



## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H., Vincenzo, E. V., Giorgio, R., Gilbert, S., Laura, T. 2016. *The Multiple Facets of Partial Least Squares and Related Methods*. Switzland: Springer
- Ainara, L., Silvia, A., Carmen, J., Jesús, M., Pedro, A., José, I. R. de G., Patrick, R., dan Raquel, L. 2013. Application of Near Infrared Reflectance (NIR) spectroscopy to predict the moisture, protein, and fat content of beef for gourmet hamburger preparation. In *Jurnal ScienceDirect Procedia Technology* 8 (2013) 488 – 492
- Alriadi, I. 2002. “Ayo Nak, Makan Protein”Pentingnya Asupan Protein Harian Anak. *E-book*. Deepublish
- Anonim. 2019. *Near-Infrared (NIR) light sources for 3D Facial Recognition*. Diakses dari <https://www.azooptics.com/Article.aspx?ArticleID=1666> pada 12 Desember 2023 pukul 20.00 WIB
- Anonim. 2022. Principal Component Analysis: Pengertian dan Cara Kerjanya. Diakses dari [Principal Component Analysis: Pengertian dan Cara Kerjanya - Algoritma](#) pada 15 Desember 2023 pada 20.00 WIB
- Anonim. 2023. *Nilai Kandungan Gizi Tahu*. Diakses dari <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/357/tahu> pada 15 Desember 2023 pada 20.00 WIB
- Anonim. 2023. *Tingkatkan Daya Saing Tempe, Tahu dan Telur Asin dengan SNI*. Diakses dari [Tingkatkan Daya Saing Tempe, Tahu dan Telur Asin dengan SNI - BSN - Badan Standardisasi Nasional - National Standardization Agency of Indonesia - Setting the Standard in Indonesia ISO SNI WTO](#) pada 9 Maret 2024 pada 20.00 WIB



- Adikara, Banu. 2022. *Harga Beras, Tahu dan Tempe Merangkak Naik, BPS Ungkap Penyebabnya*. Diakses dari [Harga Beras, Tahu dan Tempe Merangkak Naik, BPS Ungkap Penyebabnya - Jawa Pos](#) pada 2 Desember 2023 pukul 11.26 WIB
- Andy, D. 2015. *Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Dalam Penerapan Cleaner Production di Industri Kecil Pengolahan Tahu di Subang dan Sumedang*. Penerbit LIPI press: Jakarta
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Asari, A., Zulkarnaini, Hartatik, Ahmad, C. A., Suparto, Jacomina, V. L., Fathan M. D., Dyah, R. P., Maswar, Wara, A. S., Nanti, S. M. 2023. *Pengantar Statistika Indonesia: Mafy Media Literasi Indonesia*
- Aulia, R., Yena, K., Hanim, Z. A., Arief, M. A. A., Haeun, k., Hangi, K., Wang-Hee, L. Kyung-Hwan, K., Jeong-Ho, B. 2022. Non-destructive prediction of protein contents of soybean seeds using near-infrared hyperspectral imaging. In *Infrared Physics and Technology* Vol 127.
- Azwar, M. 2023. *RI Negeri Agraris Suka Tempe, Tapi Gentol Impor Kedelai*. Diakses dari <https://www.cnbcindonesia.com/news/20230117073123-4-405950/ri-negeri-agraris-suka-tempe-tapi-getol-impor-kedelai> pada 15 desember 2023 pukul 18.00 WIB
- Bintang, M. 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Beć, K. B., Grabska, J., & Huck, C. W. (2020). Near-infrared Spectroscopy in Bio-applications. Dalam Jurnal *Molecules* (Vol. 25, Issue 12). <https://doi.org/10.3390/molecules25122948>
- [BPS] Badan Pusat Statistika. 2022. *Rata-rata konsumsi per kapita seminggu beberapa macam bahan makanan penting 2007-2022*. BPS 2022
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-3142-1998. Syarat Mutu Tahu. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.



- C.S.A.M. Maduro Dias, H.P. Nunes, T.M.M.V. Melo, H.J.D. Rosa, C.C.G. Silva, dan A.E.S. Borba. 2021. Application of Near Infrared Reflectance (NIR) spectroscopy to predict the moisture, protein, and fat content of beef for gourmet hamburger preparation. Dalam *Jurnal Livestock Science* 254 (2021) 104772 <https://doi.org/10.1016/j.livsci.2021.104772>
- Cahyadi, W. 2002. *Kedelai Alternatif Pemasok Protein*. Diakses dari <http://www.pikiranrakyat.com/cetak/0504/06/cakrawala/index.htm>. Pada 15 Desember 2023 pukul 22.00 WIB
- Chairuniza, H. C., Jumeri, Rudiati, E. M., Wahyu, S., dan Khuriyati, N. 2023. Visible-Near Infrared Reflectance Spectroscopy for Rhodamine B Detection in Chili Paste Using Principal Component Analysis. (Eds.): *ICOSEAT 2022, ABSR 26*, pp. 476–483. [https://doi.org/10.2991/978-94-6463-086-2\\_65](https://doi.org/10.2991/978-94-6463-086-2_65)
- Dede, C. P. 2022. Pengembangan Model *Partial Least Square Regression* (PLSR) untuk Memprediksi Keasaman (pH) dan Kadar Air Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) menggunakan *Spektroskopi Visibel Near Infrared* (Vis-NIR). Dalam publikasi SKRIPSI
- Djaafar, T. F., Tri, M., Siti, D. I., Heni, P., Yeyen, P. W. 2018. *Teknologi Pasca Panen Komoditas Tanaman Pangan, Holtikulturan dan Perkebunan*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama Yogyakarta.
- Djuuna, I. A. F., Abbott, L., Russell, C. (2013). Determination and Prediction of Some Soil Properties Using Partial Least Square (PLS) Calibration and MidInfraRed (MIR) Spectroscopy Analysis. *Journal of Tropical Soils*, 16(2): 93-98
- Esbensen, K. H., Paul, G., dan Anders, L. 2014. The RPD myth. Dalam jurnal *Mythbusters in chemometrics*. Vol 25 No 5
- Frey, M. 2022. *Tofu Nutrition Facts and Health Benefits*. Diakses dari [Tofu Nutrition Facts and Health Benefits \(verywellfit.com\)](https://www.verywellfit.com/tofu-nutrition-facts-and-health-benefits) pada 1 Desember 2023 pukul 11.45 WIB
- Ghozali, I. 2014. *Structure Equation Modeling, Metode Alternatif dengan Partial Least Square (PLS) Edisi 4*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Haloho, J. D. dan Tietyk, K. 2020. Perbandingan Bahan Baku Kedelai Lokal Dengan Kedelai Import Terhadap Tahu. dalam *HALO Tabaro* Vol.4 No.1 Hal 52-53.



- Hartini, N., Renita M., dan Vritta, A., W. 2023. *Analisa Pangan*. Zifatama Jawa: E-book.
- Humas BKPK. 2023. Angka Stunting Tahun 2022 Turun Menjadi 21,6 Persen. Diakses dari [Angka Stunting Tahun 2022 Turun Menjadi 21,6 Persen - Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan | BKPK Kemenkes \(kemkes.go.id\)](#) pada 20 Maret 2024 pukul 11.45 WIB
- Jinmin Liu, Xin Lou, Dongjie Zhang, Chunqi Wang, Zhengguang Chen, dan Xiaoyu. 2023. Rapid Determination of Rice Protein Content using Near-Infrared Spectroscopy Coupled with Feature Wavelength Selection. Dalam *Journal of Infrared Physics and Technology*, 135. <https://doi.org/10.1016/j.infrared.2023.104969>.
- Joshi, D. D. 2012. FTIR Spectroscopy: Herbal Drugs and Fingerprints BT - Herbal Drugs and Fingerprints: *Evidence Based Herbal Drugs* (ed.); pp. 121–146). Springer India.
- Karoui R., A, M. Mouazena, E. Dufourb, L. De Pillonelc, E. Schallerd, J. Baerdamaekera, dan J.O. Bossetc. 2006. Chemical Characterisation of European Emmental Cheese by Near Infrared Spectroscopy Using Chemometric Tools.. *International Dairy Journal*, 16: 1211- 1217.
- Kumalaningsih, S. 2014. Pohon Industri Potensial. *E-book*: Universitas Brawijaya Press.
- Kotu, V., Bala, D., Balanchandre, D. 2014. Predictive Analytics and Data Mining Concepts and Practice with Rapidminer. E-book. Elsevier Science Publisher.
- Khuriyati, N., Anggoro, C. S., Moh Affan, F. F. dan Ririn, N. A. 2022. Determination of Total Carotene and Vitamin C in Chili Powder (*Capsicum annum L.*) Non-destructively Using Near-Infrared Spectroscopy. In *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*. Vol. 13 No. 1
- Latifatul. 2023. *Cara Membuat Tahu Beserta Proses Secara Singkat*. Diakses dari [Cara Membuat Tahu Beserta Prosesnya Secara Singkat - Lifestyle Katadata.co.id](#) pada 16 Juni 2023 pukul 12.30 WIB.
- Li, X., Bowei, X., Minghui, W., Junming, Z., Zhiming, X., dan Linhua, L. 2021. Visible-To-Near-Infrared Optical Properties of Protein, Lipid And Carbohydrate In Both Solid And Solution State At Room Temperature. In *Journal of Quantitative*



*Spectroscopy and Radiative Transfer*, Vol. 259.  
<https://doi.org/10.1016/j.jqsrt.2020.107410>

Liu, J., Luo, X., Zhang, D., Wang, C., Chen, Z., & Zhao, X. (2023). Rapid determination of rice protein content using near-infrared spectroscopy coupled with feature wavelength selection. *Infrared Physics and Technology*, 135. <https://doi.org/10.1016/j.infrared.2023.104969>.

Manley dan Vincent. 2018. Spectroscopic Technique: Near Infrared (NIR) Spectroscopy. Dalam jurnal internasional *Modern Techniques for Food Authentication (Second Edition)*: 51-52.

Mercham, S., Bambang, R., Zaenal, K., Soemarno. 2023. Teknologi NIRS (Near Infrared Reflectance Spectroscopy) Untuk Mendeteksi Kesuburan Tanah Studi Kasus di Provinsi Aceh: Review. *Conference paper*

Mohsenin dalam Novianty, I. 2008. *Analisa Spektroskopi Reflektans Vis-NIR Untuk Mengetahui Proses Pematangan Buah Strawberi*. FMIPA IPB.

Mustinda, L. 2015. *Mengintip Proses Pembuatan Tahu Tradisional yang Segar*. Diakses dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2852302/mengintip-proses-pembuatan-tahu-tradisional-pada-5-oktober-2022>.

Murray Laurieri, N., Delgona, R. 2017. Chapter 24-Proteins. Dalam jurnal Internasional *Jurnal Pharmacognosy Fundamentals, Applications and Strategies* pp. 477-494.

Na, W., Jinrui, F., Longwei, L., Jinming, L., dan Yong, S. (2022). Rapid Determination of Cellulose and Hemicellulose Contents in Corn Stover Using Near-Infrared Spectroscopy Combined with Wavelength Selection. Dalam *Jurnal Molecules* 2022, 27, 3373. <https://doi.org/10.3390/molecules27113373>

Nicolai, B.M., K. Buellens, E. Bobelyn, A. Peirs, W. Saeys, K.I. Theron, dan J. Lamertyn. 2007. Nondestructive measurement of fruit and vegetable quality by means of NIR spectroscopy: A review. *Postharvest Biology and Technology*, 46: 99-118

Nielsen, S.S. 1998. *Food Analysis*. USA: Aspen Publication Inc.

Osborne, B. G. 2006. *Near-Infrared Spectroscopy in Food Analysis*. John Wiley & Sons, Ltd. Australia.



- Pahlawan, M. F. R., Wati, R. K., dan Marsitoh, R. E. 2021. Development of a low-cost modular VIS/NIR spectroscopy for predicting soluble solid content of banana. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 644(1). doi:10.1088/1755-1315/644/1/012047
- Porep, J. U., Dietmar R. K., Reinhold C. 2015. On-line application of near infrared (NIR) spectroscopy in food production. Dalam Jurnal Internasional *Trends in Food Science & Technology*, Volume 46, Issue 2, Pages 211-230
- Rahayu, E. S., Siti, R., Andika, S., Tri, P., Saiful, R. 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Yogyakarta: Penerbit PT Kanisius
- Rahmawati, L., Widodo, S., Kurniadi, D. P., Daud, P., Triyono, A., Sriharti, Susanti, N. D., Mayasti, N. K. I., Indriati, A., Yulianti, L. E., Putri, D. P., Kuala, S. I., Anggara, C. E. W., Pristianto, E. J., Kurniawan, E. D., Apriyanto, I. F., & Kurniawan, D. (2023). Determination of colorant type in yellow tofu using Vis-NIR and SW-NIR spectroscopy. *Food Science and Technology (Brazil)*, 43. <https://doi.org/10.1590/fst.112422>
- Ramzan dan Khan, 2010 dalam Hidayat 2023. *Partial Least Square (PLS), Pengertian, Fungsi, Tujuan, Cara*. Diakses dari <https://www.statistikian.com/2018/08/pengertian-partial-least-square-pls.html> pada 16 Desember 2023 pukul 02.00 WIB
- Riswanto, F. D. O. 2022. *Kemometrika Pengenalan Pola dan Kalibrasui Multivariat dengan perangkat lunak R*. Yogyakarta: Sanata Dharma University Press
- Rohman, A. dan Sumantri. 2018. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Salim, T. dan Sriharti. 1996. *Sanitasi Lingkungan pada Industri Tahu*. Subang: BPTTG Puslitbang fisika terapan LIPI
- Samadi, Sitti, W., Zulfahrizal, dan Agus, A. M. 2022. *Aplikasi Teknologi NIRS untuk Evaluasi Kualitas Bahan Pakan Fermentasi*. Indonesia: Syiah Kuala University Press.
- Saragih, Y. P. 2001. *Membuat Aneka Tahu*. Indonesia: Penebar Swadaya (PS).
- Santoso, S. 2010. *Statistika Multivariat*. Jakarta: Penerbit PT Elex Media Komputindo



- Schwanninger, M., Rodrigues, J. C., dan Fackler, K. 2011. A review of Band Assignments in near Infrared Spectra of Wood and Wood Components. Dalam *Journal of Near Infrared Spectroscopy* 19 (5): 287-308
- Seftiono, H. (2017). Perubahan Sifat Fisiko Kimia Protein Selama Proses Pembuatan Tahu Sebagai Rujukan Bagi Posdaya. *Jurnal Kesejahteraan Sosial Maret*, 3(1), 85–92. <http://www.universitas-trilogi.ac.id/>
- Shi, Y., Yang, Y., Piekoszewski, W., Zeng, J. Guan, H., Wang, B., Liu, L., Zhu, X., Chen, F., dan Zhang, N. 2020. Influence of Four Different Coagulants on The Physicochemical Properties, Textural Characteristics and Flavour of Tofu. Dalam *International Journal of Food Science and Technology*, 55 (3) (2020), pp. 1218-1229
- Shurtlef dan Aoyagi dalam Astawan. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-Bijian*: Jakarta: Penerbit Swadaya
- Simatupang dalam Haloho dan Tietyk. 2020. Perbandingan Bahan Baku Kedelai Lokal dengan Kedelai Import Terhadap Tahu. dalam *HALO Tabaro* Vol.4 No.1 Hal 52-53
- Suhandy, D. & Yulia, M. (2020). *Teknologi Near Infrared Spectroscopy Portabel untuk Kuantifikasi Atribut Mutu Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suhandy, D., Hartanto, R., Prabawati, S., Yulianingsih, Yatmin. (2007). Penentuan Kondisi Pengukuran NIR Terbaik untuk Penentuan Kandungan Padatan Terlarut Buah Mangga Secara Tidak Merusak Menggunakan Near Infrared Spectroscopy. *Jurnal Keteknik Pertanian*, Vol. 21 No. 4
- Ulya, M. 2012. Identifikasi Persyaratan Pelanggan terhadap Produk Tahu. Dalam *jurnal Agrotek* 6 (2): 72-78
- USDA. 2019. *Tofu, Extra Firm, Prepared with Nigari*. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174290/nutrients> pada 15 Desember 2023 pukul 23.00 WIB
- Watanabe, L. S., Bovolenta, Y. R., Junior, V. R. a., Barbin, D. F., Madeira, T. B., dan Nixdorf, S. L. 2018. Investigation of NIR Spectra Pre-Processing Methods



Combined With Multivariate Regression for Determination of Moisture in Powdered Industrial Egg. *Acta Scientiarum. Technology*, 40: e30133-e30133.

Widaningrum, I. 2015. Teknologi Buatan Tahu yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). Dalam *jurnal dedikasi* vol 12: 14

Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Wustqa, D. U., Endang, L., Retno, S., Rosita, K., Mathilda, S. dan Kismiantini. 2018. Analisis Data Multivariat dengan Program R. Dalam *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA dan Pendidikan MIPA* 2 (2) hal 83-86

Xu, R., Hu, W., Zhou, X., Zhang, X., Xu, S., Guo, Q., Qi, P., Chen, L., Yang, X., Zhang, F., Liu, L., Qiu, L., dan Wang, J. 2020. Use of near-infrared spectroscopy for the rapid evaluation of soybean [*Glycine max* (L.) Me.] water soluble protein content. Dalam *jurnal internasional Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, Volume 224

Yusnia, S. 2022. *Spektrofotometer UV Vis: Fungsi, Prinsip Kerja, dan Cara Kerjanya*. Diakses dari [Spektrofotometer UV VIS: Fungsi, Prinsip Kerja, dan Cara Kerjanya - Laboratory and Medical Equipment Specialist \(fleischhacker-asia.biz\)](https://www.fleischhacker-asia.biz) pada 19 Desember 2023 pukul 09.00 WIB

Zhang, W., Liu, K., R. Lv, T. Wan, S. Zhou, Y. Sun, H. Gu. 2023. A Rapid Identification Method of Rice Protein in Rice Starch Based on Synchronous Fluorescence Spectroscopy, *Food Sci. Technol.* Vol 43 e91122–e.