

DAFTAR PUSTAKA

- Aryanti, N., Kurniawati, D., Maharani, A., dan Wardhani, D. H. (2016). "Karakteristik Dan Analisis Sensorik Produk Tahu dengan Koagulan Alami". *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 2(2/Nov).
- Aryanti, T., Setyaningsih, R., dan Purnomo, H. (2016). "Karakteristik sensoris dan kimia tahu putih menggunakan koagulan alami". *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol. 8 No. 2. Hal. 101–108.
- Cita, R. J., Anggrayni, Y. L., dan Siska, I. (2021). "Pengaruh Ekstrak Buah Jeruk Nipis Sebagai Alternatif Acidulant Alami Terhadap Nilai Organoleptik Tahu Susu". *Jurnal Green Swarnadwipa*, Vol. 10 No. 1. Hal. 163–170.
- Dan, N., dan Suyanto, A. (2012). "Kadar Kalsium Dan Sifat Organoleptik Tahu Susu Dengan Variasi Jenis Bahan Penggumpal Calcium Content Organoleptic Properties Milk Curd With Variation Of Coagulant". *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 03(05).
- Djayanti, S. (2015). Kajian Penerapan Produksi Bersih di Industri Tahu di Desa Jimbaran, Bandung, Jawa Tengah. *Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri*, Vol. 6 No. 2. Hal. 75–80.
- Haloho, J. D., dan Kartiaty, T. (2020). "Perbandingan Bahan Baku Kedelai Lokal Dengan Kedelai Import Terhadap Mutu Tahu". *Journal TABARO Agriculture Science*, Vol. 4. No.1. Hal. 49.
- Hidayat, M. N., Suryani, L., dan Pratama, A. (2019). "Pengaruh Koagulan Alami terhadap Mutu Sensoris Tahu Putih". *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 10. No. 2. Hal. 45–52.
- Hidayat, T., Sari, N., dan Fitria, A. (2019). "Pengaruh penggunaan koagulan alami terhadap mutu fisik dan sensori tahu". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 7. No. 2. Hal. 57–63.
- Hidayat, T., Ramadhan, R., dan Lestari, S. D. (2019). "Pengaruh koagulan alami terhadap sifat fisik dan kimia tahu putih". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 12. No. 1. Hal. 45–52.
- Krisnaningsih, N., dan Hayati, M. (2014). "Pemanfaatan Berbagai Ekstrak Buah Lokal Sebagai Alternatif". *Jurnal CENDEKIA*, Vol. 12. No. 3. Hal. 49–55.
- Krisnaningsih, A. J. N dan Hayati, M. 2014. Pemanfaatan Berbagai Ekstrak Buah Lokal Sebagai Alternatif Acidulant Alami Dalam Upaya Peningkatan

Kualitas Tahu Susu. Universitas Kanjuruhan Malang

- Kohyama, K., Sano, Y., dan Doi, E. (1995). Rheological Characteristics and Gelation Mechanism of Tofu (Soybean Curd). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 43. No. (7), 1808–1812.
- Li, M., Lee, T. C., dan Chang, Y. (2015). *Pengaruh Jenis Koagulan terhadap Sifat Fisik Tahu (Soybean Curd)*. *Jurnal Kualitas Pangan*, Vol. 38. No. 4. Hal. 245–252
- Maharani, A., Kurniawati, D., dan Aryanti, N. (2013). "Pengaruh Jenis Agen Pengendap Alami Terhadap Karakteristik Tahu". *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, Vol. 1. No. 1. Hal. 528–533
- Maukar, A. L., Runtuk, J. K., dan Andira, A. (2019). "Perancangan Alat Produksi Tahu yang Higienis pada Industri Rumah Tangga". *Jurnal Sistem Dan Manajemen Industri*, Vol. 3. No. 1. Hal. 31.
- Marlina, L., Yusra, M., dan Ningsih, R. (2020). "Pengaruh Penggunaan Sari Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Sensoris Tahu Putih". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 31. No. 2. Hal. 103-109.
- Marlina, E., Sari, D., dan Fitriani, A. (2021). "Koagulan Asam Alami dalam Proses Koagulasi Protein Kedelai untuk Pembuatan Tahu". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 14. No. 2. Hal. 125–132
- Obatulo VA. 2008. Effect of different coagulants on yield and quality of tofu from soymilk. *European Food Research Technol* 226: 467- 4
- Putri, E. P., Sari, R. M., dan Indriani, R. (2020). "Pemanfaatan Koagulan Alami Terhadap Kualitas Fisik Dan Sensoris Tahu". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 14. No. 2. Hal. 89–96
- Putri, R. G., Nasir, M., dan Gani, A. (2021). Analysis Of Vitamin C And B1 Levels In Senduduk Fruit (*Melastoma malabathricum* L.) Using Uv-Vis Spectrophotometry Method. *Chimica Didactica Acta*, 8(2), 49–54.
- Rahayu, P., Fathonah, S., dan Fajri, M. (2012). "Food Science and Culinary Education Journal". *Jurnal Teknologi Jasa Dan Produksi*, 1(1), 32–37.
- Rahayu, W., Santoso, T. dan Marlina, E. (2012). "Pengaruh Proses Terhadap Karakteristik Aroma Produk Olahan Kedelai". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(1), 32–39.
- Safitri, R., Pratama, F., dan Lestari, W. (2021). "Pengaruh Konsentrasi Jeruk Nipis terhadap Mutu Tahu yang Dihasilkan". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*,

15(2), 103–110.

- Sanri Ali, R. (2023). *Penggunaan Jarak Tanam Dan Pemangkasan Yang Berbeda terhadap Pertumbuhan Vegetatif Pada Kultivar Kedelai Hitam (Glycine max L)*. Vol. 6. No. 1. Hal. 14–22.
- Sansi, D. H., Wahyudi, V. A., dan Elianarni, D. (2024). *Pengaruh Penggunaan Koagulan Alami Sari Belimbing Wuluh Pada Tahu Putih Berdasarkan Perbedaan Konsentrasi dan Lama Penggumpalan*. Vol. 7. No. 2. Hal. 152–166.
- Seftiono, H. (2017). *Perubahan Sifat Fisiko Kimia Protein Selama Proses Pembuatan Tahu sebagai Rujukan Bagi Posdaya*. *Jurnal Kesejahteraan Sosial*, Vol. 3 No.1, Hal. 85–92.
- Setiani, B. E., Bintoro, V. P., dan Fauzi, R. N. (2021). "Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Bahan Penggumpal Alami terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tahu Kacang Hijau (*Vigna radiata*)". *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, Vol. 16. No. 1. Hal. 18.
- Septiani, M., dan Ayunda, R. A. (2024). "Pemanfaatan Ekstrak Jeruk Kasturi dan Jeruk Purut sebagai Koagulan Alami dalam Pembuatan Tahu". *Jurnal Pangan Fungsional dan Inovasi*, Vol. 3 No. 1. Hal. 14–22.
- Setyawardani, T., dan Widjanarko, S. B. (2016). "Pengaruh koagulan asam terhadap karakteristik fisik dan sensoris tahu". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 9 No. 2. Hal. 45–52.
- Wahyudi, R., Indriani, H., dan Haris, M. S. (2022). Tahu Sabar (Sari Bahari) Upaya Pemanfaatan Limbah Produksi Garam sebagai Tahu Bahan Organik Ramah Lingkungan bagi Penderita Stunting. *Amerta Nutrition*, Vol. 6 No.1. Hal. 44.
- Wang, Y., Li, X., Zhang, C., dan Liu, X. (2021). Pengaruh berbagai koagulan asam terhadap tekstur dan struktur mikro tahu. *Food Chemistry*, 340, 127934.
- Widyastuti, D., dan Ardiansyah, A. (2021). "Pengaruh konsentrasi dan waktu inkubasi koagulan terhadap kualitas tahu kedelai". *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.22 No.1. Hal. 45–52.
- Widyaningsih, T. D., Prasetyo, J., dan Ratnasari, N. (2017). "Pengaruh variasi jenis dan konsentrasi koagulan terhadap kualitas tahu". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 28 No.1. Hal. 21–28.
- Yulifianti, R., Ginting, E., dan Utomo, J. S. (2020). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensoris Susu Kecambah Beberapa Varietas Unggul Kedelai. *Buletin Palawija*, Vol. 18 No.2. Hal 83.