

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 tentang Cara uji makanan dan minuman. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 3142:2018 tentang Tahu. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Adeleke O.R., Adiamo O.Q., Fawale O.S. and Olamiti G. 2017. Effect of soaking and boiling on anti-nutritional factors, oligosaccharide contents and protein digestibility of newly developed bambara groundnut cultivars. *Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology* 5 (9): 1006-1014.
- Agustina R.S. Haryani T.S., Ismanto. 2021. Uji kualitas mikrobiologi dan kimiawi sediaan yoghurt berbahan dasar kacang bogor (*Vigna subterranean*). *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup* 2 (1): 8-13.
- Alabi O.O., Ali N., Nwachukwu I.D., Aluko R.E. and Amonsou E.O. 2020. Composition and some functional properties of Bambara groundnuts vicilin fraction. *LWT- Food Science and Technology* 125.
- Alexander R. 2019. Peningkatan aktivitas antioksidan tahu terkoagulasi ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) dan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Amalia D. dan Fajri R. 2020. Analisis kadar nitrogen dalam pupuk urea prill dan granule menggunakan metode kjeldahl di PT Pupuk Iskandar Muda. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan* 2(1): 28-32.
- Ariyanti I.K. 2021. Analisis konsumsi kedelai di Indonesia. [skripsi]. Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Aryanti N., Kurniawati D., Maharani A., dan Wardhani D.H. 2016. Karakteristik dan analisis sensori produk tahu dengan koagulan alami. *Jurnal Ilmiah Teknosains* 2(2).
- Asngad A., Novitasari I.A., dan Rahmawati F.Y. 2017. Kandungan protein dan kualitas organoleptik tahu kacang tunggak dan tahu biji munggur dengan pemanfaatan sari jeruk nipis dan belimbing wuluh sebagai koagulan dan pengawet alami. Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek II.
- Austi I.R., Damanhuri dan Kuswanto. 2014. Keragaman dan kekerabatan pada proses penggaluran kacang bogor (*Vigna subterranean* L. Verdcourt) jenis lokal. *Jurnal Produksi Tanaman* 2 (1): 73-79.
- Ayuningtyas I.N. 2014. Pemanfaatan biji munggur sebagai bahan dasar pembuatan tahu dengan penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai penggumpal. [Naskah publikasi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

- Bamshaiye O.M., Adegbola J.A. and Bamishaiye E.I. 2011. Bambara groundnut: and under-utilized nut in Africa. *Advances in agricultural biotechnology* 1(1): 60-72.
- Cao F.H., Li X.J., Luo S.Z., Mu D.D., Zhong X.Y., Jiang S.T., Zheng Z. and Zhao Y.Y. 2017. Effects of organic acid coagulants on the physical properties of and chemical interactions in tofu. *Lwt – Food Science and Technology* 85: 58-65.
- Cita R.J., Anggrayni Y.L., Siska I., 2021. Pengaruh ekstrak buah jeruk nipis sebagai alternatif acidulant alami terhadap nilai organoleptik tahu susu. *Jurnal Green Swarnadwipa* 10 (1).
- Diedericks C.F., Koning L.D., Jideani V.A., Venema P. and Linden E.V.D. 2019. Extraction, gelation and microstructure of bambara groundnut vicilins. *Food Hydrocolloids* 97.
- Elygio Y.D. 2017. Karakteristik curd berbahan dasar ekstrak kacang hijau (*Vigna radiate*) dengan whey tahu kedelai (*Glycine max*) sebagai bahan penggumpal. [Skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Etza B.S., Priyo V.B. Nur R.F. 2021. Pengaruh penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai bahan penggumpal alami terhadap karakteristik fisik dan kimia tahu kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 16 (1).
- George O.O. and Awopetu B.A. 2017. Comparative and sensory qualities of bambara groundnut and soybean milks. *Science and Engineering Perspectives* 12: 30-36.
- Guan X., Zhong X., Lu Y., Du X., Jia R. and Zhang M. 2021. Changes of soybean protein during tofu processing. *Foods* 10: 1594.
- Gulzar M. and Minnaar A. 2017. Underutilized protein resources from African legumes. *Plant Derived Proteins* 12 (1): 197-208.
- Haqqi A.S.R. 2011. Eksplorasi tekstur dan protein tahu komersial. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Inggrid M. dan Lokananta D.A. 2019. Pengaruh jenis koagulan lemon dan jeruk nipis terhadap kualitas tahu. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, FTI. Universitas Katolik Parahyangan Yogyakarta. 25 April 2019.
- Iswadi D. 2021. Modifikasi pembuatan tahu dengan penggunaan lama perendaman, lama penggilingan dan penggunaan suhu dalam upaya meningkatkan kualitas produk tahu. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia* 5(1).
- Khan M.M.H., Rafii M.Y., Ramlee S.I., Jusoh M. and Al-Mamun M. 2021. Bambara groundnut (*Vigna subterranean* L. Verdc): a crop for the new millennium, its genetic diversity, and improvements to mitigate future food and nutritional challenges. *Sustainability* 13: 5530.
- Laily D.W., Roidah I.S., Purnamasari I. 2021. Dampak kebijakan tarif impor terhadap ekonomi kedelai Indonesia. *Jurnal AGRINIKA* 5(1): 73-83.

- Murevanhema Y.Y and Jideani V.A. 2014. Production and characterization of milk produced from bambara groundnut (*Vigna subterranean*) varieties. *Journal of Food Processing and Preservation* 39: 1485-1498.
- Mawnulis. 2021. Mutu tahu kedelai penting diketahui sebelum mengolahnya. Tersedia pada: <https://mawnulis.com/sajian/mutu-tahu-kedelai-penting-diketahui-sebelum-mengolahnya/2/> [02 Agustus 2022].
- Okudu H.O., Ojinnaka M.C., Iloh C. 2016. Chemical and sensory properties of milk developed from two varieties of bambara groundnut (*Vigna subterranean*). *Journal of Biological Sciences and Bioconservation* 8(1).
- Petalia P. 2016. Pengaruh berbagai jenis asam jeruk terhadap perubahan mutu ikan mas naniura selama waktu *display*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Univeristas Sumatera Utara, Medan.
- Prasetio P.O., Puspita I.D. dan Fatmawati I. 2021. Kadar serat pangan dan sifat organoleptik crackers bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 20 (2): 130-138.
- Priherlista R., Kartikawati D. dan Ilminingtyas D.W.H. 2017. Pengaruh rasio substitusi kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan jenis bahan penggumpal terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik tahu press. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang* 6(2).
- Purnama H. 2016. Perbandingan gizi tahu dari kedelai (*Glycine max*) dan tahu biji cempedak (*Artocarpus champedon* Spreng). [Skripsi]. Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Institut Agama Islam Negeri Palangka Raya, Palangka Raya.
- Ratna S.D., Handayani R., Bakar A., Ramli S. 2021. Pemanfaatan bittern dan cuka sebagai koagulan pada pembuatan tahu. *Jurnal Inovasi Ramah Lingkungan (JIRL)* 2 (2): 1-6.
- Rekha C.R. and Vijayalakshmi G. 2013. Influence of processing parameters on the quality of soycurd (tofu). *Journal Food Scientists & Technologists* 50 (1): 176-180.
- Rekha C.R. and Vijayalakshmi G. 2010. Influence of natural coagulants on isoflavones and antioxidant activity of tofu. *Journal Food Scientists & Technologists* 47 (4): 387-393.
- Rohayati M. 2015. Pemanfaatan biji ketapang sebagai bahan alternatif pembuatan tahu dengan lama perendaman dan koagulan yang berbeda. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Saraswati I.D., Kuswanto, Damanhuri dan Sugiharto A.N. 2017. Analisis kekerabatan 22 galur kacang bogor (*Vigna subterranea* L. Verdcourt.) menggunakan teknik RAPD (Random Amplified Polimorphic DNA). *Jurnal Produksi Tanaman* 5 (2): 336:342.

- Seftiono H. 2017. Perubahan sifat fisiko kimia protein selama proses pembuatan tahu sebagai rujukan bagi posdaya. *Jurnal Kesejahteraan Sosial* 2 (1): 85-92.
- Setiani B.E., Bintoro P. dan Fauzi R.N. 2021. Pengaruh penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai bahan penggumpal alami terhadap karakteristik fisika dan kimia tahu kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 16 (1).
- Setyaningsih D., Apriyantono A., dan Sari M.P. 2010. *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. IPB Press, Bogor.
- Sitanggang A., Alexander R., and Budijanto S. 2020. The utilization of blimbi (*Averrhoa bilimbi*) and lime (*Citrus aurantifolia*) juices as natural acid coagulants for tofu production. *Journal of Food Science Technology*.
- Sulistyo B., Chairunnisa H. dan Wulandari E. 2018. Pengaruh penggunaan kombinasi enzim papain dan jus lemon sebagai koagulan terhadap kadar air, berat rendemen, dan nilai kesukaan *fresh cheese*. *Jurnal Ilmu Ternak* 18 (1): 8-15.
- Syah D., Sitanggang A.B., Faradilla R.H.F., Trisna V., Karsono Y. and Septianita D.A. 2015. The influences of coagulation conditions and storage proteins on the textural properties of soy-curd (tofu). *CyTA- Journal of Food* 13 (2): 259-263.
- Tangkalangi F.R. 2017. Formulasi sari buah jeruk pamelto putih (*Citrus maxima* Merr.) dengan aplikasi metode *lye peeling* sebagai upaya penghilangan rasa pahit pada buah jeruk. [Skripsi]. Program Studi Agroindustri D-IV, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Parepare.
- Trisna V. 2011. Pengaruh konsentrasi koagulan GDL (*Glucosyl Lactone*) dan suhu awal koagulasi terhadap pola elektroforesis protein terkoagulasi serta korelasinya terhadap mutu tekstur curd kedelai (*Glycine max*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Petanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Umaro D. 2011. Pembuatan keju *mozzarella* dengan metode pengasaman langsung (kajian pengaruh jenis bahan pengasam dan jenis rennet). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Wibowo M.D., Hamdan, Wahyuni T.H., Ginting N., Sepriadi S. 2020. The effect of lemon (*Citrus limon*) as a coagulant on fresh cheese chemical composition and storage. *Jurnal Peternakan Integratif* 8 (2).
- Widiantara T., Cahyadi W. dan Razak I.L. 2017. Pemanfaatan kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) terhadap pembuatan tahu kacang koro berdasarkan perbedaan konsentrasi koagulan. *Pasundan Food Technology Journal* 4(3): 182-190.
- Widjajaseputra A.I., Widyastuti T.E.W., Suprijono M.M. dan Trisnawati C.Y. 2020. Peran jenis dan konsentrasi koagulan pada karakteristik tahu dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 19 (2): 114-122.
- Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. M-BRIO Press, Bogor.

- Yuliandha A. 2019. Pengolahan susu kerbau murreh dengan koagulan sari buah lemon (*Citrus limon*) dan lama penyimpanan terhadap komposisi kimia dan fisik keju. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Yusriawan V.O. 2019. Aktivitas ace *inhibitor* ekstrak protein tempe kacang bogor (*Vigna subterranean* L.) secara *in-vitro*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Zheng L., Regenstein J.M., Teng F. and Li Y. 2020. Tofu products: a review of their raw materials, processing conditions, and packaging. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 1: 1-32.