

DAFTAR PUSTAKA

- Akoso, B. T. (2007). *Kesehatan Unggas Paduan Bagi Petugas Teknis, Penyuluh, dan Peternak Kanisius*. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-3142-1998. Syarat Mutu Tahu.
- Basuki, L. (2020). Penetapan Kadar Monosodium Glutamat (MSG) Pada Bumbu Tabur Balado Menggunakan Metode Nir-Kemometrik. *Doctoral Dissertation, Fakultas Farmasi Universitas Jember*.
- Devina. (2002). Studi Tentang Teknologi Proses Pembuatan Puding Tahu.
- Dwiyanti, E. R. (2014). Pengaruh Penambahan Gel Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Pada Pembuatan Kerupuk Puli. *Jurnal Pangan dan Agroindustri, Volume 3*, Halaman 4.
- Figoni, P. (2004). *How Baking Works : Exploring The Fundamentals of Baking Science*.
- Harjono, R (2015) *Control Point (HACCP) dalam Proses Pembuatan Keripik Belut di UKM Pak Bambang Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret : Surakarta..F. *Konsep Pengendalian Mutu dan Hazard Analysis Critical*
- Hebert, S. Y. (2014). Efektivitas Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix*), Jeruk Purut Limau (*Citrus Amblycarpo*) dan Jeruk Bali (*Citrus Maxima*) Terhadap Larva *Aedes Aegypti*. *Jurnal Aspirator, Vol. 6*.
- Ketaren, S. (2005). *Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Lesmayati, S. a. (2014). Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi, Vol. 4*.
- Malichati, A. R. (2018). *Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia*. From DOI : 10.2473/amnt.v2i1.2018, 74-82.
- Mandei, J. H. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Goroho terhadap Mutu Snack Food. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri, Vol. 9 No. 2*, Halanab 85-96.
- Muchtadi, T. R. (2002). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*.
- Mustofa, R. M. (2006). *Study Efektivitas Bahan Pengawet Alami Dalam Pengawetan Tahu*. IPB Press : Bogor: New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Penerbit Alfabeta. Bandung.

- Prasetyawati, M. e. (2021). Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Bumbu Tabur Balado Pada Proses Mixing Menggunakan Metode Pdca Studi Kasus Di PT. XYZ. *Jurnal Manajemen dan Teknik Industri Produksi*, Halaman 149-156.
- Saptarini. (2011). Deteksi Formalin Dalam Tahu Di Pasar Tradisional Purwakarta. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, Vol. 12, No. 1*, Halaman 37 – 44.
- Shaliha, L. A. (2018). Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Halaman 4.
- Sarwono, (2010). *Usaha membuat tempe dan oncom*. PT Niaga Swadaya Utama.
- Statistik, B. P. (2017). *Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting*. Jakarta: BPS.
- Sudaryati, H. P. (2013). Pembuatan bubuk cabe merah menggunakan variasi jenis cabe dan metode pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Sunyoto., D. (2014). *Konsep Dasar Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen. Cetakan ke-2*. Yogyakarta: CAPS (Center for Academic Publishing Service).
- Susanti, S. .. (2010). Jurnal Penetapan Kadar Formaldehid Pada Tahu Yang Dijual Di Pasar Ciputat Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Disertai Kalorimeter menggunakan pereaksi NASH. *Vol. 4 No.2*.
- Sajari., I. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Keripik pada UD. Mawar di Gam Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kecamatan Bireuen. *Jurnal Sains Pertanian*.
- Tarwiyah, K. (2001). *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*, Hasbullah, Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat .
- Tjiptaningdyah, R. (2010). Studi Keamanan Pangan Pada Tahu Putih Yang Beredar Di Pasar Sidoarjo (Kajian Dari Kandungan Formalin). *Jurnal Fakultas Pertanian*.
- Wibowo, A. R. (2016). *Koleksi Resep Cake Populer*. Depok: Kawan Pustaka.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. . Jakarta: PT Gramedia Pustaka.