

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim¹. 2014. *Natrium Klorida*. http://id.wikipedia.org/wiki/Natrium_klorida [03 Desember 2014]
- Anonim². 2011. <http://digilib.unimus.ac.id/download.php?id=4364> [08 Januari 2015]
- Anwar, R.W. 2012. *Studi Pengaruh Suhu dan Jenis Bahan Pangan terhadap Stabilitas Minyak Kelapa Selama Proses Penggorengan*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Astuti, T. dan M. Izzati. 2009. “Pengaruh Perendaman Perasan Daun Mimba (*Azadirachta indica* L.), Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.), Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*) terhadap Keawetan Tahu”. Dalam *Jurnal Jurusan Biologi Universitas Diponegoro Semarang*. Tahun 2009 Hal. 12-19.
- Ayatullah, S. 2008. *Pengaruh Kadar Air terhadap Tekstur*. <http://septayatullah.blogspot.com/2008/12/pengaruh-kadar-air-terhadap-tekstur.html> [20 Oktober 2015]
- Azora, G.M., Suwondo, E. Febrita. 2012. “Efektivitas Chitosan Kulit Udang terhadap Nilai Gizi Tahu sebagai Sumber Belajar Biologi dengan Model Pembelajaran DI (*Direct Intruction*) pada Konsep Bioteknologi”. Dalam *Jurnal Jurusan PMIPA Universitas Riau*. Tahun 2012 Hal. 1-8.
- Badan Pusat Statistik. 2014. <http://www.bps.go.id/> [03 Desember 2014]
- Dewan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Nasional Indonesia*. Jakarta.
- Direktorat Dep Kes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Hudaya, R.N. 2008. *Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Untuk Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Tahu Sumedang*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Kurniawan, A.P. 2007. *Pengaruh Dehidrasi Osmosis dalam Larutan NaCl terhadap Waktu Pengeringan dan Sifat Fisikokimia Tepung Bayam (*Amaranthus tricolor*)*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mustafa, R.M. 2006. *Studi Efektifitas Bahan Pengawet Alami dalam Pengawetan Tahu*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Ningrum, P.L., R.J. Nainggolan dan Ridwansyah. 2014. “Pengaruh Konsentrasi Bubuk Bawang Putih dan NaCl Dapur (NaCl) terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang”. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol. 2 No. 3 Tahun 2014 Hal. 40-46.
- Perindustrian. 1990. *Standar Industri Indonesia*. Jakarta.
- Puspita, F. 2014. Laporan Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan: *Breakfast Cereal*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto.
- Rahmawati, F. 2013. *Materi Kegiatan : Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sarjono, P.R., N.S. Mulyani, A.L.N. Aminin dan Wuryati. 2006. “Profil Kandungan Protein dan Tekstur Tahu Akibat Penambahan Fitat pada Proses Pembuatan Tahu”. Dalam *Jurnal SKA*. Vol. IX No. 1 Tahun 2006 Hal 1-8.
- Sarwono, H.B. dan Y. Pieter. 2005. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sastrosupadi, A. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian (Edisi Revisi)*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sihombing, V.M. 2008. *Analisa Kadar Zat Pewarna Kuning pada Tahu yang Dijual di Pasar-pasar di Medan*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Steel, R.G.D. dan J.H Torie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Penerjemah: Sumantri B. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Terjemahan dari *Principles and Procedures of Statistics*.

Suprapti, L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Kanisius.

Supriatna, D. 2005. *Membuat Tahu Sumedang*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Suprihatin dan L.I. Utami. 2010. “Aplikasi Asam Laktat Dari Limbah Kubis Untuk Meningkatkan Umur Simpan Tahu”. Dalam *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat yang Didanai DP2M DIKTI, RISTEK, KKP3T, KPDT, PEMDA, dan UPNVJ Tahun 2010*. ISBN 978-602-98517-4-8 Hal. 1-6.

Susanti, A., W. Meikawati dan R. Astuti. Tanpa Tahun. *Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Larutan NaCl terhadap Jumlah Bakteri pada Tahu*. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Tim Pengajar DIKLAT Industri Tahu. 1981. *Tahu*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.

Universitas Negeri Yogyakarta. Tanpa Tahun. *Jobsheet Analisis Gizi dalam Pengolahan*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Utami, C.P., S.A. Fitrianingrum dan K. Haryani. 2012. “Pemanfaatan Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu”. Dalam *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol. 1 No. 1 Tahun 2012 Hal. 79-85.

Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.