

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R. dan M. O. Moss. 2008. *Food Microbiology*. Third ed. The RSC Pub. Combridge CB. WF; UK
- Adawiyah R.D, dan Waysima. 2009. *Evaluasi Sensori Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Alisiya M. S., Dian S., dan Purnama E. S. 2018. Pemanfaatan Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L) sebagai Bahan Pengawet terhadap Uji Sensori Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan* 2(1):44-49
- Andayani R., Santi C., dan Iga K. 2014. Pengaruh Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap Interaksi *Streptococcus sanguinis* dan *Streptococcus mutans* Secara *in vitro*. *Jurnal Cakradonya Dent* 6(2):678-744
- Andika A., Sunarto, dan Rachimi. 2015. Uji Potensi Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Aeromonas hydrophila* secara *in vitro*. *Jurnal Ruaya* 5:18-21
- Anggraini, N., dan Saputra, O. 2016. Khasiat Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap Penyembuhan Acne Vulgaris., *Jurnal Fakultas Kedokteran Universitas Lampung* 5(1):76-80
- Anonymous, 2007. *Vegetation:Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. (Online), (<http://blog.360.yahoo.com/blog-jlVAipcyqhja6.QsE5bEBdhcQ--?cq=1&p=190>, (25 Oktober 2018).
- Ariani N, Safutri M, Musiam S. 2016. Analisis Kualitatif Formalin Pada Tahu Mentah yang Dijual di Pasar Kalindo, Teluk Tiram dan Telawang Banjarmasin. *Jurnal Ilmiah Manuntung* 2(1): 60-64
- Arisandi, Y. dan Andriani, Y. 2009. *Khasiat Berbagai Tanaman untuk Pengobatan*. Eska Media; Jakarta
- Bambang S. dan Yan Pieter S. 2004. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar swadaya; Jakarta
- Buckle, Edwards R., Fleet G., M. W. 2009. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press; Jakarta
- Budiyanto. 2002. *Dasar-dasar Ilmu Gizi*. Universitas Muhammadiyah Malang; Malang
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi 2 Cetakan 1. Bumi Aksara; Jakarta
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor; Bogor
- Gatade, R. C., Raveer and A. K. Sahoo. 2009. *Physico-Chemical and Sensorial*

Characteristics of Chocolate Prepared from Soymilk. *Journal of Food Science and Technology* 1 (1): 1-5

- Harlih. 1993. Pengaruh Air Perasan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap Kadar Kolesterol Serum Darah Tikus Putih. (Online), (http://waristek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/tanaman_obat/pt/buku08.pdf). (12 Juni 2019)
- Harmayanti, E., Endang, S. R., Titiek, F. D., Citra, A. S., dan Tri, M. 2018. Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin sebagai Penggumpal pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 6(1): 10-20
- Hariyanti, R.D. 2006. *Formulasi Mie Basah yang Aman*. Artikel Publikasi. (Online). www.pikiran-rakyat.com (04 Maret 2019).
- Indonesia DGDKR. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara Karya Aksara; Jakarta
- Indonesia SN, Nasional BS. Sni 01-3142-1998 Tahu. 1998.
- Iptek. 2007. *Belimbing Asam.*, (Online), (http://www.iptek.nrt.id/ind/pd_tanobat/view.php?id=69, (25 Oktober 2018).
- Jay, J. M. 2010. *Modern Food Microbiology*. Aspwn Pub. Gaithersburg. Maryland.
- Katika, Bambang, Pudji Hastuti, dan Wahyu Supartono. 2000. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM; Yogyakarta
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro., dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(2): 28-31
- Kusumawati, D.D., Bambang, S.A. Dimas, R.A.M. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1): 41-48
- Lathifah, Q. A. 2008. *Uji Efektifitas Ekstrak Kasar Senyawa Antibakteri pada Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) dengan Variasi Pelarut*. (Skripsi). Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri; Malang
- Lies S. 2009. *Pembuatan Tahu*. Penerbit Kanisius; Yogyakarta
- Mahmudah, I. 2007. *Peningkatan Umur Simpan Tahu Menggunakan Bubuk Kunyit Serta Analisa Usaha*. Universitas Brawijaya; Malang
- Mailia, R., B. Yudhistira, Y. Pranoto, dan S. Rochyanto. 2014. *Ketahanan Panas Cemaran *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* Dan Bakteri Pembentuk Spora Yang Diisolasi Dari Proses Pembuatan Tahu Di Sudagaran Yogyakarta*. Universitas Gadjah Mada; Yogyakarta
- Melwita, E., dan Effan, K. 2014. Pengaruh Waktu Hidrolisis dan Konsentrasi

- H₂SO₄ pada Pembuatan Asam Oksalat dari Tongkol Jantung. *Jurnal Teknik Kimia Unsri* 2 (20): 55-63
- Midayanto D.N., dan Sudarminto S.Y. 2012. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4):259-267
- Mukhlisoh W. 2010. *Pengaruh Ekstrak Tunggal dan Gabungan Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi Linn) terhadap Efektivitas Antibakteri secara In Vitro*. (Skripsi). Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim; Malang
- Nadya. 2012. *Mengenal Jenis Tahu dan Cara Tepat Mengolahnya*. (Online) <http://sharingdisini.com/2012/09/08/mengenal-jenis-tahu-dan-cara-tepat-mengolahnya/>. Published (04 Maret 2019)
- Nugraha P. 2017. *Pemanfaatan Buah Belimbing Wuluh sebagai Pengawet terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler*. (Skripsi). Universitas Lampung; Bandar Lampung
- Nur, D.M., dan Sudarminto, S.Y. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 259-267
- Pino, J.A., Marbot, R., and Bello, A., 2004. Volatile Components of Averrhoa bilimbi L. Fruit Grown In Cuba. *Journal of Essential Oil Research* 16(3): 241-242
- Prajitno, A. 2007. Uji Sensitifitas Flavonoid Rumput Laut (*Euclima cottoni*) sebagai Bioaktif Alami terhadap Bakteri *Vibrio harveyi*. *Jurnal Protein* 15(2): 66-71
- Purwaningsih Eko. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Exact; Jakarta
- Puspitasari, R., S.S. Santosa, dan M. Sulistyowati. 2013. Pengaruh Lama Pemanasan dan Pemberian Level Papain Terhadap Kekenyalan dan Kesukaan Tahu Susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(2): 501-506
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian IPB; Bogor
- Rahmawati Winda, M. 2013. *Pengaruh Perasan Jeruk Nipis Dan Jenis Tahu Terhadap Kualitas Tahu dan Total Mikroba*. Universitas Muhammadiyah Semarang
- Razali M. 2017. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Ekstraksi terhadap Total Mikroba pada Esktraksi Belimbing Wuluh sebagai Pengawet Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *Jurnal Sains, Teknologi, Farmasi dan Kesehatan* 1(1):106-113
- Santoso Umar dan Murdijati Garjito. 1999. *Hand Out Teknologi Pengolahan Buah-buahan dan Sayuran*. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Universitas Gadjah Mada; Yogyakarta

- Setyadi, D. 2008. *Pengaruh pencelupan Tahu dalam Pengawet Asam Organik Terhadap Mutu Sensori Dan Umur Simpan*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor; Bogor
- Soekarto, S.T., dan Hubeis, M. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik*. Petunjuk Laboratorium, Bogor ; Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Subhadrabandhu, S. 2001. *Under-Utilized Tropical Fruits of Thailand*, (Online). (<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/004/ab777e/ab777e00.pdf>) (23 Mei 2019).
- Suhaidi, I. 2003. Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal terhadap Mutu. *Digitized by USU Digital Library*
- Susanto, H. 2003. *Pemanfaatan Rennet Sapi dan Kambing dengan Dosis yang Berbeda terhadap Kedelai dan Dosis Ekstrak Nanas (Ananas comosus L) Merr.* (Skripsi). Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman; Purwokerto
- Susila, B. A.S., dan Sri, A. 1987. Beberapa Aspek Lipoksigenase dalam Bijian Pangan. *Jurnal Agritech* 7(3):44-51
- Thomas A. N. S. 2007. *Tanaman Obat Tradisional 2*. Kanisius; Yogyakarta, hal:17-18
- Tiska, Faradilla, B. Sustiyah, Ani, dan Ahmad, N. 2014. *Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Adhesiveness Susu Bifidus Berbahan Baku Susu dari Peternakan yang Berbeda dengan Penambahan Ekstrak Buah*. (Thesis). Fakultas Peternakan dan Pertanian Undip; Semarang
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2017. (Online). <https://fliphtml5.com/pk1x/ejfk/basic> (21 April 2020).
- Trisnawati T. 2018. *Total Bakteri, Kekenyalan dan Sifat Sensori Tahu Putih dengan Perendaman Larutan Kitosan Berdasarkan Lama Simpan pada Suhu Ruang*. (Skripsi). Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Unimus; Semarang
- Utami, Citra P., Sukma A. F., dan Kristinah H. 2012. "Pemanfaatan Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu". *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1:79-85.
- Wahyuni Yeni. 2016. *Pemanfaatan Kayu Manis sebagai Antibakteri terhadap Karakteristik Daging Sapi*. Universitas Pasundan; Bandung
- Wijaya Rika. 2009. *Penerapan Peraturan dan Praktek Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah Dasar Kota dan Kabupaten Bogor*. (Skripsi). Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor; Bogor
- Winarno F. 2004. *Prinsip Teknologi Sumber Protein*. PT. Gramedia Pustaka Utama; Jakarta
- Wong K. C., and Wong, S. N. 1995. *Volatile Constituents of Averrhoa bilimbi L.*

Fruit, (Online), ([http://www.fao.org/agris/search/display.do:jsessionid=64CA568915012C8FE790C67DEAD0375A?f=./1997/v2305/US9632171.xml;US9632171](http://www.fao.org/agris/search/display.do?jsessionid=64CA568915012C8FE790C67DEAD0375A?f=./1997/v2305/US9632171.xml;US9632171)), (08 Februari 2018)

Yulianah E. S., Irda F., dan Rizka T. 2014. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) terhadap *Propionibacterium acnes*, *Staphylococcus epidermidis*, MRSA dan MRCNS. *Jurnal Acta Pharmaceutica Indonesia* 39 (3 dan 4):51-56

Zakaria Z. A., Zaiton H., Henie E. F. P., Jais A. M. M. & Zainuddin E. N. H. E. 2007. In vitro antibacterial activity of *Averrhoa bilimbi L.* leaf and fruits extracts, *Int Jurnal Tropical Medicine* 2(3): 96-100.