

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddi. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan Produk Pangan*. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- AOAC. 1995. *Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue), Grain and Oilseed*. *Journal AOAC.Int*.
- Arpah, M dan R. Syarief. 2000. *Evaluasi model-model pendugaan umur simpan pangan dari difusi hukum Frick Unidireksional*. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 16: 15-21.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2009. *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan*. BPOM. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 1998. SNI 01-3142-1998 : Syarat Mutu Tahu.
- Bazinet L.,D. Ippersiel dan F.Lamarche. 1999. *Recovery Of Magnesium And Protein From Soy Tofu Whey By Electrodialytic Configuration*. *Journal of chemical technology and biotechnology*, 74(7):663-668.
- Buckle, K. A, R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan. UI Press, Jakarta.
- Budiyono, Haris. 2009. *Analisis Daya Simpan Produk Susu Pasteurisasi Berdasarkan Kualitas Bahan Baku Mutu Susu*. Dalam *Jurnal Paradigma*, Vol. 10, No. 2, Desember 2009 : 198 – 211.
- Cai,T.D. dan K.C.Chang. 1998. *Characteristic Of Production Scale Tofu As Affected By Soymilk Coagulation Method : Propeller Blade Size, Mixing, Time And Coagulant Concentration*. *Food Research Intenational* 31 (4) :289-295.
- Champagene, C. P., Aurouze, B., dan Goulet, G. (1991). *Inhibition Of Undesirable Gas Production In Tofu*. *Journal of Food Science*, 56, 1600–1603.
- Choi, Y. M., Whang, J. Y., Kim, J. M., dan Suh, H. J. (2006). *The Effect Of Shell Powder On The Extension Of The Shelf Life Of Kimchi*. *Food Control*, 17, 695–699.
- Cichy, R.F. 1984. *Sanitation Management : Strategies for Succes*. *Educational Institute of the American Hotel and Motel Association*. Michigan.

- Datson, L. R., H. A. Frank, dan C. G. Cavaletto. 1977. *Indirect Methods as Criteria of Spoilage in Tofu (Soybean Curd)*. J. Of Food Sci. 42 (2) : 23 – 274.
- DeMan, J.M., L. deMan, S. Gupta. 1987. *Texture and Microstructure of Soybean Curd (Tofu) As Affected by Different Coagulant*. Food Microstructure, vol. 5 (1986), pp. 83-89 SEM, Inc., AMF O'Hare (Chicago), IL 60666-0507 U.S.A.
- Djaeni, M., A. Prasetyaningrum., A Mahayana. 2012. *Pengeringan Karaginan dari Rumput Laut Eucheuma Cottonii pada Spray Dryer Menggunakan Udara yang Didehumidifikasi dengan Zeolit Alam Tinjauan: Kualitas Produk dan Efisiensi Energi*. Momentum Volume 8 (2): 28- 34
- Fardiaz, S. 1987. *Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan*. Lembaga Swadaya Informasi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Floros JD. dan V Gnanasekharan.1993. *Shelf Life Prediction Of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, And Nutritional Aspects*, London : Elsevier Publication.
- Frazier, W. C. dan D. C. Westhoff. 1978. *Food Microbiology*. Third Ed. Tata McGraw-Hill Publishing Co. Ltd., New Delhi.
- Gayatri, M. 2013. *Penentuan Umur Simpan Bumbu Gulai Siap Pakai Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Gelman, A., R. Pasteur, and M. Rave. 1990. *Quality Change And Storage Life Of Cammon Carp (Cyprinus Carpio) At Various Storage Temperatures*. Journal Science Food Agriculture 52: 231–241.
- Gudmundsson, G., & Kristbergsson, K. (2009). *Shelf-Life Prediction Of Chilled Foods*. In R. Costa, & K. Kristbergsson (Eds.). Predictive modeling and RiskAssessment (pp. 101–119). (4 ed.). Springer US.
- Harmayani, Eni., Endang S.Rahayu, Titiek F.D, Citra A.S, dan Tri Marwati. 2009. *Pemanfaatan Kultur Pediococcus Acidilactici F-11 Penghasil Bakteriosin Sebagai Penggumpal Pada Pembuatan Tahu*. Jurnal Pascapanen 6(1) 2009:10-20.

- Hariyadi, P. 2004. *Prinsip-prinsip Pendugaan Masa Kedaluwarsa dengan Metode Accelerated Shelf Life Test*. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Self Life). Bogor, 1–2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herudiyanto, Marleen S. 2009. *Pengemasan Bahan Pangan*. Penerbit: Widya Padjadjaran. Bandung.
- Ihwani, 2008. *Pengaruh Kemasan Terhadap Daya Simpan Tahu Segar Pada Suhu Dingin*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kim Y.S., Choi Y.M , Noh D.O dan Cho S.Y.2006. *The Effect Of Oyster Shell Powder On The Extension Of The Shelf Life Of Tofu*. Journal of Elsevier.
- Klappa, Peter. 2009. *Kinetics For Bioscientist*. Ventus Publishing. USA.
- Koswara S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. *Perencanaan dan Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan: Aplikasi Prinsip Arrhenius*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusuma, Hellen Retno., Tita I, Nani I, dan Martina. 2017. *Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan*. Jurnal Widya Teknik Vol.6 No.2, 2007 (142-151)
- Labuza, T. P., & Schmidl, M. K.1985. *Accelerated Shelf-Life Testing Of Foods*. Journal Food Technology (pp. 57–64).
- Lu, J. Y., E. Carter, dan R. A. Chung. 1980. *Use of Calcium Salts for Soybean Curd Preparation*. Journal of Food Science : 45: 32 – 34.
- Mareta, D.T, dan Nur, S.A. 2011. *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin*. Mediagro 7 (1) : 26 – 40. Ahmad, 2013.
- Man D dan A Jones, 2000. *Shelf-Life Evaluation Of Foods, Second Edition*. Maryland: An Aspen Publication, Inc. Gaithersburg.
- Melanie, Richards., Henrietta L. De Kock, dan Elna M. B. 2014. *Multivariate Accelerated Shelf-Life Test Of Low Fat UHT Milk*. Journal Elsevier. London.
- Midayanto, Dedy N & Sudarminto Setyo Y. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam

- Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2, No. 4, Oktober 2014 : 259 – 267.*
- Muchtadi, T.R. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Penerbit : AlfaBeta.Bandung.
- Munsell. 1997. *Colour Chart For Plant Tissue Mecbelt Division Of Kalmorgen Instrument Corporation*. Baltimore Maryland.
- Pednekar, Mrinal., Amit. K. Das, Rajalakshmi .V., Arun Sharma. 2010. *Radiation Processing And Functional Properties Of Soybean (Glycine Max)*. Journal homepage: [www.elsevier.com/locate/radphyschem](http://www.elsevier.com/locate/radphyschem). Access at March, 21 2018.
- Pelezar, M. J dan E.C.S Chan. 2007. *Dasar – Dasar Mikrobiologi*. UI Press. Jakarta.
- Polydera, A.C., N. G. Stoforos and P.S. Taoukis. 2003. *Comparative shelf life study and vitamin C loss kinetics in pausterised and high pressure processed reconstituted orange juice*. *Journal Of Food Engineering* 60: 21-29.
- Pontecorvo, A. J. and M. C. Bourne. 1978. *Simple Methods For Extending The Shelf Life of Soycurd (Tofu) in Tropical Areas*. In *Journal of Food Science*. Vol. 43 (3) 969 – 972.
- Poysa V, Woodrow L. 2004. *Stability of Soybean Composition and Its Effects On Soymilk and Tofu Yield and Quality*. *Journal Food Research* 35 : 337-345.
- Pujihastuti, Dewi Rati. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Umur Simpan Minuman Beraroma Apel*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Pulungan M.H. Sucipto, Sarsiyani. 2016. *Penentuan Umur Simpan Pia Apel dengan Metode ASLT (Studi Kasus Di UMKM Permata Agro Mandiri Kota Batu)*. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 5(2): 61-66 (2016) ISSN 2252-7877.
- Purawisastra, Suryana., Dewi S. Slamet, dan Uken S. S. Soetrisno. 1993. *Perubahan Kandungan Protein dan Komposisi Asam Amino Kedelai pada Waktu Pembuatan Tempe dan Tahu*. *Jurnal Penelitian Gizi Makanan*, Vol. 16 : 117-124. Diakses dari <http://ejournal.litbang.depkes.go.id>, pada tanggal 15 Maret 2018.

- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Purwantari, Herni., Aan Sofyan, Tsania N H, Saiful R, Devi Y S, dan Endang S. Rahayu. 2015. *Perancangan dan Uji Kinerja Pasteurizer Tahu*. Dalam *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKTP-TPI, 2-3 September 2015*.
- Prabhakaran MP, Perera CO and Valiyaveetil S. 2006. *Effect Of Different Coagulants On The Isoflavone Levels And Physical Properties Of Prepared Firm Tofu*. *J Food Chem* 99:492-499.
- Prastawa, S. P. C., Riyantiningsih, dan Djarwanti, 1979/1980. *Penelitian dan Pengembangan tentang Pengawetan Tahu*. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Balai Penelitian Kimia Semarang, Semarang.
- Rahmawati, Dian., Juni S., dan Kusuma W. 2014. *Pengaruh Metode Pasteurisasi Dan Jenis Starter Yang Berbeda Terhadap Ph, Kadar Air Dan Total Solid Keju Lunak Susu Kambing Peranakan Etawa*. *Jurnal Ilmu Ternak, Vol.1, No. 9, Juni 2014 : 46 -51*.
- Sacharow, S. dan R.C. Griffin. 1970. *Food Packaging*. AVI Publishing, Westport Connecticut.
- Setiasih, I, Heri R.M. (2006). *Buku Ajar Penuntun Praktikum Prinsip Keteknikan Pengolahan Pangan*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Shahzadi, N., M. S. Butt, S. U. Rehman, & K. Sharif. (2005). *Chemical Characteristics Of Various Composite Flours*. *Int'l Journal of agriculture and biology*, vol. 7(1): 105-108.
- Shurtleff, W. & Aoyagi. A. 1979. *Tofu And Soymilk Production, The Book Of Tofu Volume 1*. California: Autumn Press, New-Age Food Study Center, Lafayette.
- Sugiarto. 1987. *Dasar-dasar Pengelolaan Air Limbah*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit : Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sulchan, Mohammad., dan Endang Nur W. 2007. *Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sumbaga, D.S. (2006). *Pengaruh Waktu Curing (Perendaman Dalam Larutan Bumbu) Terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Lele Dumbo (Clarias garipinus) Selama Penyimpanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- SNI. 1998. *Tahu*. SNI 01-.3142-1998. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Sun, N., dan Breene, W. M. (1991). *Calcium Sulphate Concentration Influence On Yield And Quality Of Tofu From Five Soybean Varieties*. *Journal of Food Science*, 56, 1604–1607.
- Susanti, E. 1999. *Penggunaan Lactobacillus Bulgaricus Dan Leuconostoc Desxtranicum Dalam Penggumpalan Tahu Bearoma Diasetil*. Seolah Ilmu Dan Teknologi (SITH) – ITB. Bandung.
- Syarief dkk. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syarief, R dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit ARCAN bekerja sama dengan PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suyitno, 1997 ; pada Cahyadi, 2006 Cahyadi, Wisnu. 2006. *Penentuan Konstanta Laju Penurunan Kadar Iodat dalam Garam Beriodium*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 17, No. 1, Juni 2006 : 38 - 43.
- Taoukis , P.S., Labuza , T.P., dan Saguy , I.S. 1997. *Kinetics Of Food Deterioration And Shelf-Life Prediction* . In: Valentas , K. , Rotstein , J. , Singh , E.R.P. (eds), *The Handbook of Food Engineering Practice* , CRC Press , New York , pp. 363 – 405 .
- Thi, L.N., C.P. Champagne, B.H. Lee dan J. Goulet. 2003. *Growth Of Lactobacillus Paracasei Ssp. Paracasei On Tofu Whey*. *International Journal of Food Microbiology*, 89(1):67-75
- Winarno, F. G. dan B. S. L. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Winarno, F G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan Makanan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. M-Brio Press. Bogor.
- Wulandari, A., S. Waluyo, dan D. D. Novita. 2013. *Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan*. *Jurnal teknik pertanian lampung*, vol.2(2):105-114.

- Yudhistira, Bara., Reny Mailia , Endang S.Rahayu , Yudi P, Saiful R. 2017. *Inaktivasi Panas Spora Bacillus Cereus Pada Tahu. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. X, No. 1, Februari 2017*
- Zain, S., Ujan, S, Sawitri, & Ulfi I 2005, *Teknik Penanganan Hasil Pertanian*. Pustaka Giratuna, Bandung, pp. 69-94.
- Zakaria, I.J. (1996). *Mempelajari Mutu Ikan Bilih (Mystacoleucus Pathogenesis Bekr) Asap Tradisional Serta Pengaruh Bumbu Dan Lama Pengasapan Terhadap Perbaikan Mutu*. Skripsi. IPB. Bogor.