

DAFTAR PUSTAKA

- Almuhtara, H.Z., S. Soekopitojo, dan W. Wahyuni. 2020. Pengaruh Substitusi Susu Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Tahu Susu. Skripsi. Pendidikan Tata Boga. Universitas Negeri Malang. Malang.
<https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36005>
- 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., dan D. Ifalahma. 2021. Pemeriksaan jumlah total bakteri pada susu sapi segar dari peternakan sapi di daerah Kalijambe Sragen. *Journal of Health*, 128(2):128–139.
<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>
- Aryanti, N., D. Kurniawati, A. Maharani, dan D. H. Wardhani. 2016. Karakteristik dan analisis sensorik produk tahu dengan koagulan alami. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 2(2):73–81.
DOI: doi.org/10.26877/jitek.v2i2/Nov.1206
- Asmaq, N., dan J. Marisa. 2020. Karakteristik fisik dan organoleptik susu segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22(2):168–175.
DOI: doi.org/10.25077/jpi.22.2.168-175.2020
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
<https://www.academia.edu/download/62494948/petunjukpengujianorganoleptikSNI20200326-56371-ckfo0.pdf>
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1:2011. Syarat Mutu Susu Segar. Dewan Standardisasi Nasional Jakarta.
<https://www.slideshare.net/kutarni/27705-sni-314112011sususegarbaglsapi>
- Badan Standardisasi Nasional Indoesia. 2018. Syarat Mutu Tahu: SNI 3142:2018. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Barqin, G. A. 2021. Pengaruh penambahan enzim bromelin dan titik kritisnya dalam pembuatan tahu susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 3:19–24.
<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. *Jurnal Green Swamadwipa*, 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. *Jurnal Green Swarnadwipa*, 10(4):617–626.
<https://ejournal.uniks.ac.id/index.php/GREEN/article/view/1859>
- 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. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 13(2):187–200. DOI: <https://doi.org/10.24843/SOCA.2019.v13.i02.p04>
- Fitrianti, R., dan S. C. Batubara. 2023. Pemanfaatan Buah Jeruk Lokal Sebagai Koagulan Pada Sari Tempe. In: *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan*, 699–715.
DOI: doi.org/10.36441/snpk.vol2.2023.186
- Garnida, Y. 2020. Uji inderawi dan sensori pada industri pangan. *Manggu makmur tanjung lestari*. Bandung.
- Hariyadi, M. B., C. H. Wibowo, dan E. Pratiwi. 2021. Berbagai Konsentrasi Asam Cuka Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tahu Susu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
<https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.16.0042-20200304023216.pdf>
- Krisnaningsih, A. T. N., dan M. Hayati. 2014. Pemanfaatan berbagai ekstrak buah lokal sebagai alternatif acidulant alami dalam upaya peningkatan kualitas tahu susu. *Jurnal Cendekia*, 12(3):49–55.
<https://repository.unikama.ac.id/258/>
- Kumala, N. F., M. Aulia, Ardiyansyah., A. M. Handayani, W. Suryaningsih, M. Mardiyanto, dan M. W. Apriliyanti. 2024. Pengaruh variasi konsentrasi sari buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris keju mozzarella. *Journal of Food Industrial Technology*, 1(2):45–51. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/26578>
- Kumaunang, M., dan V. Kamu. 2011. Aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kulit nenas (*Anenas comosus*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 11(2):198-201.
DOI: doi.org/10.35799/jis.11.2.2011.207
- Lubis, A. K., A. Rahmawati, A. Eliska, dan R. S. Nurlaela. 2024. Kajian literatur: penerapan teknologi pasteurisasi dan ultra high temperature (UHT) terhadap kualitas mikrobiologi susu. *Krimah Tauhid*, 3(6):6961–6972.
<https://ojs.unida.ac.id/karimahtauhid/article/download/13922/5388>

- Machin, A. 2012. Potensi hidrolisat tempe sebagai penyedap rasa melalui pemanfaatan ekstrak buah nanas. *Jurnal Biosaintifika*, 4(2):71–77.
<https://journal.unnes.ac.id/nju/biosaintifika/article/view/2275>
- Majesty, J., B. D. Argo, dan W. A. Nugroho. 2015. Pengaruh penambahan sukrosa dan lama fermentasi terhadap kadar serat nata dari sari nanas (*nata de pina*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(1):80–85.
<https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/256>
- Masri, M. 2013. Isolasi dan pengukuran aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kasar batang nanas (*Ananas comosus*) pada variasi pH. *Jurnal Biology Science and Education*, 2(2):80-92. <https://core.ac.uk/download/pdf/229361086.pdf>
- Melinda, A., F. K. Hartati, dan Y. Yuniati. 2024. Uji mutu kimia dan organoleptik biskuit mp-asi bebas gluten dari tepung ampas susu kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Pro Stek*, 6(1):13–27.
<https://jurnal.unsur.ac.id/pro-stek/article/view/4088>
- 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>
- 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
- Navyanti, F., dan R. Adriyani. 2015. Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(1):36–47.
<https://pdfs.semanticscholar.org/45fe/bbe0cee1cc365be2ef17e07642f0d9e70263.pdf>
- Nurhidajah, N., dan A. Suyanto. 2012. Kadar kalsium dan sifat organoleptik tahu susu dengan variasi jenis bahan penggumpal. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 03(5):39–48.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/2138>
- Nurhidayah, N., M. Masriany, dan M. Masri. 2013. Isolasi dan pengukuran aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kasar batang nanas (*Ananas comosus*) berdasarkan variasi pH. *Jurnal Ilmu Biologi*, 1(2):116–122.
DOI: doi.org/10.24252/bio.v1i2.457
- Obatolu, V. A. 2008. Effect of different coagulants on yield and quality of tofu from soymilk. *European Food Research and Technology*, 226(3): 467–472.
DOI: doi.org/10.1007/s00217-006-0558-8

- Pardosi, U. 2024. Effect of different types of coagulants on organoleptic tests of buffalo milk curd. *Journal of Animal Science* 9(1):7–10.
DOI: doi.org/10.32938/ja.v9i1.5858
- Pradani, N. R., C. H. Wibowo, dan Sujadatinah., 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>
- Purwasih, R., E. Sobari, dan S. P. Andani. 2021. The effect of giving pineapple extract on the quality of milk tofu. *Bulletin of Applied Animal Research*, 3(2):71–78. DOI: doi.org/10.36423/baar.v3i2.689
- Ramdani, H., M. Suprayatmi dan R. Rachmawati. 2016. Pemanfaatan puree pepaya (*Carica papaya* L.) dan puree nanas (*Ananas comosus* L.) sebagai alternatif bahan baku produksi gumdrops. *Jurnal Agronida*, 2(2):78-86.
<https://ojs.unida.ac.id/JAG/article/view/941>
- Reiza, I. A., L. Rijai, dan F. Mahmudah. 2019. Skrining fitokimia ekstrak etanol kulit nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr). in: *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. Fakultas Farmasi. Universitas Mulawarman, :104–108.
https://www.researchgate.net/publication/339304617_Skrining_Fitokimia_Ekstrak_Etanol_Kulit_Nanas_Ananas_comosus_L_Merr
- Riska, A., R. Prastiwi, H. Halin, dan S. K. Hildayanti. 2023. Pelatihan pengolahan pangan lokal berbahan baku nanas program MBKM KKN tematik Indo Global Mandiri. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(1):291–300.
<http://bajangjournal.com/index.php/JPM>
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 2(1):14–20.
DOI: [dx.doi.org/10.33772/jitro.v2i1.3783](https://doi.org/10.33772/jitro.v2i1.3783)
- Salasa, A. M., 2019. Aktivitas ekstrak kulit buah nanas (*Ananas comosus* L.) terhadap pertumbuhan *pseudomonas aeruginosa*. *Media Farmasi*, 13(2):1–5. DOI: [hdoi.org/10.32382/mf.v13i2.786](https://doi.org/10.32382/mf.v13i2.786)
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sigit, M., W. R. Putri, dan J. W. A. Pratama. 2021. Perbandingan kadar lemak, protein dan bahan kering tanpa lemak (BKTL) pada susu sapi segar di Kota Kediri dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1):31–35.
<https://ejournal.uniskakediri.ac.id/index.php/FilliaCendekia/article/view/1401>

- Sunaryo, N. A., S. Soekopitojo, L. Hidayati, R. Muhaimin, D. P. Johanes, A. P. P. Giovanni, dan H. Cahyono. 2020. Pelatihan Dan Edukasi Pengolahan Susu Sapi Menjadi Tahu Susu Bagi Warga Panti Asuhan Yasibu Malang. in: Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat, :476–479.
<https://www.academia.edu/download/94246901/190-377-2-PB.pdf>
- Usmiati, S., dan Abubakar. 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>
- 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/>
- Wulandari, A., W. K. D. Cahyani, dan M. Ali. 2023. Penambahan asam cuka dan susu murni pada pembuatan tahu susu. Jurnal Agrosains, 08(1):1–8.
DOI; doi.org/10.31102/agrosains.2023.8.1
- 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.
DOI: doi.org/10.26877/bioma.v5i2.2523
- Yunita, B., A. T. Nugraha, dan A. Muhib. 2018. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan susu sapi pasteurisasi di Koperasi Produksi Susu (KPS) Bogor. Jurnal Agribisnis, 12(1):52–60.
<https://www.academia.edu/download/89202724/5909.pdf>