

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Standarisasi Nasional . Standar Nasional Indonesia 01-3142-1998 Tahu. 1998.
2. Indonesia DGDKR. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara; 1996.
3. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2016. Badan Pusat Statistik; 2017. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2016.html>.
4. Lokadata beritagar.id. Konsumsi Tahu Tempe. 2017. <https://beritagar.id/artikel/infografik>
5. Salehhurahman. *Pengaruh Perasan Rimpang Kunyit Terhadap Total Bakteri Pada Tahu*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang. 2009.
6. Prastawa R, Djawati. *Penelitian dan Pengembangan Tentang Pengembangan Tahu*. Semarang: Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Balai Penelitian Kimia; 1980.
7. Koswara S. Nilai Gizi, Pengawetan dan Pengolahan Tahu. <http://ebookpangan.com> 2012.
8. Tim Guru Indonesia. *Rangkuman Lengkap Kimia*. Bintang Wahyu; 2016.
9. Tamilarasi T, Ananthi T. Phytochemical Analysis and Anti Microbial Activity of Mimosa Pudica Linn. *J Chem Sci*. 2012;2(2):2231-2606.
10. Barus P. 2009. Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan. Universitas Sumatera Utara.
11. Rahayu WP. Kajian Aktivitas Antimikroba Ekstrak dan Fraksi Rimpang Lengkuas (Alpina Galangal L. Swart) Terhadap Mikroba Patogen dan Perusak Makanan. 1999.
12. Manganti A. *40 Resep Ampuh Tanaman Obat Untuk Menurunkan Kolesterol dan Mengobati Asam Urat 100% Sehat Tanpa Efek Samping*. Yogyakarta: Pinang Merah Publisier; 2012.
13. Nour V, Trandafir I, Ionica ME. HPLC Organic Acid Analysis In Different Citrus Juices Under Reversed Phase Conditions. *Hort Agrobot Cluj*. 2010;38(1):44-48. doi:10.15835/nbha3814569.
14. Lauma, Dkk. Uji Efektifitas Perasan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *J Ilm Farm*. 2015.
15. Setyadi D. *Pengaruh pencelupan Tahu Dalam Pengawet Asam Organik Terhadap Mutu*

Sensori dan Umur Simpan. Institut Pertanian Bogor. 2008

16. Haq GI, Permanasari A, Sholihin H. Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Ketahanan Nasi. *J Sains dan Teknol Kim*. 2010;1(1):44-58
17. Humaeriyah H. *Peningkatan Daya Simpan Tahu Menggunakan Perasan Air Jeruk Lemon (Citrus Limon) dan Perasan Air Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia)*. Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung. 2013.
18. Maghfiroh E. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Dalam Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia S.) Terhadap Kualitas Protein dan Total Mikroba Pada Tahu Putih*. Thesis Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim 2014.
19. Perangin-angin BH, Karo-Karo T, Rusmarilin H. Pengaruh Konsentrasi Larutan Kitosan Jeruk Nipis Serta Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tahu Segar. *J Rekayasa Pangan dan Pert*. 2013;1(4):1-7. doi:10.1007/s13398-014-0173-7.2.
20. Kastyanto. *Membuat Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya; 1994.
21. Bambang S, Yan Pieter S. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar swadaya; 2004.
22. Eko Purwaningsih. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Jakarta: Ganeca Exact; 2007.
23. Ariani N, Safutri M, Musiam S. Analisis Kualitatif Formalin Pada Tahu Mentah yang Dijual di Pasar Kalindo, Teluk Tiram dan Telawang Banjarmasin. *J Ilmiah Manuntung*. 2016.
24. Lies S. *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. 2005.
25. Nadya. Mengenal Jenis Tahu dan Cara Tepat Mengolahnya. <http://sharingdisini.com/2012/09/08/mengenal-jenis-tahu-dan-cara-tepat-mengolahnya/>. 2012.
26. Santoso S. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*. Malang; 2005.
27. Iffah Masruroh Z, Anna Nur Afifah C. Pengaruh Proporsi Kacang Kedelai dengan Kacang Merah dan Konsentrasi Glucono Delta Lactone (GDL) Terhadap Mutu Organoleptik Tahu Sutera. *J boga*. 2013;2(1).
28. Cahyadi W. *Kedelai : Khasiat Dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara; 2009.
29. Santoso BH. *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi Tinggi*. Yogyakarta: Kanisius; 2006.
30. Emil S. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Yogyakarta: Andi offset: 2012.

31. Faktor Penentu Kepadatan dan Berat Tahu. pustaka.litbang.pertanian.go.id/inovasi/k1060434.pdf.
32. Sarjono PR, Mulyani NS, Agustina, Aminin W. Profil Kandungan dan Tekstur Tahu Akibat Penambahan Fitat pada Proses Pembuatan Tahu. *J Kim Sains*. 2006;9(1):6-9
33. Koswara S. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah.; 2009. Ebookpangan.com.
34. Prihhrsanti AHT. Populasi Bakteri dan Jamur pada Daging Sapi dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *J Sains Peternakan*. 2009;7(2):66-72.
35. Santosa B, Suliana G. Pengaruh Varietas Kedelai Terhadap Mutu Tahu Yang Dihasilkan. *J Buana Sains*. 2009;9(2):137-140.
36. Harmayani E, Dkk. Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin sebagai Penggumpal pada Pembuatan Tahu. *J Penelit UGM*. 2009.
37. Winarno F. Prinsip Teknologi Sumber Protein. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 2004.
38. Imroatul M. Peningkatan Umur Simpan Tahu Menggunakan Bubuk Kunyit Serta Analisa Usaha. 2009.
39. Fouad K, Hegeman G. Microbial Spoilage of Tofu (Soybean Curd). *Journal of Food Protection*. *J Food Protect*. 1993;56(2):157-164
40. Buckle, Edwards R, Fleet G, Wooton. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press; 2009.
41. Srikandi F. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada; 1993.
42. Widiastuti DR. Kajian Pengawet Pangan Dari Bahan Alami Sebagai Bahan Tambahan Pangan Alternatif.; 2016.
43. Rahmawati F. Pengawetan Makanan Dan Permasalahannya.
44. Spira. How to Smoke Fish. California; 2007. dariwww.spirainternational.com/r_smokeebook.pdf.
45. Gangolli SD. The Toxicology of Smoked Foods. *Proceedings of IFST South Eastern Branch Minismposium Smoke Foods*. 1986:67-68.
46. Cahyadi W. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara; 2008.
47. Winarno F, Rahayu WP. *Bahan Makanan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan; 1994.

48. Srikandi F. Fisiologi Fermentasi. Bogor; 1988.
49. Ginting C. The Effect of Amount of Turmeric Powder on Quality of Tofu at Room Temperature Storage. *J Rekayasa Pangan dan Pert.* 2014;9(2):108-114.
50. Yuliana. *Ciri-Ciri Dan Kerusakan Pada Tahu*. Yogyakarta: Trubus Agriwidya; 2008.
51. Ankri S, Mirelman D. Antimicrobial Properties of Allicin From Garlic. *J Microbes Infect.* 1999;1(2):125-129.
52. Hendrawati, Vivan S., Suyasa, Nyoman G., & Sujaya N. Efektivitas Larutan Bawang Putih (*Allium sativa* L.) dan Ketumbar (*Coriandrum sativum*) terhadap Daya Awet Tahu Lombok. *J Kesehat Lingkungan.* 2014;4(1):79-87.
53. Ridwansyah. Pengaruh Konsentrasi Bubuk Bawang Putih dan Garam Dapur (NaCl) Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *J Rekayasa Pangan dan Pertan.* 2014;2(3)
54. Silva F, Ferreira S, Queiroz JA, Domingues FC. Coriander (*Coriandrum sativum* L.) Essential Oil: Its Antibacterial Activity and Mode of Action Evaluated by Flow Cytometry. *J Med Microbiol.* 2011;60:1479-1486.
55. Mandal S, Mandal M. Coriander (*Coriandrum sativum* L.) Essential Oil: Chemistry and Biological Activity. *J Trop Biomed.* 2015;5(6):421-428.
56. Aiello SE. The Merck Etinary Manual. United States Of America: Merck Sharp & Dohme Corp; 2012.
57. Pakpahan RA, Khotimah S, Turnip M. Efektivitas Ekstrak Etanol Daun Sirih (*Piper betle* L .) dan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L) Sebagai Alternatif. *J Protobiont.* 2015;4:115-119.
58. Kurnia A. *Khasiat Ajaib Jeruk Nipis: Dari A-Z Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Yogyakarta: Rapha Publishing; 2014.
59. Fitarosada E. *Pengaruh Pemberian Larutan Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Terhadap Pembentukan Plak Gigi*. Universitas Diponegoro Semarang. 2012.
60. Deman J. Kimia Makanan Edisi Kedua. Bandung: IPB; 1997.
61. Plantamor. www.plantamor.com/database/database-tumbuhan/daftar-tumbuhan_i618?genus-page=all&src=1&skw=Citrus&g=Citrus&s=aurantifolia.
62. Astarini, Putu Ferbriani N. *Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk buah Citrus Grandis, Citrus Aurantium (L) dan Citrus Aurantifolia (Rutaceae) Sebagai Senyawa Antibakteri*

- dan Insektisida*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. 2010.
63. Barmin. *Budidaya Sayur Daun*. CV. Rikardo Jakarta; 2010.
64. Nugroho A. *Pengaruh Bahan Organik Terhadap Sifat Biologi Tanah*. 2012.
65. Karina. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis Ed. 1*. Surabaya: Stomata; 2012.
66. Andersen OM, Markham KR. *Flavonoid: Chemistry, Biochemistry, and Applications*. United States Of America: CRC Press; 2006.
67. Geissman TA. *The Chemistry of Flavonoid Counpound*. Pergamon Press; 1962.
68. Astawan M, Kasih AL. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama; 2008.
69. Tim C, Lamb AJ. Review Antimicrobial Activity of Flavonoid. *J Antimicrob Agents*. 2005;26.
70. Nuria M, Faizatun A, Sumantri. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun jarak pagar (*Jattopha curcas L*) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, *Escherichia coli* ATCC 25922, dan *Salmonella typhi* ATCC 1408. *J Mediagro*. 2009;26(2):26-37.
71. Barbut S. *Poultry Products Processing : An Industry Guide*. Florida: CRC Press; 2002.
72. Muchtadi TR. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*.; 1989.
73. Srikandi F. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 1992.
74. Geo F Brook, Butel Janet S, Morse S. *Mikrobiologi Kedokteran Edisi 2*. Jakarta: EGC; 1994.
75. Gaman PM, Sherrington. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi Dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: UGM Press; 1994.
76. Soekarto. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara; 1990.
77. Winarno F. *Pangan Gizi, Teknologi, Dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2002.
78. Fennema. *Food Chemistry Second Ed. Revised and Exapanded*. New York: Academi Press; 1985.
79. Hastuti B, Supartono W. *Pedoman uji inderawi bahan pangan*. 1988.
80. Rampengan V, Pontoh J, Sembel DT. *Dasar-Dasar Pengawasn Mutu Pangan*. Ujung Pandang: Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.; 1985.

81. Soekarto ST. *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty; 2012.
82. Rahayu WP. *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor; 1998.
83. Soekarto Soewarno. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara; 1985.
84. Wagiyono. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta; 2003.
85. Susiwi. *Handout Penilaian Organoleptik*.; 2006.
86. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. www.Ebookpangan.com; 2006.
87. Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta; 2012.
88. Pratiknya AW. *DasarDasar Metodologi Penelitian Kedokteran dan Kesehatan*. Raja Grafindo Persada; 2007.
89. Federer W. *Experimental Design Theory and Application*. Oxford and Lbh Publish Hinc; 1963.
90. *Pedoman Gizi Seimbang*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2014.
91. Wasteton, Hornes E. *Pathogenic Escherichia Coli Found in Food*. *J Food Microbiol*. 2009;12:103-114.
92. Notoadmojo S. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta; 2012.
93. Badan Pusat Statistik. *Statistik Indonesia (Statistical Yearbook of Indonesia) 2016*.; 2016.
94. Asngad A, Ayuningtyas I, Fiska N, Rahmawati Y. *Kandungan Protein dan Kualitas Organoleptik Tahu Kacang Tunggak dan Tahu Biji Munggur dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis dan Belimbing Wuluh sebagai Koagulan dan Pengawet Alami*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2011.
95. Sultanry R, Kaseger. *Kimia Pangan*. Makasar; 1985.
96. Horikoshi K. *Production of Alkaline Enzymes by Alkalophilic microorganism Part. 1 Alkaline Protease Produced by Bacillus No. 221*. *J Agr Biol Chem*. 1971;35(9):1407-1414.
97. Thoyib H, Setyaningsih R, Suranto. *Seleksi dan Identifikasi Bakteri Alkalifilik Penghasil Xilanase dari Tanah Bukit Krakitan, Bayat, Klaten*. *J Biotek*. 2007 ;4(1):6-12.