

DAFTAR PUSTAKA

- A'yuni, Qurrota. 2014. *Agribisnis Produksi Tahu 'Diversifikasi Produk Tahu'*. Laporan Kegiatan On Farm. Politeknik Negeri Jember : Jember.
- Acquaah, G. 2008. *Principles of Genetics and Plant Breeding*.
- Adie, M.M., A. Krisnawati. 2006. *Kedelai: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Almatsier, L. 2002. *Prinsip-Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. 1990. *Daftar Komposisi Bahan Pangan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- Ansori, Ade Nasihudin. 2020. Susu sapi dan Susu Kedelai. Liputan 6. <https://www.liputan6.com/health/read/4371802/susu-sapi-dan-susu-kedelai-mana-lebih-bergizi>. Diakses pada tanggal 10 juli 2022.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1998. SNI 01-3142-1998 *Syarat Mutu Tahu*. Jakarta : BSNI.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3711-1995; *Cuka Makan*. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011: *Standar Mutu Susu Segar*. BSN. Jakarta
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet dan Wootton, 1987. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia press.
- Budiyanto, Agus Krisno. 2004. *Mikrobiologi Terapan*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Pres.
- Cahyadi, W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*, Bumi Aksara, Jakarta
- Damardjati, D. S., Marwoto, D. K. S. Swastika D. M. Arsyad, dan Y. Hilman. 2005. *Prospek dan Arah pengembangan Agribisnis Kedelai*. Badan Litbang Pertanian, Departemen Pertanian. Jakarta

- Departemen Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Jakarta.
- Hardoyono. 2007. *Kondisi Optimum Fermentasi Asam Asetat Menggunakan Acetobacter aceti*. Jakarta.
- Hasim & E. Martindah. 2012. *Perbandingan susu sapi dengan susu kedelai : tinjauan kandungan dan biokimia absorpsi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020*: 272-278.
- Mansyur, Mariani Haji. 2019. *Fermentasi Tahu Susu sapi Yang Disubstitusi Sebagian Dengan Tahu Kedelai*, 2(2), 99 – 107.
- Mohamad, A. 2002. *Sifat Kimia, Fisik dan Mikrobiologis Susu*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro Semarang.
- Muchtadi, Dedy. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta : Bandung. Muharastri, Y. 2008. *Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor*. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Nuranisa, H. A., Prasetyaningsih, Y., & Marlina, L. 2018. *Pengaruh Bubuk Bawang Putih dan Garam Dapur terhadap Masa Simpan Tahu pada Suhu Kamar dalam Lingkungan Asam*. *Jurnal Teknik: Media Pengembangan Ilmu Dan Aplikasi Teknik*. <https://doi.org/10.26874/jt.vol16no2.57>
- Paramitha, Dyah Ayu Pradnya. 2017. *Sifat Organoleptik Tahu Susu Dengan jumlah Pemakaian Koagulan Yang Berbeda*, 2 (02), 1 – 11.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32/Menkes/Per/IX/2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Hygiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum (2017).
- Potter, Norman N. 1976. *Food science* (2nd ed.). United States of America: The Avi Publishing Company Inc.
- Prasetyaji, Arif. 2018. *“Karakteristik Susu Pasteurisasi Yang Diformulasikan Dengan Sirup Pisang Ambon (Musa Acuminata Colla) Pada Tingkat Kematangan Buah Yang Berbeda”*. Skripsi. Fakultas Pertanian – Peternakan. Jurusan Ilmu dan Teknologi pangan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang

- Rahayu et al. 2012. *A Preliminary ethnobotanical study on useful plants by local communities in Bodogol Lowland Forest, Sukabumi, West Java*. J Trop Biol Conserv 9 (1): 115-125.
- Rahayu, Endang Sutriswati dkk. 2013. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Yogyakarta: Kanisius
- Rahman, A. S. Fardian, dkk. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor : Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi: PAU Pangan dan Gizi Institute Pertanian Bogor.
- Rokhayati, Umbang Arif. 2011. *Pengaruh Penggunaan Asam Cuka Dan Substitusi Susukedelai Terhadap Bau Tahu Susu*, 8 (1), 113 – 122.
- Rukmana, Rahmat. 1997. *Kacang Hijau dan Budi Daya Pasca Panen*. Yogyakarta : Kanisius
- Santoso, Soegoeng dan Anne Lies Ranti. 2009. *Kesehatan dan Gizi*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Sarwono, B. & Yan Pieter Saragih. 2004. *Membuat Aneka Tahu*. (Jakarta: Penebar Swadaya).
- Sunarlim, Roswita. 2009. *Potensi Lactobacillus Sp. Asal dari Dadih Sebagai Starter pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia*. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, hal:69-76.
- Suprpti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta
- Suprijadi. 2013. Pengumpulan. Cianjur : PPPPTK Pertanian Cianjur
- Tim Pengampu Analisis Kimia Pangan. 2019. *Buku kerja Praktek Mahasiswa Analisis Kimia Pangan*. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Winarno, F. G, Rahman, A. 1994. *Protein Sumber dan Peranannya Departemen Teknologi Hasil Pertanian*. Grametdia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarsi H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.