

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W. and Darmanto, Y.S. and Susanto, Heru and Wijayanti, Ima and Hariyadi, Putut 2015. Pemanfaatan Bahan Tambahan Alami Berbasis Hasil Perikanan dalam Peningkatan mutu dan Produksi Tahu. In: Prosiding Seminar Nasional PATPI 2015 "Inovasi Teknologi Untuk Memperkuat Peran Industri Menuju Akselerasi Pemenuhan Pangan Nasional . Universitas Katolik Soegijapranata,
- Aprianti, 2014 Optimasi Derajat Deasitilasi pada proses Pembuatan Kitosan dan pengaruhnya sebagai pengawet pangan. Jurnal Riset dan IPTEK 1: 39- 46
- Arpah, 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ariyani, F. Dan Yennie, Y. 2008. Pengawetan Pindang Ikan Layang (*Decapterus russelli*) Menggunakan Kitosan. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Vol 3. No. 2 : 139-146.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Pencemaran Mikrobia Dalam Pangan. SNI-01-7388-2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. Rata-rata konsumsi per kapita seminggu beberapa macam bahan makanan penting, 2007-2014 [Internet]. [diunduh 2015 Oktober 10]. Tersedia pada <http://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/950>.
- BPOM. 2006. Bahan Berbahaya yang dilarang untuk Pangan. <http://www.pom.go.id/mobile/index.php/view/berita/139/bahan-berbahaya-yang-dilarang-untuk-pangan.html> diakses 17/01/2017
- Bligh, E.G., S. J. Shaw, and A.D. Woyewoda. 1988. Effects of drying and smoking on lipids of fish. In *Fish Smoking and Drying, the Effect of Smoking and Drying on the Nutritional Properties of Fish* J.R. Burt, (Ed.). Elsevier . Applied Science, London and New York. page 41–52.
- Broto W 2003. Teknologi penanganan pascapanen buah untuk pasar. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Buckle, KA, Edward RA, Fleet GH, Wootton M. 1987. Ilmu Pangan. Di dalam: Purnomo H, Adiono, penerjemah. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Cahyadi, W., 2006. *Analisis dan Aspek kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi aksara. Jakarta.

- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Edisi 2 Cetakan I. Bumi Aksara, Jakarta. (di dalam Widayat 2011).
- Departemen Kesehatan RI. 1988. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/ Menkes/ Per/ IX/ 1988, tentang Bahan Tambahan Makanan. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Frazier, W.C. dan D. C. Westhoff. 1978. Food Microbiology. Mc Graw-Hill, Ltd. New York.
- Hariyanti, R.D. 2006. Formulasi Mie Basah yang Aman. Artikel Publikasi. www.pikiran-rakyat.com.
- Indrawijaya 2017 *Uji Organoleptik Dan Tingkat Ketahanan Produk Tahu Berpengawet Kitosan*. Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM, Vol. 1 No. 2 (Juli, 2017) ISSN 2549 – 0699
- Karyasa, I.W. 1993. Bangga Makan Tahu Tempe, Forum Diskusi Indonesia Berlin, Jakarta
- Kusumaningjati, F. 2009. Potensi Antibakteri Kitosan Sebagai Pengawet Alami Pada Tahu. Skripsi. Institusi Pertanian Bogor.
- Maghfiroh, E. (2014). Pengaruh Konsentrasi dan lama Perendaman dalam air Perasan jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) Terhadap Kualitas Protein dan total Mikroba pada Tahu Putih.
- Mahatmanti, F.W., Sugiyo, W., dan Sunarto, W. 2011. Sintesis Kitosan dan Pemanfaatannya Sebagai Anti Mikroba Ikan Segar, Jurnal Graphic 1(1) : 110-111.
- Manurung, J. (2015). Perbedaan Konsentrasi Kitosan terhadap Tingkat Kesukaan dan daya simpan Tahu. Skripsi. Universitas Diponegoro. 1. Semarang.
- Maturin, Larry and J. T. Peeler. 2001. Aerobic Plate Count, BAM (Bacteriological Analytical Manual), Chapter 3, Food and Drug Administration.
- Midayanto DN, dan Sudarminto SY. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.259-267. Malang. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP : Universitas Brawijaya Malang.

- Nadya. 2012. *Mengenal Jenis Tahu dan Cara Tepat Mengolahnya*. <http://sharingdisini.com/2012/09/08/mengenal-jenis-tahu-dan-car-tepat-mengolahnya/> sumber : Woman Magazine. Diakses 19/12/2016
- Naufalin R., Mela E., dan Erminawati. 2006. Aplikasi Ekstrak Rempah-Rempah Famili Zingiberaceae sebagai pengawet Alamipad Produk Pangan: Bakso, Tahu, Mie. *Prosiding workshop Hasil Program Fasilitasi Perguruan Tinggi Provinsi Jawa Tengah*. Semarang : Penerbit Polines
- Nuswowati M, Susilaningsih E., dan LAtfah. 2006. Pemanfaatan Kitosan Cair sebagai Pengawet Bakso yang Aman. *Prosiding Workshop Hasil Program Fasilitasi Perguruan Tinggi Provinsi Jawa Tengah*. Semarang : Penerbit Polines
- Pelczar, M. J., dan E. S. Chan. 1988. *Dasar dasar Microbiologi*. Edisi ke-2. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan No.472/1996 tentang Pengamanan Bahan Berbahaya Bagi Kesehatan; Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No.254/2000 tentang Tata Niaga Impor dan Peredaran Bahan Berbahaya Tertentu dan Peraturan Pemerintah No.28/2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- Puspitasari, R., R. S. S. Santosa, & M. Sulistyowati. 2013. Pengaruh lama pemanasan dan pemberian level papain terhadap kekenyalan dan kesukaan tahu susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1: 501-506.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Rahmawati, Fiska Yeni 2014. *Analisis Kandungan Protein Dan Uji Organoleptik Tahu Kacang Tunggak Dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis Dan Belimbing Wuluh Sebagai Koagulan Dan Pengawet Alami*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahmawati. 2013. “Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing”. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Resmisari, 2001. *Pengaruh Penggunaan Kedelai Varietas Wilis, Tidar, dan Thailand serta Jenis Koagulan Terhadap Rendemen dan Kualitas Tahu*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rohim, M., Destiarti, L., Zaharah., T.A. 2015. Uji Organoleptis Produk Tahu Tersalut Kitosan (*Tahu-Edible Coating Kitosan*). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, (4) 3 : 54-58.

- Safitri, AR. 2015. *Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjual Tahu Mengenai Tahu Berformalin di Pasar Daerah Semanan Jakarta Barat Tahun 2015*. (Skripsi). Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan : Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Salehhurahaman. (2009). *Pengaruh Perasan Rimpang Kunyit Terhadap Total Bakteri pada Tahu*. Malang.
- Santoso, B.H. (2006). *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi Tinggi*. Kanisius, Yogyakarta.
- Saptarini, N., Wardati, Y., dan Supriatna, U., 2011, *Deteksi Formalin dalam Tahu di Pasar Tradisional Purwakarta, Universitas Padjadjaran, Bandung*.
- Satyajaya W dan Nawansih O. 2008. Pengaruh Konsentrasi Chitosan sebagai Bahan Pengawet terhadap Masa Simpan Mie Basah. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, Vol. 13, No. 1.
- Shewfelt, R. L., 2013, *Pengantar Ilmu Pangan*, Alih Bahasa: Natalia Harryanto, EGC, Jakarta
- SNI. (1998). <https://www.scribd.com/doc/61989909/SNI-01-3142-1998-Tahu> diakses 31 Juli 2016
- Soedarini S., Sulistyawati L, dn Ananingsih K. 2006. Efektifitas Ekstrak Angkak (*Monascus purpureus*) sebagai Pengawet Alternatif Pengganti Klorin dan Formalin dalam Meningkatkan Umur Simpan Udang Putih (*Penausmurguensis*). *Prosiding Workshop Hasil program Fasilitasi Perguruan Tinggi Provinsi Jawa Tengah*. Semarang : Penerbit Polines
- Sprenger, R.A. 1991. *Hygiene for Management*. Highfield Publications, South Yorkshire.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Penerjemah: Sumantri, B. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Susanto, H. 2003. *Pemanfaatan Rennet Sapi dan Kambing dengan Dosis yang Berbeda terhadap Persentase Produk, Kekerasan, dan Kadar Protein Keju Susu Kambing*. Skripsi.Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.(Tidak dipublikasikan).

- Tsai, Guo-Jane, Wan-Huey Su, Hsing-Chen Chen and Choring-Lang Pan. 2002. Antimicrobial Activity of Shrimp Chitin and Chitosan from Different Treatments and Applications of Fish Preservation. *Fisheries Science*. Vol.68:170-177
- Ulfah, M. 2009. Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma spinosum*) dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai Sumber Serat untuk Meningkatkan Kekenyalan Mi Kering. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor (tidak dipublikasi).
- Wahyono, B.S. 2016. Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Tahu Putih di Pasar Kedungmundu dan Randusari Semarang. *Jurnal Pangan dan Gizi* (6) 1: 1-11.
- Wardaniati RA, Setyaningsih S. 2006. Pembuatan chitosan dari kulit udang dan aplikasinya untuk pengawetan bakso. Makalah Penelitian. Semarang: Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro
- Wijaya, R.2009. Penerapan Peraturan Dan Praktek Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah D
- Wijana dan Susinggih. 1993. Optimalisasi proses pembuatan tahu kajian dari bahan penggumpal dan bahan pengawet. *Jurnal Universitas Brawijaya*: Malang.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. (2004). *Prinsip Teknologi Sumber Protein*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Agustini, T. W., Darmanto, Y. S., Susanto, H., Wijayanti, I., Riyadi, P.H.(2015). Pemanfaatan Bahan Tambahan Alami Berbasis Hasil Perikanan Dalam Peningkatan Mutu dan Produksi Tahu. *Prosiding Seminar Nasional PATPI* : 606-615.
- Zheng LY, Zhu JF. 2003. Study on antimicrobial activity of chitosan with different molecular weights. *Carbohydrate Polymer*. 54: 527-530.