

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2008. *Budidaya Kedelai Tropika*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Akoso, BT. 2007. *Manual Kesehatan Unggas: Panduan bagi Petugas Teknis, Penyuluh dan Peternak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ardiyanta, O. 2013. *Analisis Strategi Distribusi Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Pada PT. Salama Nusantara*. Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta
- Aryanti, N., Dessy, K., Amelia, M., Dyah, H. 2016. *Karakteristik Dan Analisis Sensorik Produk Tahu Dengan Koagulan Alami*. Universitas Diponegoro : Semarang.
- Asih, D. 2015. *Koleksi Resep Soto dan Sup Nusantara*. PT. Kawan Pustaka : Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan penting*. BPS. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Konsumsi Tempe dan Tahu per Kapita dalam Seminggu*. BPS. Jakarta
- BPOM. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan*. Jakarta : Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- Dharmesta, B. 2014. *Manajemen Pemasaran*. BPFE : Yogyakarta.
- Bintoro, V.P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Universitas Diponegoro, Semarang.

- Fadriowati, G. 2017. *Studi Pembuatan Sambal Siap Santap dengan Bumbu Khas Indonesia Berbasis Daya Terima Konsumen*. Universitas Pendidikan Indonesia : Bandung.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Harjono, R.F. 2015. *Konsep Pengendalian Mutu dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Proses Pembuatan Keripik Belut di UKM Pak Bambang Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Istinaroh, N. 2019. *Analisis Kadar Protein pada Tahu Putih, Tahu Susu, dan Tahu Bulat*. Universitas Muhammadiyah Jember : Jember.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta;Penerbit Universitas Indonesia. Halaman 284.
- Kustiawan, I. (2018). *Kajian analisis perbandingan kadar proksimat dan FFA produk tahu Sumedang dan tahu bulat di pabrik tahu Sari Rasa*. Skripsi (S1) thesis, Fakultas Teknik.
- Lamusu, D. 2018. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan. Universitas Muhammadiyah : Sulawesi Tengah.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. 2018. *Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia*. DOI : 10.2473/amnt.v2i1.2018, 74-82.
- Mandei, J. H., & Indriayty, F. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Goroho terhadap Mutu Snack Food*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 9 No. 2 Desember 2017, 85-96.
- Martunis. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 4 No.3, 2012.

- Muchtadi.T.R. Sugiyono. dan A. Fitriyono.2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Mustofa, R.M. 2006. *Study Efektivitas Bahan Pengawet Alami Dalam Pengawetan Tahu*. IPB Press. Bogor.
- Rahayu, S.S, Budiarti, V.S.A. dan Supriyanto, E., 2012. *Rekayasa Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu dan Tempe dalam Upaya Mendapatkan Sumber Energi Pedesaan*. TEKNIS [online], Volume 7, 129-139.
- Rahim dan Dian Retno Hastuti. 2007. *Ekonomika Pertanian, Pengantar Teori dan Kasus*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ramadhani, D. S. 2018. *Analisis Kualitas Pada Home Industry Tahu Bulat di Kepanjen Malang*. Institut Teknologi Nasional Malang : Malang
- Saptarini dkk.,. 2011. *Deteksi Formalin Dalam Tahu Di Pasar Tradisional Purwakarta*. Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, Vol. 12, No. 1, April 2011: 37 – 44. Universitas Padjadjaran : Bandung.
- Setyowati W.T., Nisa F.C. 2014. *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3): 224-231.
- Setiawan, N. 2006. *Perkembangan konsumsi protein hewani di Indonesia: Analisis hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional 2002-2005*. Jurnal Ilmu Ternak, 6(1), 68–74.
- Stanton, W J. 2012. *Dasar-dasar Pemasaran Manajemen*. Yogyakarta: Danang Sunyoto
- Sugiana, A dan Pambudy E. 2017. *Pengaruh Kemasan, Kewajaran Harga dan Brand Awareness Terhadap Brand Loyalty*. Jurnal Manajemen Maranatha. Universitas Kristen Maranatha : Bandung.
- Sunyoto, D. 2014. *Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran (Konsep, Strategi, dan Kasus)*. Cetakan ke-1. 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. UIN Syarif Hidayatullah : Jakarta.
- Suyanto, M. 2007. *Marketing Strategy Top Brand Indonesia*. Yogyakarta.
- Tjiptaningdyah, R. 2010. *Studi Keamanan Pangan Pada Tahu Putih Yang Beredar Di Pasar Sidoarjo (Kajian Dari Kandungan Formalin)*. Jurnal. Surabaya: Fakultas Pertanian, Universitas Dr. Soetomo : Surabaya.
- Utami, Citra Perdani, Sukma Ayu Fitrianingrum, Ir. Kristinah Haryani, M.T. 2012. *“Pemanfaatan Iles-iles (Amorphophallus oncophylus) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu”*. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1:79-85.
- Wangti, S. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L) Di Instalasi Gizi RSUP DR. Kariadi Semarang*. Universitas Muhammadiyah Semarang : Semarang.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Universitas Sumatra Utara : Medan.