

## DAFTAR PUSTAKA

- Alba. (2020, March 26). *Standar Nasional Indonesia Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori 67.240 Badan Standardisasi Nasional*. Academia.edu.  
[https://www.academia.edu/42337013/Standar Nasional Indonesia Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori 67 240 Badan Standardisasi Nasional](https://www.academia.edu/42337013/Standar_Nasional_Indonesia_Petunjuk_pengujian_organoleptik_dan_atau_sensori_67_240_Badan_Standardisasi_Nasional)
- Alsa Salsabila. (2022). Strategi Bertahan Pelaku Usaha Kecil Tahu Cibuntu Kota Bandung pada Tahun 2017-2021. *Jurnal Riset Ilmu Ekonomi Dan Bisnis*, 31–36. <https://doi.org/10.29313/jrieb.vi.648>
- Aryanto, D. A., & Sudarti Sudarti. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Buruh Nelayan Di Pantai Sendangbiru Desa Tambakrejo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu Ekonomi JIE*, 1(1), 16–29.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Research Gate; Graha Ilmu.  
[https://www.researchgate.net/publication/276146067\\_Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi](https://www.researchgate.net/publication/276146067_Teknologi_Pangan_Teori_Praktis_dan_Aplikasi)
- Bintoro, P. A., Maselia, P., Kintoko, A. W., Defanda, A. A., Fitriyanto, A., Ramadhan, F., Kartika, M., & Septiani, U. A. (2017). Pembuatan Tahu Rumahan Khas Ledok Kulon. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 245–252.  
<https://doi.org/10.12928/jp.v1i2.371>
- Danahy, A. (2020). *The Mediterranean Diet Cookbook for Two*. Callisto Media, Inc.
- Dendi Gusnadi. (2020). ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PADA INOVASI PRODUK UNBAKED CHEESE CAKE BERBASIS TAHU SUTERA. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 9(1), 49–54.  
<https://doi.org/10.47492/jih.v9i1.24>
- Duruz, J., & Gaik Cheng Khoo. (2015). *Eating together : food, space, and identity in Malaysia and Singapore*. Strategic Information And Research Development Centre (Sird), Puchong, Selangor, Malaysia.
- Eko Waluyo, Angga Wira Perdana, Yahya, Tian Nur Ma'rifat, Ria Dewi Andriani, & Iman Sabarisman. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. Universitas Brawijaya Press.

- Fiska Yeni Rahmawati, & M.Si Dra. Aminah Asngad. (2014). Analisis Kandungan Protein Dan Uji Organoleptik Tahu Kacang Tunggak Dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis Dan Belimbing Wuluh Sebagai Koagulan Dan Pengawet Alami. *Analisis Kandungan Protein Dan Uji Organoleptik Tahu Kacang Tunggak Dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis Dan Belimbing Wuluh Sebagai Koagulan Dan Pengawet Alami*.
- Hidayah Amin, Jafri Janif, Ali, A., & Seow Ser Lee. (2020). *Kuih : from apam to wajik, a pictorial guide to Malay desserts*. Helang Books, An Imprint Of Archipelago Consultancy, Singapore.
- Indonesia. Departemen Pertanian. (1967). *Mustikarasa*. Kementrian Pertanian Republik Indonesia. *Journal of Food Science and Technology*, n.d.
- Khair Johari. (2021). *The Food of Singapore Malays*. Marshall Cavendish Editions.
- Kong, L., & Sinha, V. (2014). *Food, Foodways and Foodscapes*. WORLD SCIENTIFIC. <https://doi.org/10.1142/9416>
- Maukar, A. L., Runtuk, J. K., & Andira, A. (2019). Perancangan Alat Produksi Tahu yang Higienis pada Industri Rumah Tangga. *Jurnal Sistem Dan Manajemen Industri*, 3(1), 31. <https://doi.org/10.30656/jsmi.v3i1.1439>
- Mccormick, K. (2019). *Spss Statistics For Dummies*. For Dummies.
- Murdijati-Gardjito, Santoso, U., & Eni Harmayani. (2023). *Ragam Kudapan Maluku, Sulawesi Dan Kalimantan*. Penerbit Andi.
- Nova, I., Kurtini, T., & Wanniatie, V. (2020). *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Produksi Pertama*. Nutritionix. (2019). *Nutritionix*. Nutritionix.com. <https://www.nutritionix.com/>
- Salleh Mohd Radzi, Mohd, Norzuwana Sumarjan, Zurinawati Mohi, Didi Sukyadi, Karim Suryadi, & Pupung Purnawarman. (2016). *Heritage, Culture and Society*. CRC Press.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian organoleptik: untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Bhartara Karya Aksara.
- Sunaeni, Ismail, Z., & Anjar Briiliannita. (2021). *Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna*. Penerbit NEM.

Tiyani, U., Suharti, & Andriani, S. (2020). Formulasi dan uji organoleptik teh celup daun kersen (*Muntingia calabura* L.) untuk memelihara kadar gula darah dan penambahan rimpang jahe (*Zingiber officinale*) sebagai penghangat tubuh. *Journal of Holistic and Health Science*, 4(1), 43-49.

Trisna, V. (2011). *Pengaruh konsentrasi koagulan GDL (Glucono Delta Lactone) dan suhu awal koagulasi terhadap pola elektroforesis protein terkoagulasi serta korelasinya terhadap mutu tekstur curd kedelai (Glycine max)*.

U.S. Department of Agriculture. (2024). *FoodData Central*. Usda.gov. <https://fdc.nal.usda.gov/>

Yasha Hasija. (2023). *Statistical methods in bioinformatics*. Elsevier EBooks, 43–75. <https://doi.org/10.1016/b978-0-443-15250-4.00009-5>

Zuliatul Iffah M. (2013). Pengaruh Proporsi Kacang Kedelai dengan Kacang Merah dan Konsentrasi Glucono Delta Lactone (GDL) Terhadap Mutu Organoleptik Tahu Sutera. *Jurnal Tata Boga*, 2(1).

