

DAFTAR PUSTAKA

- Af'idah, N., dan S. Ilmiah. 2024. Pengaruh pH dan suhu terhadap kemampuan enzim bromelin untuk menggumpalkan susu, *Jurnal Sains dan Teknolog* 8 (1):46- 58 [doi:10.19166/jstfast.v8i1.8144](https://doi.org/10.19166/jstfast.v8i1.8144)
- Almuhtara, Z. H., S., Soekopitojo dan W. Wahyuni. 2020. Pengaruh substitusi susu kedelai terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik tahu susu. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15 (1) : <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36005>
- Amalia, S., K., I. N. S., Miwada dan D. S. A. Lindawati. 2023. Evaluasi respon panelis kemampuan larutan buah nanas muda dalam penggumpalan protein susu menjadi tahu susu. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 26(2): 95– 100.<https://doi.org/10.2483/MIP.2023.v26.i02.p05>
- Anggraini, R. 2013. The effect of bromelin enzyme level from ripe pineapple on making milk tofu. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(2): 508– 513.<http://jurnalonline.unsoed.ac.id/index.php/jip/article/view/614>
- Anwar, A, T, K. 2016. Karakteristik kimia susu sapi perah Friesian Holstein (FH) dengan pemberian konsentrat hijau. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makasar. <https://core.ac.uk/download/pdf/77629061.pdf>
- Arisandhi, S. A., Lindawati dan I. N. S. Miwada. 2023. The effect of adding young pineapple juice on physical characteristic and total bacteria of cow milk tofu. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 26(1):14-19. [doi: 10.24843/mip.2023.v26.i01.p03](https://doi.org/10.24843/mip.2023.v26.i01.p03)
- Aryani, W., R., Retnosary dan , D Yani. 2024. Penerapan strategi digital marketing dalam meningkatkan penjualan tahu susu antapani cabang galuh Mas di Karawang. *MES Management Journal*, 3(2), 309–321. [doi:10.56709/mesman.v3i2.217](https://doi.org/10.56709/mesman.v3i2.217)
- Ayu, I. G., F., Diastari, D. A. N., Kadek, dan K. Agustina. 2013. Uji organoleptik dan tingkat keasaman susu sapi kemasan yang dijual di pasar Tradisional Kota Denpasar. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 2(4): 453–460. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/imv/article/view/6538>
- 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/IPH/article/view/8726>
- Daswati, E., dan E, Hidayati. 2007. Kualitas dadih susu kerbau. *Jurnal Peternakan*, 6(1): 1–7. [Doi:10.24014/jupet.v6i1.341](https://doi.org/10.24014/jupet.v6i1.341)
- Fajri, L. F. 2017. Perbedaan kuantitas dan kualitas air susu sapi perah pada kebuntingan trimester I dan trimester II. *Jurnal Sangkareang Mataram*, 3 (1): 12- 19.<https://www.sangkareang.org/index.php/SANGKAREANG/article/download/289/229>
- Fani, R. D., M., Meriatna, Masrullita, S., Suryati, dan A, Muarif. 2022. Pengaruh penambahan ekstrak bonggol nanas (enzim bromelin) pada pembuatan kecapikan dari ikan lemuru (*sardinella lemuru*). *Chemical engineering journal storage (CEJS)*, 2 (2); 35. <https://doi.org/10.29103/cejs.v2i2.7295>

- Firdiyani, F., T. W. Agustini, dan W. F Ma'ruf. 2015. Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami spirulina platensis segar dengan pelarut yang berbeda. *Journal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, (18), 28–37. DOI: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v18i1.9561>
- Harjanti, D. W., A., Mustaqim, dan R. Hartanto. 2021. Produksi susu dan komposisi susu sapi Friesian Holstein yang mendapat suplemen tepung temulawak (*Curcuma xanthorriza* Roxb). *Jurnal Agripet*, 21(1): 40–48. <https://doi.org/10.17969/agripet.v21i1.16170>
- Herdyastuti, N. 2006. Isolasi dan karakterisasi ekstrak kasar enzim bromelin. *Berkala Penelitian*, 12(1):75–77. <https://berkalahayati.org/index.php/jurnal/article/view/402>
- Hou, W., Ma, X., Yu, Z., L., Bari, H., Du, Q., Jiang, R., Fan, Wang, J., Yang, Y., 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(1) 107084. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2024.107084>
- Laryska, N., dan T. Nurhajati. 2013. Peningkatan kadar lemak susu sapi perah dengan pemberian pakan konsentrasi komersial dibandingkan dengan ampas tahu. *Jurnal Peternakan*, 28(1): 8–14. <https://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-agrovet5d039f3948full>
- Lindawati, S. A., dan D. A. N. M Dewantari. 2023. Kemampuan sari buah nanas muda dalam penggumpalan protein susu sapi terhadap karakteristik kimia tahu susu. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 26(2): 116–120. DOI: <https://doi.org/10.2483/MIP.2023.v26i02.p08>
- Mahendra, I. 2020. Berbagai Konsentrasi Sari Nanas Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tahu Susu. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.16.0047-20200825121646>
- Marmaini, M., S., Rizal, dan M. Jannah. 2023. Jenis jenis (*Ananas comosus* L) yang ditanam di kabupaten/Kota Prabumulih Sumatera Selatan. *Jurnal Indobiosains*, 5(1): 43–49. <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 yogurt susu kambing. Skripsi In Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan, 9:385–392. <https://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/1642>
- Maskar, R., dan Faisal. 2022. Fermentasi tahu susu sapi yang disubstitusi sebagian dengan tahu kedelai. *Jurnal Gorontalo Agriculture Technology*, 5(2):19–25. DOI: <https://doi.org/10.32662/gatj.v5i1.2010>
- Masri, M. 2013. Isolasi dan pengukuran aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kasar batang nanas (*Ananas comosus*) pada variasi pH. *Jurnal Biology Science dan Education*, 2(2): 159–169. DOI: <https://doi.org/10.24252/bio.v2i2.478>
- Masri, M. 2014. Isolasi dan pengukuran aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kasar bonggol nanas (*Ananas comosus*) pada variasi suhu dan pH. *Jurnal Ilmiah Biologi*, 2(2): 119–125. DOI: <https://doi.org/10.24252/bio.v2i2.478>
- Naibaho, B., R., Simanjuntak dan S. Pandiangan 2024. Pengaruh penambahan sari nanas (*Ananas comosus* L, Merr) terhadap kualitas dadih selama penyimpanan dingin. *Jurnal Ilmiah Sains* 24: 184–196. <https://doi.org/10.35799/jis.v24i2.57971>

- Navyanti F, dan A. Retno 2015. Higieni 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/bbe0cee1cc365be2ef17e0764>
- 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://www.neliti.com/publications/116623>
- Omotoyinbo, dan Sanni. 2017. Characterization of bromelain from parts of three different pineapple varieties in nigeria. Journal American of BioScience, 5(3), 35. <https://doi.org/10.11648/j.ajbio.20170503.11>
- Pasaribu, A., F., Firmansyah, dan N. Idris. 2023. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi susu sapi perah di Kabupaten Karo Provinsi Sumatera Utara. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 18(1): 28–35. <https://doi.org/10.22437/jiiip.v18i1.2656>
- Pradani, N. R., dan C. H. Wibowo. 2021. Variasi konsentrasi sari buah nenas pada pembuatan tahu susu terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik. Jurnal Mahasiswa USM., 17. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.15.0100-20190909040135>
- Permana, I., Falahudin, A., dan U. I. L Rahmah. 2021. Nilai pH dan sifat organoleptik dadih susu kambing Etawa dengan penambahan sari buah mangga gedong gincu. Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan, 9(1): 58–67.DOI: <https://doi.org/10.31949/agrivet.v9i1.1265>
- Pratama, R dan R. Handayani. 2023. Pembuatan tahu susu menggunakan koagulan dari bonggol nenas (*Ananas comosus* L.). FaST- Jurnal Sains dan Teknologi, 7(2), 130–138. . DOI: <http://dx.doi.org/10.19166/jstfast.v7i2.6064>
- Prayitno, S. S., J., Sumarmono, A. H. D., Rahardjo, dan Setyawardani, T. 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>
- Purwasih, R., E., Sobari, dan S. P. Andani. 2021. Pengaruh pemberian ekstrak nenas terhadap kualitas tahu susu. Jurnal Bulletin of Applied Animal Research, 3(1): 17–22. <https://www.ejournal.unper.ac.id/index.php/>
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. Journal Chempublish ,1(2) :1420.https://online_journal.unja.ac.id/chp/article/view/3309
- Ryan Pratama, R. H. 2023. Pembuatan tahu susu menggunakan koagulan dari bonggol nenas (*Ananas comosus* l.). FaST- Jurnal Sains Dan Teknologi, 7(2):130–138. DOI: <http://dx.doi.org/10.19166/jstfast.v7i2.6064>
- Rukmi, K. S. A. 2022. Substitusi kecambah jagung pada pembuatan silken tofu terhadap sifat fisiknya. Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian, 4(1): 6–<https://doi.org/10.37631/agrotech.v4i1.584>
- Rusmarilin, H., dan I. Suhaidi. 2017. Pengaruh perbandingan sari nenas dengan sari daun sirsak dan persentase gum Arab terhadap mutu puding. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, (3): 502 510. <https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/56310>
- Sagita, D., Hartesi, B., Fitri, K., dan L. Lufita. 2023. Konsentrasi hambat minumum enzim bromelin dari kulit dan bonggol nenas (*Ananas comosus* (L.) Merr) terhadap

Staphylococcus aureus. Jurnal Ilmiah Farmasi, 8(2): 101–108.
<https://doi.org/10.26874/kjif.v8i2.278>

- Salahudin, F. 2011. Pengaruh bahan pengedap pada isolat enzim bromelin dari bonggol nanas. Jurnal Biopropal Industri. <http://garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=416386&val=8391&title>
- Sawitri, M. E., A, Manab., dan T, 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://www.scribd.com/doc/259283454/Gelatin>
- Sigit, M., Rafida, W., P., dan A, J. W. 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, 1–5. DOI: <https://doi.org/10.32503/fillia.v6i1.1401>
- Sudjatinah, M., Wibowo, C. H., dan D. A. Gunantar. 2021. Peningkatan keterampilan kelompok tani ternak (KTT) Sidomulyo. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang, 1, 1–5. DOI: <http://dx.doi.org/10.26623/tmt.v1i1.2513>
- Sulistiyowati, E., S., Mujiharjo, I., Irnad, 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, S., dan N. S. Said. 2018. Karakteristik dangke susu kerbau dengan penambahan *crude* papain kering. Jurnal AgriTech, 38(3): 345. <https://doi.org/10.22146/agritech.24331>
- Suyanto, A. 2012. Kadar kalsium dan sifat organoleptik tahu susu dengan variasi jenis bahan penggumpal. Jurnal Pangan dan Gizi, 03(05): DOI: <https://doi.org/10.26714/jpg.3.2.2012.%25p>
- Triana, A. N., Setyawardani, T., dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh jenis susu pada pH, total asam dan warna kefir Tradisional. Journal of Animal Science and Technology, 4(1): 15–25. <http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/angon/article/view/1494/617>
- Vergi, M. D., Suprayogi, T. H., dan S. M. Sayuthi. 2015. Kandungan lemak, total bahan kering dan bahan kering tanpa lemak susu sapi perah akibat Interval pemerahan berbeda. Animal Agriculture Journal, 5(1): 195–199. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>
- 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>
- Wulandari, A., Kanti, W., Cahyani, D., dan M. Ali. 2023. Penambahan asam cuka dan susu murni pada pembuatan tahu susu vinegar acid and pure milk addition in milk tofu production. Jurnal Agrosains, 08(1): 1–8. DOI: <https://doi.org/10.31102/agrosains.2023.8.1.1-8>
- Yasin, U. A., Horo, J. T., dan B. A. Gebre. 2019. Physicochemical and sensory properties of tofu prepared from eight popular soybean [*Glycine max (L.) Merrill*] varieties in Ethiopia. Jurnal Scientific Africa, 6, e00179. <https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2019.e00179>
- Yulianingsih, E., Sulistyoningsih, M., dan M. Ulfah. 2018. Pengaruh penambahan ekstrak nanas dan lama pemasakan terhadap kadar protein dan organoleptik tahu susu. Bioma, Jurnal Ilmiah Biologi 5(2):49–64. <https://doi.org/10.26877/bioma>

