

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Z. A. dan A. Susandini. 2018. Media produksi (Geomembrane) dapat meningkatkan kualitas dan harga jual garam (study kasus: ladang garam milik rakyat di wilayah Madura). *Eco-Entrepreneur*. 4(1): 21-36.
<https://journal.trunojoyo.ac.id/eco-entrepreneur/article/view/3998>
- Almuhtara, H. Z., S. Soekopitojo, dan W. Wahyuni. 2020. Pengaruh substitusi susu kedelai terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik tahu susu. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1): 1-6.
<https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36005>
- Anggraeni, D. dan J. Christyaningsih. 2016. Uji daya terima dan kadar protein dalam formulasi tahu susu sebagai makanan potensial untuk anak kekurangan energi protein. *Jurnal Gizikes*, 2(2):214-221.
<https://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/GZ /371/304>
- 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>
- Ardat, M. A., Z. Wulandari. dan I. I. Arief. 2022. Efektivitas konsentrat papain bubuk, getah pepaya segar, dan papain komersial sebagai koagulan dalam pembuatan dangke. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(4): 620-626.
<https://doi.org/10.18343/jipi.27.4.620>.
- Arinda A. F., J. Sumarmono dan M. Sulistyowati. 2013. Pengaruh bahan pengasam dan kondisi susu sapi terhadap hasil rendemen, keasaman, kada air dan ketegaran (firmness) keju tipe mozzarella. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(2): 456-462.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/view/41306>
- Arisandhi, M., S. Lindawati, dan D. Miwada. 2023. Pengaruh penambahan sari buah nanas muda terhadap karakteristik fisik dan total bakteri tahu susu sapi, *Majalah Ilmiah Peternakan*, 26(1): 14-19.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/mip/article/download/103460/50328>
- Asmaq, N., dan J. Marisa. 2020. Karakteristik fisik dan organoleptik susu segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22 (2): 168-175.
<http://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/532/375>
- Barqin, G. A., 2021. Pengaruh penambahan enzim bromelin dan titik kritisnya dalam pembuatan tahu susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1): 20-24.
<https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/8726>
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 2011. Syarat Mutu Susu Segar: SNI 3141.1:2011. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 2018. Syarat Mutu Tahu: SNI 3142:2018. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Christi, R.F., H. Indrijani., D.S. Tasripin, dan D. Suharwanto. 2020. Evaluasi produksi susu sapi perah friesian holstein pada berbagai laktasi di BPPIBTSP Bunikasih Cianjur. Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan. 8(2):60-64. <https://jurnal.unpad.ac.id/jsdh/article/view/48548>
- 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>
- Duc, N.Q., N.T. Que., N.D. Doan., P.X. Nguyen, and L.H. Nga. 2021. Effect of soymilk coagulating pH on tofu qualities. Vietnam Journal of Science and Technology. 59(2):196-205. <https://vjs.ac.vn/jst/article/download/14325/384532/403779>
- Eryanti, N. F. dan F. Farapti. 2023. Gambaran kandungan natrium pada bumbu instan varian rawon di surabaya: survei pasar. Jurnal Kesehatan Tambusai. 4(4): 6487-6494. <https://doi.org/10.31004/jkt.v4i4.20384>
- Febrisiantosa, A., B. P., Purwanto, Y. Widyastuti, I. I., Arief dan Y. Widyastuti. 2013. Karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi *whey* kefir dan aktivitasnya terhadap penghambatan angiotensin converting enzyme (ACE). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 24(2): 147-147. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.147>
- Hariono, B., F. Erawantini, A. Budiprasojo, dan T. D., Puspitasari. 2021. Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteurisasi non termal dengan HPEF (*High Pulsed Electric Field*). Aceh Nutrition Journal, 6(2): 207-212. <http://dx.doi.org/10.30867/action.v6i2.531>
- Hartatie, E. S. 2013. Produksi Kembang Gula Susu Berperisa Yoghurt. Jurnal Gamma, 8(2): 21-30. <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/view/2405>
- Harvyandha, A., M. Kusumawardani, dan A. Rosyid. 2019. Telemetri pengukuran derajat keasaman secara *real time* menggunakan raspberry pi. Jurnal Jaringan Telekomunikasi, 9(4): 55-60. <https://doi.org/10.33795/jartel.v9i4.158>
- Hatta, W., M. B., Sudarwanto., I. Sudirman, dan R. Malaka. 2014. Survei karakteristik pengolahan dan kualitas produk dangke susu sapi di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. JITP. 3(3): 154-161. <https://media.neliti.com/media/publications/100974-ID-none.pdf>

- Hou, W., X. Ma., Z. Yu., L. Bari., H. Jiang., Q. Du., R. Fan., J. Wang., Y. Yang., and 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. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ultsonch.2024.107084>
- Husain, N. I. 2016. Rendemen dan Kualitas Organoleptik Dangke dengan Penambahan Berbagai Level Garam (NaCl). Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makasar. <https://core.ac.uk/download/pdf/77629078.pdf>
- Knechtges, P. 2014. Keamanan Pangan, Teori dan Praktik. Kedokteran EGD. Jakarta.
- Komalasari, H., C. A. Afgani, dan A., Melandani. 2025. Karakterisasi dan pemetaan profil fisikokimia dangke susu kuda liar khas Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*. 3(2): 80-87. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v3i2.4776>
- 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>
- Krisnaningsih, A. T. N., D, Rosyidi, dan L. E. Radiati. 2018. Pengaruh penambahan stabilizer pati talas lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap viskositas, sineresis dan keasaman yogurt pada inkubasi suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 5(3): 5-10. <http://dx.doi.org/10.33772/jitro.v5i3.4706>
- Lumbantoruan, M. dan S. Florencia. 2024. Pengaruh Getah Tumbuhan Biduri (*Calotropis gigantea*) terhadap Uji Organoleptik Dangke Susu Kerbau. *Journal of Animal Science*. 9(1): 4-6. <https://core.ac.uk/download/pdf/599481625.pdf>
- Mahatara, S.C. and B., Maskey. 2023. Optimization of three phase partitioning purification of papain from carica papaya latex by response surface methodology. *Tribhuvan University Journal of Food Science and Technology*, 2(2): 32-41. <https://doi.org/10.3126/tujfst.v2i2.66459>
- Malaka, R., S. Baco, dan K. I., Prahesti. 2015. Karakteristik dan mekanisme gelatinasi *curd* dangke melalui analisis fisiko kimia dan mikrostruktur. *JITP*. 4(2): 56-62. <https://www.academia.edu/download/90172810/563.pdf>
- Malle, D., I. Telussa dan A. A. Lasamahu., 2015. Isolasi dan karakterisasi papain dari buah pepaya (*Carica papaya* L.) jenis daun kipas. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 2(2): 182-189. https://ejournal.unpatti.ac.id/ppr_paperinfo_ink.php?id=1099

- Mandudah, C. 2018. Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk Pada Susu Sapi Terhadap Kualitas Dadih Ditinjau dari Sineresis, Bahan Kering, Kadar Protein dan Kadar Lemak. Disertasi. Universitas Brawijaya, Malang.
<https://www.academia.edu/download/95734231/324152336.pdf>
- Mardinata, Z. 2013. Mengolah Data Penelitian Menggunakan Program SAS. Rajawali Press. Pekanbaru. <https://repository.uir.ac.id/2120/>
- Meutia, N., T. Rizalsyah., S. Ridha. dan M. K. Sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah Aceh Besar. Jurnal Ilmu Ternak, 16(1): 1-5. <https://doi.org/10.24198/jit.v16i1.9817>
- Midayanto, D. N. dan S. S., Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 259-267.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/98?articlesBySameAuthorPage=4>
- Mukhlisah, A. N. dan M. Irfan. 2023. Kadar asam amino dengan level enzim papain dan lama pemanasan berbeda. Nusantara Hasana Journal, 2(9): 185-190.
<https://nusantarahasanajournal.com/index.php/nhj/article/view/685>
- Mukhlisah, A. N., I. I. Arief, and E. Taufik. 2017. Physical, microbial, and chemical qualities of dangke produced by different temperatures and papain concentrations. Media Peternakan, 40(1): 63-70.
<https://doi.org/10.5398/medpet.2017.40.1.63>
- Murti, R.W., S. Sumardianto dan L. Purnamayati. 2021. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap asam glutamat terasi udang rebon (*Acetes sp.*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 24(1):50-59.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i1.33201>
- Musra, N. I., S. Yasni, dan E. Syamsir. 2021. Karakterisasi keju dangke menggunakan enzim papain komersial dan perubahan fisik selama penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 32(1): 27-35.
<https://core.ac.uk/download/pdf/478013629.pdf>
- Mustakim, M., R. F. Muarifah, dan K. U., Al Awwaly. 2012. Pembuatan keju dengan menggunakan enzim renin *Mucor pusillus* amobil. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan. 19(2): 137-149.
<https://jiip.ub.ac.id/index.php/jiip/article/view/106>
- Nurhaerani, N., H. Hartati, dan N., Azmin. 2022. Pengaruh penambahan buah pepaya (*Carica Papaya L.*) terhadap tekstur dan rasa pada tempe kedelai. Jurnal Sains dan Terapan, 1(1): 36-43.
<https://jurnal.jomparnd.com/index.php/js/article/view/18>

- Nuryati, N., T. Budiantoro, dan A.S. Inayati. 2018. Pembuatan enzim papain kasar dari biji, daun dan kulit pepaya dan aplikasinya untuk pembuatan *virgin coconut oil*. Jurnal Teknologi Agro-Industri, 5(2): 77-89.
<http://dx.doi.org/10.34128/jtai.v5i2.73>
- Pardede, B. E., A. Adhitiyawarman dan S. Arreneuz. 2013. Pemanfaatan enzim papain dari getah buah pepaya (*Carica papaya* L.) dalam pembuatan keju cottage menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus*. Jurnal Kimia Khatulistiwa, 2(3): 163-168.
<https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jkkmipa/article/view/3979>
- Permata, D. A., H. Ikhwan, dan A. Aisman. 2016. Aktivitas proteolitik papain kasar getah buah pepaya dengan berbagai metode pengeringan. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 20(2): 58-64. <https://doi.org/10.25077/jtpa.20.2.58-64.2016>
- Permata, D. A., R. M. Sari, dan T. Anggraini. 2022. Produksi dangke dengan koagulan papain kasar dan sari kunyit sebagai pewarna alami. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 26(2): 254-261.
<https://doi.org/10.25077/jtpa.26.2.254-261.2022>
- 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. <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.
<https://doi.org/10.32938/ja.v7i4.2991>
- Prihatini, I. dan R. K. Dewi. 2021. Kandungan enzim papain pada pepaya (*Carica pepaya* L) terhadap metabolisme tubuh. Jurnal Tadris IPA Indonesia, 1(3): 449-458.
<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php>
- Pulungan, M. H., M. M. Kamilia, dan I. A. Dewi. 2020. Optimasi konsentrasi enzim papain dan suhu pemanasan pada pembuatan dangke dengan *response surface method* (RSM). Jurnal Teknologi Pertanian, 21(1): 57-68.
<https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.01.7>
- 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. <https://doi.org/10.36423/baar.v3i2.689>
- Resnawati, H. 2020. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas, 1(1): 497-502.
https://www.academia.edu/download/57978703/SUSU_5.pdf

- Rizkaprilisa, W. and S. Setiadi. 2018. Comparative study of CaSO₄ and papain enzyme as coagulants in the tofu production. Indonesian Food and Nutrition Progress, 15(2): 79-84. <https://journal.ugm.ac.id/ifnp/article/view/33349>
- Rizqi, A.A. Faridah dan Elwina. 2016. Kinetika koagulasi protein pada pembuatan tahu pengan menggunakan enzim papain. Jurnal Teknologi, 16(1): 15-19. <http://dx.doi.org/10.30811/teknologi.v16i1.323>
- Rohman, E. dan S., Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. Edufortech. 5(2): 108-117. <https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/view/28812>
- Santoso, B.H. 2017. Sukses Budi Daya Pepaya California di Pekarangan dan Perkebunan. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Seftiono, H., 2016. Perubahan sifat fisiko kimia protein selama proses pembuatan tahu sebagai rujukan bagi posdaya. Jurnal Kesejahteraan Sosial, 3(1): 85-92. <http://trilogi.ac.id/journal/ks/index.php/jks/article/view/329>
- 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): 18-34. <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v16i1.4401>
- Setiawan, F. D. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Segar Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, pH dan Tekstur Keju Ricotta. Disertasi Universitas Brawijaya, Malang. <http://repository.ub.ac.id/137650>
- Sharafi, M., J.E. Hayes, and V.B. Duffy. 2013. Masking vegetable bitterness to improve palatability depends on vegetable type and taste phenotype. *Chemosensory perception*. 6(1): 8-19. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23682306/>
- Sipayung, A.D., D.G.R. Aruan, dan E.S., Harianja. 2022. Pemeriksaan *Staphylococcus aureus* pada susu sapi perah sebelum dan sesudah diolah di Peternakan Asam Kumbang Medan. Jurnal Analis Laboratorium Medik, 7(2): 116-124. <https://doi.org/10.51544/jalm.v7i2.3666>
- Sudarmadji, S., S. Suhardi dan B. Haryono. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sulistyowati, E., S. Mujiharjo, I. Irmad, 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. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.9.2.56-65>

- Sulmiyati dan R. Malaka. 2017. Karakteristik Fisik dan Kimia Air Dadih (*Whey*) Dangke dengan Level Enzim Papain yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 5(2): 102-106.
<https://doi.org/10.20956/jitp.v5i2.3082>
- Sulmiyati, S. dan N. S. Said. 2018. Karakteristik dangke susu kerbau dengan penambahan crude papain kering. *Agritech*, 38(3): 345-352.
<https://doi.org/10.22146/agritech.24331>
- Syaikal, S. 2016. Rendemen dan Kualitas Organoleptik Keju Segar dengan Penggumpal Getah Pepaya dan Sari Buah Nanas Pada Berbagai Level. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
<https://core.ac.uk/download/pdf/77627454.pdf>
- Talakua, C. dan Y. Rumengan. 2020. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap kadar protein bakasang laor. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 7(2): 136-142. <https://doi.org/10.31849/bl.v7i2.5300>
- Taufik, M., N. Rasuli, dan A. Sirajuddin. 2016. Pemanfaatan tanaman serut (*Streblus asper* L) sebagai bahan pengumpul susu pada pembuatan dangke. *Jurnal Agrisistem*, 12(1): 101-109.
<https://ejournal.polbangtan-gowa.ac.id/index.php/J-Agr/article/view/159>
- Wulandari, A., W. K. D. Cahyani, dan M. Ali. 2023. Pengaruh tahu susu dengan konsentrasi asam cuka dan penambahan susu sapi (*fresh milk*). *Jurnal Agrosains: Karya Kreatif dan Inovatif*, 8(1): 1-8.
<https://doi.org/10.31102/agrosains.2023.8.1.1-8>
- Wulandari, D. C., N. Nurdiana, dan Y. Rahmi. 2016. Identifikasi kesempurnaan proses pasteurisasi ditinjau dari total bakteri serta kandungan protein dan laktosa pada susu pasteurisasi kemasan produksi pabrik dan rumah tangga di Kota Batu. *Majalah Kesehatan*. 3(3): 144-151.
<https://majalahfk.ub.ac.id/index.php/mkfkub/article/view/103/0>
- Yana, R. dan S. Permatasari. 2022. Pembuatan isolat papain dari getah buah pepaya untuk hidrolisis protein pada pengembangan metode penambahan materi praktikum biokimia. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*. 9(2):143-152.
<https://jkk-fk.ejournal.unsri.ac.id/index.php/jkk/article/view/278>
- 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.
<https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2019.e00179>
- Yulianingsih, E., M. Sulistyoningsih, dan M. Ulfah. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak nanas dan lama pemasakan terhadap kadar protein dan organoleptik tahu susu. *Jurnal Ilmiah Biologi*, 5(2): 50-64.
<https://doi.org/10.26877/bioma.v5i2.2523>