Jagung (Zea mays) FERMENTASI : KAJIAN PUSTAKA*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 3 .
- sally dkk. (2019). *Potensi Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Menjadi Biogas Untuk Skala Industri Rumah Tangga Di Provinsi Banten*. Potensi Pemanfaatan Limbah Cair.
- sariSari, N. A., & dkk. (2014). *Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozzarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Sobir , & F.D Siregar . (2010). *Budidaya Melon Unggul*.
- Standart Nasional Indonesia. (1922). *Syarat Mutu Keju Olahan*.
- Sunarya , H., Legowo , A. M., & Sambodho , P. (2016). *Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya* . Animal Agriculture Jurnal, 17-22.
- Surahman, & Winarti. (2021). *Analisis Pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe SP. Empat Bebesen*. Jurnal Ekonomi.

- Suryani, D.R. (2013). *Profil aroma, aktivitas antioksi dan dan intensitas warna susu kerbau akibat proses glikasi dengan penambahan rare sugar (D psikosa, L-psikosa, D-tagatosa, L-tagatosa)*. skripsi Fakultas Peternakan dan Pertanian.
- Tjiptaningdiyah, R. (2010). *Studi Keamanan Pangan Pada Tahu Putih Yang Beredar Dipasar Sidoarjo (Kajian Dari Formalin)*. Fak. Pertanian Uniiversitas Dr. Soetomo Surabaya, 159-164.
- Usmyati, S., Abubakar, & Adieb, A. (2020). *Pengaruh Penggunaan Pengental Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozarella Susu Sapi*. Jurnal Penelitian Pasca Panen, 59-67.
- Wandini , R. R., & dkk. (2022). *Eksperimen Perubahan Wujud Benda Menggunakan Cuka, Soda Kue dan Susu*. Jurnal Pendidikan dan Konseling.
- Widanigrum, i. (2015). *Teknologi Pembuatan Tahu Yang Ramah Lingkungan (Bebas limbah)*. Fakultas Teknik, Universitas Ponorogo, 12, 14-21.
- Zahra, S., B. Dwiloka, & S. Mulyani. (2013). *Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi Dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng*. Animal Agriculture Journal, Vol. 2. No. 1, 253 – 260.
- zuhrina. (2011). *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. skripsi.