

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, D., dan J. Christyaningsih. 2016. Uji daya terima dan kadar protein dalam formulasi tahu susu sebagai makanan potensial untuk anak kekurangan energi protein (KEP). *Jurnal Gizikes*, 2(2):214-221. <http://repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id/463/>
- Anggraini, R. P., A. H. D. Rahardjo, dan R. S. S. Santosa. 2013. Pengaruh level enzim bromelin dari nanas masak dalam pembuatan tahu susu terhadap rendemen dan kekenyalan tahu susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(2):507-513. <https://www.e-jurnal.com/2016/10/pengaruh-level-enzim-bromelin-dari.html>
- Arini, L. D. D. 2017. Pengaruh pasteurisasi terhadap jumlah koloni bakteri pada susu segar dan UHT sebagai upaya menjaga kesehatan. *Indonesian Journal on Medical Science*, 4(1):119-132. <http://ejournal.poltekkesbhaktimulia.ac.id/index.php/ijms/article/view/104>
- Arisandhi, M. H., S. A. Lindawati, dan I. N. S. Miwada. 2023. Pengaruh penambahan sari buah nanas muda terhadap karakteristik fisik dan total bakteri tahu susu sapi. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 26(1):14-19. DOI: <https://doi.org/10.24843/MIP.2023.V26.i01.p03>
- Arziyah, D., L. Yusmita, dan A. Ariyetti. 2019. Analisis mutu tahu dari beberapa produsen tahu di Kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2):143-148. <http://tpa.fateta.unand.ac.id/index.php/JTPA/article/view/241>
- Asmaq, N., dan J. Marisa. 2020. Karakteristik fisik dan organoleptik susu segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22(2):168-175. DOI: <https://doi.org/10.25077/jpi.22.2.168-175.2020>
- Azabi, D., L. Ega, dan F. J. Polnaya. 2023. Pengaruh penambahan sari *Citrus microcarpa* terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik jelly drink tomat apel (*Lycopersicum pyriforme*). *AGROMIX*, 14(1):39-47. DOI: <https://doi.org/10.35891/agx.v14i1.3183>
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2021. Jumlah Rata-Rata Konsumsi Susu Tahun 2020. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjA5OSMy/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-telur-dan-susu-per-kabupaten-kota.html>
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2011. Tentang Syarat Mutu Susu Segar. SNI 3141.1:2011. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta. <https://www.slideshare.net/kutarni/27705-sni-314112011sususegarbag1sapi>
- Barqin, G. A. 2021. Pengaruh penambahan enzim bromelin dan titik kritisnya dalam pembuatan tahu susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1):19-24. <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/8726>

- Cita, R. J., Y. L. Anggrayni dan I. Siska. 2021. Pengaruh ekstrak buah jeruk nipis sebagai alternatif acidulant alami terhadap nilai organoleptik tahu susu. *Green Swarnadwipa: Jurnal Pengembangan Ilmu Pertanian*, 10(1):163-170. <https://ejournal.uniks.ac.id/index.php/GREEN/article/view/1188/836>
- Dani, M. I., Y. L. Anggrayni, dan I. Siska. 2021. Pengaruh level pemberian ekstrak buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap nilai organoleptik tahu susu sapi. *Green Swarnadwipa: Jurnal Pengembangan Ilmu Pertanian*, 10(4):617-626. <https://ejournal.uniks.ac.id/index.php/GREEN/article/view/1859>
- Davoodi, S. H., R. Shahbazi, S. Esmaceli, S. Sohrabvandi, A. Mortazavian, S. Jazayeri, and A. Taslimi. 2016. Health-related aspects of milk proteins. *Iranian Journal of Pharmaceutical Research*, 15(3): 573-591. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5149046/>
- Dewi, S. R., R. Handayani, A. Bakar, dan S. Ramli. 2021. Pemanfaatan bitter dan cuka sebagai koagulan pada pembuatan tahu. *Jurnal Inovasi Ramah Lingkungan*, 2(2):1-6. <https://jim.usk.ac.id/JIRL/article/view/19536>
- Ervina, D., A. Setiadi, dan T. Ekowati. 2019. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan usaha ternak sapi perah kelompok tani ternak rejeki lumintu di Kelurahan Sumurrejo Kecamatan Gunungpati Semarang. *SOCA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 13(2):187-200. DOI: <https://doi.org/10.24843/SOCA.2019.v13.i02.p04>
- Farid, M., dan H. Sukesu. 2011. Pengembangan susu segar dalam negeri untuk pemenuhan kebutuhan susu nasional. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*, 5(2):196-221. <https://jurnal.kemendag.go.id/bilp/article/view/128>
- Firdiyani, F., T. W. Agustini, dan W. F. Ma'ruf. 2015. Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami *Spirulina platensis* segar dengan pelarut yang berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(1):28-37. DOI: <https://doi.org/10.17844/jphpi.2015.18.1.28>
- Handayani, S. M., dan I. Nurlaila. 2011. Analisis pemasaran susu segar di Kabupaten Klaten. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 9(1):41-52. DOI: <https://doi.org/10.20961/sainspet.v9i1.4768>
- Harvyandha, A., M. Kusumawardani, dan A. Rosyid. 2019. Telemetri pengukuran derajat keasaman secara realtime menggunakan raspberry PI. *Journal of Telecommunication Network*, 9(6):519-524. DOI: <https://doi.org/10.33795/jartel.v9i4.158>
- Hendrawati, T. Y., dan S. Utomo. 2017. Optimasi suhu dan waktu sterilisasi pada kualitas susu segar di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Teknologi*, 9(2):97-102. DOI: <https://doi.org/10.24853/jurtek.9.2.97-102>
- Herdyastuti, N. 2006. Isolasi dan karakterisasi ekstrak kasar enzim bromelin dari batang nanas (*Ananas comusus* L.merr). *Berkala Penelitian Hayati*, 12(1):75-77. <https://berkalahayati.org/index.php/jurnal/article/view/402>

- Hou, W., X. Ma., Z. Yu., L. Bari., H. Jiang., Q. Du., R. Fan., J. Wang., Y. Yang., dan R. Han. 2024. Impact of ultrasonic and heat treatments on the physicochemical properties and rennet-induced coagulation characteristics of milk from various species. *Ultrasonics Sonochemistry*, 111(107084):1-16. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2024.107084>
- Knechtges, P. L. 2014. Keamanan Pangan, Teori dan Praktik. Kedokteran EDG. Jakarta.
- Krisnaningsih, A. T. N., dan M. Hayati. 2014. Pemanfaatan berbagai ekstrak buah lokal sebagai alternatif acidulant alami dalam upaya peningkatan kualitas tahu susu. *Jurnal Ilmiah Cendekia*, 12(3):49-55.
<https://repository.unikama.ac.id/258/>
- Kumaunang, M., dan V. Kamu. 2011. Aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kulit nenas (*Ananas comosus*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 11(2):198-201.
DOI: <https://doi.org/10.35799/jis.11.2.2011.207>
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro, dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, Tingkat kekenyalan dan kadar protein padabakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2):28-31.
<https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/57>
- Lufiana, B., S. Mokoolang, I. Korompot, F. Fahrullah, dan M. Amin. 2023. Penggunaan tepung porang sebagai substitusi tepung tapioca terhadap karakteristik fisik dan hedonic bakso ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(1):8-15. DOI: <https://doi.org/10.46918/peternakan.v5i1.1626>
- Ma'ruf, W., D. Rosyidi, L. E. Radiati, dan P. Purwadi. 2019. Pengaruh jenis dan proporsi penggunaan tepung jagung terhadap daya ikat air dan kualitas organoleptic dari nugget ayam kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(1):38-49. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2019.014.01.5>
- Machin, A. 2012. Potensi hidrolisat tempe sebagai penyedap rasa melalui pemanfaatan ekstrak buah nanas. *Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education*, 4(2):70-77.
<https://journal.unnes.ac.id/nju/biosaintifika/article/view/2275>
- Mahendra, I. 2020. Berbagai Konsentrasi Sari Nanas Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tahu Susu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
<https://eskripsi.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2016/D.111.16.0047/D.111.16.0047-15-File-Komplit-20200813044536.pdf>
- Mardinata, Z. 2013. Mengolah Data Penelitian Menggunakan Program SAS. Rajawali Pers. Pekanbaru. <https://repository.uir.ac.id/2120/>
- Marmaini, M., S. Rizal, dan M. Jannah. 2023. Jenis jenis nanas (*Ananas comosus* L.) yang ditanam di Kabupaten/Kota Prabumulih Sumatera Selatan. *Jurnal Indobiosains*, 5(1):43-46.
DOI: <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v5i1.10981>

- Masanahayati, D. S., T. Setyawardani, dan A. H. D. Rahardjo. 2022. Pengaruh Penambahan Sumber Protein Yang Berbeda Terhadap Viskositas, Sineresis dan WHC Yoghurt Susu Kambing. In Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan, 9:385-392.
<https://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/1642>
- Mohapatra, A., V. M. Rao, dan M. Ranjan. 2013. Comparative study of the increased production & characterization of bromelin from the peel, pulp & stem pineapple (*Anannus commas*). International Journal of Advancement in Research & Technology, 2(8):249-279.
https://www.academia.edu/4578587/Comparative_study_of_the_increased_production_and_characterization_of_Bromelain_from_the_peel_pulp_and_stem_pineapple_Anannus_commas
- Muhamar, H., dan H. H. Azwir. 2019. Usulan perbaikan proses pencampuran powder jelly dengan metode failure mode and effect analysis (FMEA) dan pengurangan waktu proses di pabrik pangan. JIE Scientific Journal on Research and Application of Industrial System, 4(1):9-20.
DOI: <http://dx.doi.org/10.33021/jie.v4i1.744>
- Muryanto, S. 2021. Variasi jenis dan konsentrasi penggumpal terhadap kualitas tahu susu. Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora, 3(02):84-92.
<https://jurnalintelektiva.com/index.php/jurnal/article/view/679>
- Nurhidajah., dan A. Suyanto. 2012. Kadar kalsium dan sifat organoleptik tahu susu dengan variasi jenis bahan penggumpal. Jurnal Pangan dan Gizi, 3(2):39-48. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/2138>
- Obatolu, V. A. 2008. Effect of different coagulants on yield and quality of tofu from soymilk. European Food Research and Technology, 226:467-472.
DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-006-0558-8>
- Octaviana, C., dan S. Pujilestari. 2024. Pengaruh kombinasi karagenan dan agar terhadap mutu minuman jeli sari kedelai. In Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK), 3:723-734.
DOI: <https://doi.org/10.36441/snpk.vol3.2024.294>
- Paramitha, D. A. 2017. Sifat organoleptik tahu susu dengan jumlah pemakaian koagulan yang berbeda. Jurnal Pariwisata Pesona, 2(2):1-11.
DOI: <https://doi.org/10.26905/jpp.v2i2.1646>
- Poba, D., I. Ijirana, dan J. Sakung. 2019. Aktivitas enzim bromelin kasar berdasarkan tingkat kematangan buah nanas. Jurnal Akademika Kimia, 8(4):236-241. <https://jurnalfkpuntad.com/index.php/jak/article/view/89>
- Pradani, N. R., C. H. Wibowo, dan S. Sujadtinah. 2019. Variasi Konsentrasi Sari Buah Nanas Pada Pembuatan Tahu Susu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
<https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.15.0100-20190909040135.pdf>

- Prasetyo, H. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
<https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/14385>
- Prayitno, S. S., J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2020. Modifikasi sifat fisik yogurt susu kambing dengan penambahan microbial *Transglutaminase* dan sumber protein eksternal. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 9(2):77-82. DOI: <https://doi.org/10.17728/jatp.6396>
- Prayitno, S. S., N. Maharani, dan N. Rusti. 2022. Modifikasi concentrated yogurt susu kambing dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) ditinjau dari persentase produk, whey bebas, sineresis, dan pH. Journal of Animal Science, 7(4):53-54.
DOI: <https://doi.org/10.32938/ja.v7i4.2991>
- Purwasih, R., E. Sobari, dan S. P. Andani. 2021. Pengaruh pemberian ekstrak nanas terhadap kualitas tahu susu. Bulletin of Applied Animal Research, 3(2):71-78. DOI: <https://doi.org/10.36423/baar.v3i2.689>
- Riska, A., R. Prastiwi, H. Halin, dan S. K. Hildayanti. 2023. Pelatihan pengolahan pangan local berbahan baku nanas program MBKM KKN Tematik Indo Global Mandiri. Jurnal Pengabdian Mandiri, 2(1):291-300.
<https://bajangjournal.com/index.php/JPM/article/view/4692>
- Roni, K.A., R. Rifdah, dan T. Susanto. 2020. Peningkatan kadar bioethanol dari kulit nanas dengan bekas cracking Pertamina RU III teraktivasi secara kimia. Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan, 3(1):21-25.
<https://ejournal.sumselprov.go.id/pptk/article/view/102>
- Rosida, D. F., Q. Hardiyanti, dan I. Murtiningsih. 2013. Kajian dampak substitusi kacang tunggak pada kualitas fisik dan kimia tahu. Jurnal Teknologi Pangan, 5(2):138-149.
<http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/413>
- Rukmana, J., Y. Taufik, W. Q. Salam, N. F. Latuconsina, dan F. Rizki. 2023. Kajian HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada proses produksi tahu susu. Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4(4):7189-7197.
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/17965>
- Rukmi, K. S. A. 2022. Substitusi kecambah jagung pada pembuatan silken tofu terhadap sifat fisiknya. AGROTECH: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian, 4(1):6-14. DOI: <https://doi.org/10.37631/agrotech.v4i1.584>
- Salasa, A. M. 2017. Aktivitas ekstrak kulit buah nanas (*Ananas comosus* L.) terhadap pertumbuhan *Pseudomonas aeruginosa*. Media Farmasi, 13(2):1-5. DOI: <https://doi.org/10.32382/mf.v13i2.786>
- Saragih, J. R., D. Hartama, dan A. Wanto. 2020. Prediksi produksi susu segar di indonesia menggunakan algoritma backpropagation. Jurnal Ilmiah

Informatika, 8(01):59-65.

<http://ejournal.upbatam.ac.id/index.php/jif/article/view/1847>

- Sarkar, S., M. Ahmed, N. H. M. R. Mozumder, dan A. Saeid. 2017. Isolation and characterization of bromelain enzyme from pineapple and its utilization as anti-browning agent. *Process Engineering Journal*, 1:52-58. https://www.researchgate.net/publication/321034752_Isolation_and_characterization_of_bromelain_enzyme_from_pineapple_and_its_utilization_as_anti-browning_agent
- Sawitri, M. E., A. Manab, dan T. W. L. Palupi. 2008. Kajian penambahan gelatin terhadap keasaman, pH, daya ikat air dan sineresis yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1):35-42. <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/123>
- Setiani, B. E., V. P. Bintoro, dan R. N. Fauzi. 2021. Pengaruh penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai bahan penggumpal alami terhadap karakteristik fisik dan kimia tahu kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1):1-16. DOI: <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v16i1.4401>
- Sulistyowati, E., S. Mujiharjo, I. Inad, A. Susanti, dan S. Phatonah. 2019. Physical and organoleptic characteristics of milk caramel candy with durian fruit (*Durio zibethinus* murr) and gerga citrus (*Citrus sp*) juice. *Jurnal Agroindustri*, 9(2):56-65. DOI: <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.9.2.56-65>
- Talakua, C. dan Y. Rumengan. 2020. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap kadar protein bakasang laor. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 7(2): 136-142. DOI : <https://doi.org/10.31849/bl.v7i2.5300>
- United States Department of Agriculture (USDA). 2020. Milk, Whole. FDC ID: 1097512. Food Data Central. Washington. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1097512/nutrients>
- Usmiati, S., dan A. Bakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen. Pertanian Press. Bogor. <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2019/05/Teknologi-Pengolahan-Susu.pdf>
- Warner, R. 2014. Measurement of Meat Quality: Measurements of Water-holding Capacity and Color – Objective and Subjective. *Encyclopedia of Meat Sciences* 2e, 2:164-171. DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384731-7.00210-5>
- Wibowo, C. H., I. Fitriana, dan A. R. Sari. 2022. Peningkatan keterampilan siswa SMA Muhammadiyah 4 Kendal melalui teknologi pembuatan tahu susu. *Jurnal Tematik*, 4(1):126-136. <https://journals.usm.ac.id/index.php/tematik/article/download/5671/2741>
- Wibowo, R. S. A., R. Yuliatmo, T. Maryati, dan I. F. Pahlawan. 2020. *Enzyme For Leather*. PT Sepadan Putra Mandiri, Yogyakarta.

<http://repository.atk.ac.id/650/>

- Wijanarko, I., E. Prayitno, dan R. Hartanto. 2023. Kualitas fisik susu segar pada peternakan sapi perah rakyat di Kecamatan Mijen Kota Semarang. *Agromedia: Berkala Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 41(2):236-248. DOI: <https://doi.org/10.47728/ag.v41i2.446>
- Wulandari, A., W. K. D. W. Cahyani, dan M. Ali. 2023. Penambahan asam cuka dan susu murni pada pembuatan tahu susu. *Jurnal Agrosains: Karya Kreatif dan Inovatif*, 8(1):1-8. DOI; <https://doi.org/10.31102/agrosains.2023.8.1>
- Wulandari, E., dan W. S. Putranto. 2010. Karakteristik stirred yoghurt mangga (*Mangifera indica*) dan apel (*Malus domestica*) selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak*, 10(1):14-17. <https://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/447>
- Yasin, U. A., J.T. Horo, and B. A. Gebre. 2019. Physicochemical and sensory properties of tofu prepared from eight popular soybean (*Glycine max* (L.) Merrill) varieties in Ethiopia. *Scientific African*, 6:1-6. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2019.e00179>
- Yulianingsih, E., M. Sulistyoningih, dan M. Ulfah. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak nanas dan lama pemasakan terhadap kadar protein dan organoleptik tahu susu. *Bioma: Jurnal Ilmiah Biologi*, 5(2):49-64. DOI: <https://doi.org/10.26877/bioma.v5i2.2523>
- Zulfahmi, M. 2010. Daya Ikat Air, Kadar Air, pH dan Organoleptic Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus* L. merr) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru. <https://repository.uin-suska.ac.id/10673/>