

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, S. (2023). Analisis Pendapatan Usaha Produksi Tahu (studi kasus pada UD. Sari Asih, Kecamatan Cipondoh, Kota Tangerang). *Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah*, 108. <http://www.nber.org/papers/w16019>
- Arif, H. M., Suharyono, H., & Darius. (2023). Analisis Higienitas Sanitasi Dan Mutu Produk Usaha Tahu Pak Sunardi Kecamatan Kepahiang Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu. *SINTA Journal (Science, Technology, and Agricultural)*, 4(1), 115–128. <https://journal.pdmbengkulu.org/index.php/sinta/article/view/775>
- Astuti, R. M. (2019). Analisis proses pembuatan tahu skala rumah dengan menggunakan pendekatan model Arrhenius. *Universitas Bakrie*, 1–28.
- Chairin, W. N. Z. (2019). Analisis Pendapatan dan Kelayakan Home Industry Tahu (Studi kasus : Binjai Barat). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 2(1), 1–60.
- Dewi, A. F. (2021). *Karakterisasi Antibodi Poliklonal Hasil Induksi Protein Rekombinan CD2vASFV pada Kelinci (Oryctolagus cuniculus) sebagai Kandidat Deteksi ASF*. <http://repository.ub.ac.id/185989/>
- Dewi, N. K. S. (2021). *ANALISIS ANGKA KUMAN PADA SATE BABI YANG DIJUAL DI KECAMATAN GIANYAR*.
- Djamal, N., Cahyadi, D., & Maulana, Y. A. (2023). Analisis Kualitas Produk Tahu Kuning dengan Metode Six. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 1–9.
- Farabi, M. F., & Mubarak, A. (2020). Profil Protein pada Kedelai dan Tempe berbasis SDS-PAGE. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 65–70.
- Fikri, M. (2022). *Pengukuran Kadar Protein dengan menggunakan Metode Bradford*. 1–4. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.22835.85283>
- Hadi, I., Ulfah, M., & Ajhari, S. (2022). Analisis Kadar Protein Dan Cemaran Mikroorganisme Serta Formalin Pada Tahu Putih Dari Beberapa Pasar Tradisional Di Kota Cirebon. *J. Pharm S.R* |, 2(1).
- Haloho, J. D., & Kartinaty, T. (2020). Perbandingan Bahan Baku Kedelai Lokal Dengan Kedelai Import Terhadap Mutu Tahu. *Journal TABARO Agriculture Science*, 4(1), 49. <https://doi.org/10.35914/tabaro.v4i1.363>
- Herdhiansyah, D., Reza, R., Sakir, S., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Tahu: Studi Kasus Industri Tahu Di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Agritech : Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Kendari*, 24(2), 231.

<https://doi.org/10.30595/agritech.v24i2.13375>

- Hidayat, M. R. (2023). *EKSPLORASI PROTEIN TOKSIN ISOLAT Bacillus thuringiensis ASAL KEBUN RAYA LIWA, KABUPATEN LAMPUNG BARAT*. 1–23.
- Ibrahim, A. M. (2021). Gambaran Variasi Gen CYP1A1 pada Pasien Laki-Laki Infertil. *Repository.Uinjkt.Ac.Id*.
[https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/64274%0Ahttps://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/64274/2/AHMAD MALIK IBRAHIM-FK.pdf](https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/64274%0Ahttps://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/64274/2/AHMAD%20MALIK%20IBRAHIM-FK.pdf)
- Ishak, S. (2020). *KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN KESUKAAN NUGGET TELUR ITIK DENGAN LEVEL DAN JENIS BAHAN PENGISI YANG BERBEDA*. 2507(February), 1–9.
- Istinaroh, N. (2019). Analisis Kadar Protein pada Tahu Putih , Tahu Susu dan Tahu Bulat. *Jurnal Agroteknologi FP Universitas Muhammadiyah Jember*, 2(3), 1–20.
- Jannah, A. R. (2019). *Profil protein seropositif dan seronegatif bovine viral diarrhoea virus (bvdv) pada Sapi-sapi impor*.
<https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/56175>
- Kaimudin, M. (2020). Review: Analisis Profil Protein Ikan Dengan Metode Sds-Page. *Majalah BIAM*, 16(01), 13–20.
- Kamaliah. (2020). KERAGAMAN GENETIK JAMBLANG (*Syzygium cumini*) DI ACEH BESAR MENGGUNAKAN GEN matK. *Usat Penelitian Dan Penerbitan Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh*.
- Khofipah, N., Suprihartini, S., & Farpina, E. (2023). Gambaran Kadar Protein Tahu Direbus Dan Tidak Direbus Berdasarkan Waktu Penyimpanan Dikulkas. *Borneo Journal of Science and Mathematics Education*, 3(3), 133–146. <https://doi.org/10.21093/bjsme.v3i3.6872>
- Khomarisah, U., Marlina, H., & Zaman, M. K. (2021). ANALISIS DAMPAK LINGKUNGAN DAN KESEHATAN PADA AREA TERDAMPAK LIMBAH CAIR TAHU DI HOME INDUSTRY TAHU X DI KELURAHAN PANGKALAN KERINCI BARAT TAHUN 2020. *Media Kesmas (Public Health Media)*, 1(2), 353–367.
<https://doi.org/10.25311/kesmas.vol1.iss2.80>
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021). Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel. *1st AVES & LASER*, 1(1), 127–133.

<https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/pisces/article/view/117>

Kristina, R. A. (2021). *ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI DAN PEMASARAN TEMPE DI KECAMATAN PAYUNG SEKAKI KOTA PEKANBARU PROVINSI RIAU (Studi Kasus Pada Usaha Tempe “ Cap Angsa”)*. 92.

Kurniawan, I., & Basyaruddin, M. (2023). *Pengembangan Digital Marketing Untuk Produk “UMKM Tahu” Di Desa Ploso Kecamatan Ploso Kabupaten Jombang*. 131–138. [https://doi.org/Prosiding SNEB tahun 2023](https://doi.org/Prosiding%20SNEB%20tahun%202023)
<https://ejournal.stiedewantara.ac.id/index.php/SNEB/article/view/1138>

Lathifah, Q. A., & Hermawati, A. H. (2019). UJI KUANTITATIF KADAR PROTEIN PADA TEMPE KEDELAI DAN LAMTORO Uji. *Jurnal Biolearning*, 02(xxxx), 40–49.

Liachovitzky. (2024). *Human Anatomy and Physiology Preparatory*.
[https://med.libretexts.org/Bookshelves/Anatomy_and_Physiology/Human_Anatomy_and_Physiology_Preparatory_Course_\(Liachovitzky\)/05%3A_Higher_Levels_of_Complexity-_Organs_and_Systems/5.01%3A_Organs_and_Systems_of_the_Human_Organism](https://med.libretexts.org/Bookshelves/Anatomy_and_Physiology/Human_Anatomy_and_Physiology_Preparatory_Course_(Liachovitzky)/05%3A_Higher_Levels_of_Complexity-_Organs_and_Systems/5.01%3A_Organs_and_Systems_of_the_Human_Organism)

Nugraha, A. A. (2022). HIDROLISIS PROTEIN KACANG KEDELAI DENGAN ENZIM BROMELIN DAN AKTIVITAS ANTIKANKER TERHADAP SEL KANKER PAYUDARA MCF-7. *Skripsi*.

Nurhidayanti, N. (2022). Perbandingan Media Alternatif Kacang Kedelai dan Media Nutrient Agar Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Indobiosains*, 4(2), 47. <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v4i2.7997>

Nurmalasari, D. R., & Rosida. (2021). Pemisahan Protein Dalam Darah Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 Untuk Pengembangan Molekul Biomarker. *Jurnal Ilmiah Farmasi Akademi Farmasi Jember*, 4(2), 35–40.
<https://doi.org/10.53864/jifakfar.v4i2.76>

Oktaviani, N., Setiani, N. A., & Mardiah, I. (2024). Optimizing the Isolation of Nanobody Proteins from *Escherichia coli* BL21 (DE3) with Variations in Lysis Buffer Concentration. *Jurnal Sains Dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 13(1), 2830–201.

Palupi, N. S., Indrastuti, N. A., Uju, & Syamsir, E. (2020). Optimasi Penggunaan Karagenan dan Kalsium Sulfat pada Pembuatan Tahu Sutra dalam Penembangan Pangan Fungsional. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 272–285. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.30973>

Palupi, T. A. (2021). *PENGARUH BIOCHAR (TEMPERATUR PIROLISIS 400°C) TERHADAP ABSORPSI LOGAM BESI (Fe) PADA TANAMAN*

KEDELAI YANG TUMBUH DI TANAH TERCEMAR AIR LINDI.

- Purwasih, R., Sobari, E., & Andani, S. P. (2021). Pengaruh Pemberian Ekstrak Nanas Terhadap Kualitas Tahu Susu. *Bulletin of Applied Animal Research*, 3(2), 71–78. <https://doi.org/10.36423/baar.v3i2.689>
- Putra, E. A., & Sjoftan, O. (2021). Evaluasi Kandungan Nutrisi, Tanin, dan Densitas Biji Asam (*Tamarindus indica*) Hasil Penggorengan sebagai Bahan Pakan Unggas. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(2), 144. <https://doi.org/10.25077/jpi.23.2.144-150.2021>
- Ramadani, D., Juwarno, & Rochmatino. (2023). *Morfologi , Fisiologi , dan Produksi Kedelai (Glycine max (L .) Merr .) Kultivar Grobogan yang Ditanam di Daerah Pantai Cilacap*. 5, 168–176.
- Rosidi, A., Puspitasari, A., Fitriyanti, A. R., Su, Y. N., & Linafiah, A. (2021). Total Fenol Nanoenkapsulasi Ekstrak Temulawak (*Curcuma Xanthoriza* Rox.b) Dengan Variasi Penyalut. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS* , 4, 1140–1143.
- Rouli, D. P. (2022). *PERBANDINGAN KADAR PROTEIN TAHU YANG DIPROSES DENGAN METODE ASAM CUKA (CH₃COOH) DAN METODE BATU TAHU (CaSO₄.2H₂O)*. 942–950.
- Safitri, V., Lahming, & Sukainah, A. (2023). Pemanfaatan Air Kelapa Hasil Fermentasi Sebagai Bahan Alternatif Pengawet Alami Pada Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 93–104.
- Salmyah. (2024). *PENGUNAAN IE KULOH SIRA SEBAGAI BAHAN PENGUMPAL DAN PENGENDAP SUSU KEDELAI*. 22(02), 137–141.
- Sari, Y. P. (2022). *ANALISIS PROFIL PROTEIN DAN KARAKTER SPESIFIK ANGGREK *Cattleya* sp. SETELAH PEMBERIAN ASAM FUSARAT SECARA IN VITRO*.
- Sayow, F., Polii, B. V. J., Tilaar, W., & Augustine, K. D. (2020). Analisis Kandungan Limbah Industri Tahu Dan Tempe Rahayu Di Kelurahan Uner Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. *Agri-Sosioekonomi*, 16(2), 245. <https://doi.org/10.35791/agrsosek.16.2.2020.28758>
- Sebayang, R., Kencana, K. B., & Samosir, I. (2020). Pemberian Larutan Garam terhadap Penurunan Kadar Formalin pada Tahu. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 3(2), 587–596. <https://doi.org/10.31539/jks.v3i2.1076>
- Septiana, A. (2019). Karakteristik Peptida Bioaktif Antioksidan dari Hidrolisat Protein Susu Kedelai. *Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi*, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Septiawati, D., Indriani, Y., & Zuraida, R. (2021). Tingkat Konsumsi Energi dan Protein dengan Status Gizi Balita. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2), 598–604. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.660>
- SIMANJUNTAK, S. G. (2023). PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI BOLABOLA TAHU KELOR TERHADAP DAYA TERIMA ANAK REMAJA DI PANTI ASUHAN ANAK TERLANTAR WILOSO PROJO YOGYAKARTA. *Skripsi*. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf
- Sinaga, R. U. Y. G., & Moentamaria, D. (2024). *PENGARUH KADAR AIR TERHADAP MASA SIMPAN OLAHAN PANGAN DENGAN TEKNOLOGI STERILISASI SUHU TINGGI*. 10(9), 849–858.
- Subagiono, A. G. K. (2019). Analisis Profil Protein Tulang Ikan Nila (*oreochromis Niloticus*) Sebelum dan Sesudah Dimasak Menggunakan Metode SDS-Page. *Fakultas Kedokteran Gigi*.
- Suwarto, Rohadi, Sapril, & Wahyudi, M. D. (2022). *RANCANG BANGUN MESIN PENYARING DAN PENGEPRESAN BUBUR KEDELAI MENJADI TAHU DENGAN KAPASITAS MINIMAL 10KG PER PROSES*. 15(2), 46–52.
- Sylvia, D., Apriliana, V., & Rasydy, L. O. A. (2021). ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN YANG TERDAPAT DALAM DAUN JAMBU BIJI (*Psidium guajava* L.) MENGGUNAKAN METODE KJELDAHL & SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS. *Jurnal Farmagazine*, 8(2), 64. <https://doi.org/10.47653/farm.v8i2.557>
- Tanjung, A., Afifah, C. N., Miranti, C., Al Hasanah, F., Warahmah, S., & Daulay, R. A. (2023). Proses Pembuatan Tahu Berbahan Dasar Kacang Kedelai di Pabrik Tahu Jabar Hilir. *Jurnal Dirosah Islamiyah*, 5(2), 553–560. <https://doi.org/10.47467/jdi.v5i2.3214>
- Taupik, M., Adam Mustapa, M., & Sitti Gonibala, S. (2021). Analisis Kadar Rhodamin B Pada Blush-On Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 1(2), 119–126. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v1i2.10666>
- Trianto, M., Budiarsa, I. M., & Kundera, I. . . (2019). Kadar Protein Berbagai Jenis Kacang (*Leguminosae*) dan Pemanfaatannya sebagai Media Pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education*, 7(2), 533–538. <http://jurnal.fkip.untad.ac.id>
- Ula, D. H., Rusdianto, A. S., & Amilia, W. (2024). Karakteristik Tahu Sutra Dengan Edible Coating Kitosan Selama Penyimpanan Characteristics of Silk Tofu With Chitosan Edible Coating During Storage. *Jurnal Penelitian Sains Dan Teknologi Indonesia*, 3(1), 303–313.

- Yaluwo, N., & Wetipo, Y. (2024). Implementasi Produksi Bersih Pada Industri Tahu. *Journal of International Multidisciplinary Research*, 2(7), 230–233. <https://doi.org/10.62504/jimr778>
- Yusran, R., Nanda, A., Amalda, A., Luthvia, R., & Fadlan, R. (2023). Upaya Pemenuhan Kesadaran Masyarakat dan Pemenuhan Gizi Seimbang untuk Mencegah Peningkatan Angka Stunting di Nagari Pariangan 2023. *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 131–140. <https://doi.org/10.54082/ijpm.138>