

Uji Organoleptik Tahu Almond (*Prunus dulcis*) Sebagai Inovasi Produk Pangan

Afifah Zahrah Pamela, Khairatunnisa, Marina Azzahra Nasution, Sri Hidayatul Reski,
Afifatul Achyar, Ria Anggriyani
*Departemen Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang
Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang*
Email: marina.azzahra453@gmail.com

ABSTRAK

Tahu almond merupakan salah satu produk bioteknologi. Tahu almond menggunakan susu almond sebagai bahan utamanya. Susu almond memiliki kandungan lemak nabati yang tinggi dan tidak mengandung laktosa. Tahu almond adalah produk fermentasi dengan bantuan bakteri asam asetat atau asam cuka. Bakteri asam asetat akan menghasilkan asam-asam organik yang menyebabkan susu mengalami koagulasi dan membentuk padatan dan disertai dengan penurunan pH. Tujuan dari penelitian ini adalah 1) Untuk mengetahui pembuatan tahu dengan menggunakan susu almond, 2) Untuk mengetahui rasa, aroma, tekstur, dan warna dari tahu dengan menggunakan susu almond. Metode yang digunakan dalam pembuatan tahu almond adalah dengan metode eksperimen yaitu dengan cara membuat inovasi pada makanan tahu dengan menggunakan susu almond sebagai bahan dasar pembuatannya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahu almond memiliki warna putih kekuningan, aroma sedikit harum, dan tekstur yang sangat lembut dibandingkan dengan tahu dari susu kedelai, serta rasa dari tahu almond tersebut enak.

Kata kunci: Tahu, Susu Almond, Organoleptik

PENDAHULUAN

Tahu merupakan salah satu produk dari bioteknologi bidang pangan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Tahu merupakan salah satu produk yang bertekstur halus yang proses pengolahannya dengan cara mengendapkan protein yang ada padang kacang kedelai dan tidak dicampur dengan bahan tambahan lainnya. Tahu memiliki kadar air sebanyak 86% dan protein 8-12% sehingga menyebabkan tahu termasuk ke dalam salah satu bahan makanan yang cepat rusak. Lama penyimpanan tahu pun hanya sebatas 1 hingga 2 hari saja karena jika lebih tahu akan menjadi asam dan mengalami perubahan baik dari segi warna, aroma, maupun tekstur sehingga berbahaya untuk dikonsumsi (Brandanda et al, 2013).

Tahu dapat dijadikan panganan yang populer karena harganya yang relatif murah. Seperti yang kita ketahui bahwa sebagian masyarakat Indonesia berada pada kondisi ekonomi yang memprihatinkan yakni terdiri dari masyarakat kalangan menengah ke bawah. Sedangkan bagi masyarakat kalangan menengah ke atas, asupan protein dan gizi lain yang dapat diperoleh dari tahu dapat digantikan dengan

mengonsumsi daging-dagingan yang notabene harganya lebih mahal.(Suarti et al., 2014)

Tahu dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Tahu berasal dari negara China. Tahu adalah kata serapan dari bahasa Hokkian, tauhu (hanyu pinyin: doufu) yang secara berarti “kedelai yang difermentasi”. Di Jepang dikenal dengan nama tofu. Dibawa para perantau China, makanan ini tersebar ke Asia Timur dan Asia Tenggara dan akhirnya ke seluruh dunia. Tahu pertama kali muncul di Tiongkok sejak zaman Dinasti Han, sekitar 2200 tahun yang lalu. Penemunya adalah Liu An yang merupakan seorang bangsawan, cucu Kaisar Han Gaozu, Liu Bang, yang mendirikan Dinasti Han. Liu An adalah ilmuwan dan filosof, penguasa dan ahli politik. Ia tertarik pada ilmu kimia dan Meditasi Tadiom. Para ahli sejarah berpendapat bahwa kemungkinan besar Liu An memadatkan tahu dengan nigari atau air laut dan menjadi kental seperti tahu saat ini (Maselia, et al., 2017).

Standar Nasional Indonesia (SNI) adalah satu-satunya standar yang berlaku secara nasional di Indonesia. Semua produk yang beredar di Indonesia diharapkan memenuhi kriteria SNI, termasuk produk makanan. Pangan harus memenuhi standar agar tidak merugikan dan membahayakan kesehatan konsumen. Salah satu produk pangan yang diatur oleh SNI adalah tahu. Tahu adalah produk kedelai. Produk ini dibuat dari bahan utama kedelai yang secara sederhana dijelaskan dalam SNI memiliki tekstur yang tidak disebutkan secara detail tetapi hanya disebut memiliki tampilan (Midayanto, S.S dan Yuwono, D.N., 2014).

Kandungan protein yang terdapat pada tahu yang berbahan dasar kacang kedelai memang sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan protein manusia. Tetapi, pada sekarang ini dibutuhkan inovasi baru dalam hal bahan dasar pembuatan tahu. Karena masyarakat di Indonesia pada saat sekarang ini banyak yang menerapkan pola hidup sehat yaitu dengan diet. Selain itu, tahu yang berbahan dasar kacang almond memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan dengan tahu berbahan dasar kacang kedelai yang memiliki rasa lebih gurih.

Almond (*Prunus dulcis*) adalah salah satu sumber antioksidan yang baik, dengan kandungan α -tocopherol dan MUFA didalamnya. Selain itu, kacang almond kaya akan vitamin E, biotin, mangan, tembaga, serat, protein, fosfor, selenium, besi, riboflavin, kalium, triptofan, magnesium, vitamin D, dan kalsium. Almond juga mengandung 0.3 gram lemak tak jenuh per gram dan campuran fenol dan polifenol, yang termasuk dalam flavonoid (Anjani, G dan Nareswara, A.R., 2016). Almond memiliki asam oleat dan linoleat yang tinggi, yang berperan dalam tubuh dengan menekan kolesterol dan meningkatkan aliran darah. (Maris, Intan dan Radiansyah, M.R., 2021).

Almond adalah salah satu jenis kacang yang cukup populer karena memiliki rasa yang cukup manis, gurih, empuk dan termasuk ke dalam jenis *tree nuts*. Selain itu, almond mempunyai banyak kandungan gizi diantaranya kandungan lemak sebanyak

49,4% dengan tingkat asam lemak tak jenuh tunggal sebesar 67% yang sangat bermanfaat bagi kesehatan jantung (Berryman et al., 2011).

Susu almond merupakan produk susu nabati yang berasal dari kacang almond dengan kandungan lemak nabati yang cukup tinggi. Dalam 100 g kacang almond terdapat kandungan gizi seperti total lemak (nabati) sebesar 49,9 g, serat pangan 12,2 g, vitamin B (B1, B2, B3, B6) 4,7 mg, vitamin E 25,63 mg, serta Ca, K, dan P masing masing 269,481, dan 733 mg. Berdasarkan kandungan gizi tersebut maka susu almond dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti susu sapi bagi penderita penyakit degeneratif dan cocok dikonsumsi untuk kalangan yang menerapkan pola hidup sehat.

Susu almond tidak mengandung laktosa dan melalui proses tekanan tinggi atau Ultra High Pressure Homogenization (UHPH), allergen pada almond akan menjadi lebih stabil.5 Pengolahan susu almond dengan pasteurisasi dan UHPH menyebabkan patogen *Aspergillus flavus* dan allergen pada susu almond terdegradasi dan tidak terdeteksi oleh anti conformational MAb pada ELISA test setelah pengolahan.(Ningsih et al., 2019)

Susu almond merupakan salah satu jenis susu yang cocok untuk orang yang sulit penderita *lactose intolerance*, mengingat di Indonesia mayoritas penduduknya menderita *lactose intolerance*. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Jakarta penderita *lactose intolerance* sebesar 57.9% pada anak usia 6-7 tahun, 58.9% pada anak usia 8-9 tahun, dan 57.1% pada anak 10-12 tahun (Murtini, E. S dan Damayanti S.S., 2018)

Berdasarkan permasalahan yang ada, peneliti ingin membuat suatu inovasi pangan yaitu dengan menjadikan almond sebagai bahan dasar pembuatan tahu, serta melihat respon masyarakat melalui uji organoleptik.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen, yaitu dengan cara membuat inovasi pada makanan tahu dengan menggunakan susu almond sebagai bahan dasar pembuatannya. Subjek pada penelitian ini yaitu 30 orang panelis yang merupakan mahasiswa jurusan Biologi Universitas Negeri Padang. Uji ini dilakukan pada hari Selasa, 13 Desember 2022 di Aula FMIPA UNP.

Untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk ini, maka dilakukan uji organoleptik. Metode penilaian pangan yang menggunakan panca indera adalah penilaian organoleptik dan secara umum disebut uji sensori. Penilaian dengan indera tersebut, banyak digunakan untuk menilai mutu komoditas hasil pertanian termasuk perikanan dan bahan pangan. Sistem penilaian organoleptik telah dapat dibakukan dan dijadikan alat penilaian dalam laboratorium, dunia usaha, dan perdagangan. Laboratorium penilaian organoleptikpun telah menjadi umum dalam industri maupun di lembaga-lembaga penelitian.(Erungan et al., 2005)

Terdapat 4 parameter pengukuran pada produk ini, yaitu :

Table 1. Parameter Pengukuran Uji Organoleptik

Skala Numerik	Skala Hedonik			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	Kuning Pekat	Beraroma Tidak Sedap	Keras	Sangat Tidak Enak
2	Kuning	Tidak Beraroma	Sedikit Lembut	Kurang Enak
3	Putih Kekuningan	Sedikit Beraroma Harum	Lembut	Enak
4	Putih	Beraroma Harum	Sangat Lembut	Sangat Enak

Alat dan Bahan

Table 2. Alat dan Bahan

Alat	
Panci	1 buah
Pengaduk	1 buah
Penyaring	1 buah
Baskom	1 buah
Wadah Cetakan	1 buah
Sendok	1 buah
Bahan	
Susu Almond	2 L
Asam Asetat (CH ₃ COOH)	3sdm
Garam	secukupnya

Pembuatan Produk

Pembuatan produk dimulai dengan menuangkan susu almond kedalam panci lalu masak dengan api sedang Siapkan alat dan bahan hingga mendidih sambil terus diaduk. Ketika sudah mendidih tambahkan 2 sdm asam asetat, lalu aduk kembali hingga menggumpal. Ketika sudah menggumpal matikan kompor lalu saring menggunakan penyaring, setelah itu ampas dari hasil penyaringan dimasukkan ke dalam wadah cetakan. Masukkan ke dalam kulkas kurang lebih 24 jam untuk difermentasikan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Fermentasi merupakan proses pemanfaatan mikroorganisme untuk menghasilkan produk. Tujuan dari proses fermentasi adalah untuk menghasilkan produk yang memiliki kandungan nutrisi yang lebih baik. Keuntungan produk fermentasi yaitu memiliki nilai

gizi yang lebih baik dari pada bahan asalnya karena terjadi pemecahan zat makanan yang tidak dapat dicerna manusia, biasanya makanan hasil fermentasi lebih mudah untuk di konsumsi, mempunyai citarasa yang lebih baik, dan beberapa hasil dari proses fermentasi dapat menghambat tumbuhnya patogen dan mikroba pada makanan.

Proses pembuatan tahu almond dilakukan melalui proses fermentasi dengan memanfaatkan bakteri asam asetat atau asam cuka. Tahapan pembuatan tahu almond yaitu pemasakan, penyaringan, penggumpalan, dan pengerasan. Fermentasi susu almond oleh bakteri asam asetat dapat menyebabkan susu mengalami koagulasi membentuk padatan dan disertai dengan penurunan pH. Kelebihan dari penggunaan asam cuka atau asam asetat dibandingkan bahan penggumpal yang lain adalah mudah didapat di pasaran dan dapat digunakan secara langsung dalam proses pembuatan tahu, penggumpalan protein akan berlangsung dengan cepat jika dengan menggunakan asam cuka atau asam asetat dan serentak diseluruh bagian susu sehingga mengakibatkan sebagian protein yang awalnya tercampur di dalam susu akan mengalami penggumpalan dengan adanya asam dan mengeluarkan air (Paramitha D.A.P., 20170).

Penambahan asam asetat sebagai agen pengendap protein harus di sesuai dengan takaran. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Supriadi, 2003) yang menjelaskan bahwa konsentrasi penggunaan asam asetat untuk penggumpalan tahu yang 5%-16% dari berat bahan utama yang digunakan. Hal tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh (Supriadi, 2003) yang menjelaskan bahwa konsentrasi penggunaan asam asetat untuk penggumpalan tahu yang 5%-16% dari berat bahan utama yang digunakan. Karena apabila penambahan asam asetat berlebihan akan membuat tekstur tahu menjadi keras dan tidak enak. Selain itu penelitian yang dilakukan oleh (Ishartani, 2017) menjelaskan tingkatan kekenyalan, rasa asam, aroma asam, dan aftertaste pahit pada tahu juga dipengaruhi oleh konsentrasi asam asetat yang digunakan untuk penggumpalan protein.

Selain itu dalam pembuatan juga diberikan garam agar dapat mempercepat proses fermentasi. Kesulitan-kesulitan yang dialami dalam proses fermentasi yaitu suhu yang digunakan dalam pembuatan produk, pH yang harus digunakan, serta terkontaminasi oleh mikroorganisme lain. Untuk mengatasi kesulitan-kesulitan dalam pembuatan fermentasi tahu almond maka harus diketahui suhu dan optimum bakteri asam asetat dapat bekerja, serta dalam pembuatan kebersihan produk dijagga dari kontaminasi mikroorganisme lain.

Keberhasilan dalam pembuatan tahu ditandai dengan warna, rasa, tekstur dan bau dari tahu tersebut. Tahu yang berhasil biasanya akan bewarna putih atau putih kekuningan, dan tanpa adanya bau busuk atau bau basi, serta tidak terdapat lendir dan jamur. Lendir dan jamur merupakan penanda kerusakan dan kebusukan pada tahu. Bau basi yang dihasilkan tahu juga merupakan penanda telah terjadi kerusakan pada tahu atau terjadi pencemaran oleh bahan lain.

a. Warna

Uji organoleptik pada warna produk makanan melalui indera penglihatan untuk mengenali dan membedakan warna produk tersebut. Warna produk tahu ini dipengaruhi oleh bahan bakunya yaitu almond. Respon panelis terhadap aroma tahu yang ditampilkan dalam tabel 3.

Table 3. Respon panelis terhadap warna tahu

Skala Numerik	Skala Hedonik	Jumlah
1	Kuning Pekat	0
2	Kuning	0
3	Putih Kekuningan	30
4	Putih	0
Jumlah		30

b. Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter analisis sensori yang digunakan untuk mengklasifikasi tingkat kesukaan terhadap produk tahu ini. Selama penyimpanan pasti terjadi perubahan aroma yang dapat mengubah tingkat kesukaan terhadap tahu sehingga perlu dilakukan pengujian aroma tahu untuk mengetahui sampel tahu yang aromanya yang lebih disukai. Respon panelis terhadap aroma tahu yang ditampilkan dalam tabel 4.

Table 4. Respon panelis terhadap aroma tahu

Skala Numerik	Skala Hedonik	Jumlah
1	Beraroma Tidak Sedap	0
2	Tidak Beraroma	0
3	Sedikit Beraroma Harum	30
4	Beraroma Harum	0
Jumlah		30

c. Tekstur

Tekstur merupakan hal yang harus diperhatikan dalam menentukan kualitas produk tahu. Respon panelis terhadap tekstur produk tahu dapat dilihat dari tabel 5.

Table 5. Respon panelis terhadap tekstur tahu

Skala Numerik	Skala Hedonik	Jumlah
1	Keras	0
2	Sedikit Lembut	0
3	Lembut	2
4	Sangat Lembut	28
Jumlah		30

d. Rasa

Rasa merupakan parameter analisis sensori yang digunakan untuk menilai rasa dari suatu makanan. Respon panelis terhadap rasa tahu selama penyimpanan pasti terjadi perubahan rasa dikarenakan tahu yang diedible coating disimpan terlalu lama sehingga dapat mengubah tingkat kesukaannya maka perlu dilakukan pengujian rasa tahu tersebut untuk mengetahui sampel tahu yang lebih disukai.

Table 6. Respon panelis terhadap rasa tahu

Skala Numerik	Skala Hedonik	Jumlah
1	Sangat Tidak Enak	0
2	Kurang Enak	5
3	Enak	19
4	Sangat Enak	6
Jumlah		30

Berdasarkan uji organoleptik yang telah peneliti lakukan terhadap 30 orang panelis diperoleh pada bagian warna semua orang memilih warna putih kekuningan. Pada umumnya tahu bewarna kuning, dan juga bewarna putih. Warna pada tahu dapat dipengaruhi oleh jenis bahan yang digunakan. Pada tahu yang bewarna putih biasanya menggunakan susu kedelai. Susu kedelai biasanya memiliki warna yang lebih putih dibandingkan dengan susu almond. Warna susu almond biasanya cenderung lebih gelap

dibandingkan susu kedelai. Sehingga tahu yang dihasilkan dari susu almond bewarna gelap atau putih kekuningan.

Pada uji organoleptik yang kedua yaitu aroma atau bau pada tahu, dari 30 panelis diperoleh semua memilih aroma atau bau tahu almond adalah sedikit beraroma. Aroma pada tahu almond diperoleh dari susu almond. Aroma yang dihasilkan sedikit harum seperti aroma kacang almond. Aroma merupakan salah satu aspek penentu keberhasilan tahu jika aroma yang dihasilkan tidak sedap maka tahu tidak berhasil. Sedangkan jika aroma yang dihasilkan memiliki aroma yang harum maka tahu tersebut dapat dinyatakan berhasil.

Pada uji organoleptik yang ketiga yaitu tekstur pada tahu. Dari 30 panelis terdapat 2 orang yang memilih lembut dan 28 orang memilih sangat lembut. Tahu almond memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan tahu dengan susu kedelai. Tahu almond memiliki tekstur seperti tahu sutra yang lembut dan akan mudah hancur. Hal itu dapat terjadi karena tahapan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan tahu. Pada tahu almond tahapan yang digunakan tanpa pengepresan sehingga teksturnya akan semakin lembut. Selain itu pada tahu almond tidak menggunakan koagulan, GPL (bahan untuk penggumpal susu) yang padat sehingga teksturnya akan lebih padat.

Pada uji organoleptik yang keempat yaitu rasa pada tahu. Dari 30 panelis terdapat beberapa variasi jawaban yaitu 5 orang mengatakan kurang enak, 19 orang enak, dan 6 orang sangat enak. Rasa dari tahu almond yaitu manis. Rasa dari tahu almond tersebut manis dikarenakan susu yang digunakan yaitu susu almond. Sebagian dari orang tidak menyukai rasa manis pada tahu almond dan lebih menyukai tahu yang terbuat dari susu kedelai. Dan untuk sebagian orang menyatakan bahwa rasa dari tahu almond enak atau sangat enak hal itu mungkin disebabkan karena mereka menyukai rasa manis dan tertarik dengan bentuk inovasi baru yang telah dibuat.

Dari 4 aspek uji organoleptik yang telah dilakukan maka dapat diperoleh hasil bahwa tahu yang telah dibuat berhasil. Yaitu dengan hasil warna yang telah dilakukan semua memilih warna putih kekuningan yang mana hal tersebut merupakan warna yang ada pada tahu. Pada uji aroma semua memilih sedikit beraroma hal tersebut menandakan tahu yang dibuat berhasil karena aroma tahu yang mengalami kegagalan yaitu bau basi. Pada uji tekstur sebagai besar memilih sangat lembut, meskipun tekstur yang didapatkan berbeda dengan tahu susu kedelai namun hal tersebut wajar terjadi karena tergantung bahan yang digunakan, Tahu almond memiliki tekstur yang sama seperti tahu sutra. Pada uji rasa hampir semua orang memilih enak. Tahu almond memiliki rasa yang manis

Dari penelitian yang telah dilakukan maka dapat diketahui bahwa tahu almond yang telah dibuat berhasil dan dapat diterima oleh banyak orang. Yang mana hal tersebut dibuktikan dengan uji organoleptik 4 aspek terutama pada aspek rasa yang hampir sebagian orang memilih enak.

PENUTUP

Tahu almond merupakan bentuk inovasi dari tahu kedelai. Pembuatan tahu almond dengan menggunakan bahan utama susu almond dan asam asetat. Pembuatan tahu almond dimulai dengan menuangkan susu almond kedalam panci lalu masak dengan api sedang Siapkan alat dan bahan hingga mendidih sambil terus diaduk. Ketika sudah mendidih tambahkan 2 sdm asam asetat, lalu aduk kembali hingga menggumpal. Ketika sudah menggumpal matikan kompor lalu saring menggunakan penyaring, setelah itu ampas dari hasil penyaringan dimasukkan ke dalam wadah cetakan. Masukkan ke dalam kulkas kurang lebih 24 jam untuk difermentasikan.

Pemberian asam asetat akan menyebabkan penggumpalan protein susu almond. proses penggumpalan akan berlangsung dengan cepat pada sari susu almond. Pengeluaran air yang terperangkap didalam gumpalan dilakukan dengan memberikan tekanan atau memeras. Jika semakin besar tekanan yang diberikan akan semakin banyak gumpalan yang dihasilkan. Gumpalan protein itu disebut dengan tahu mentah.

Jenis bahan yang digunakan dapat dapat mempengaruhi, rasa, warna, tekstur, dan aroma dari tahu almond. Keberhasilan dari tahu juga ditandai dengan keempat aspek tersebut.

REFERENSI

- Anjani, G dan Nareswara, A.R., 2016. STUDI TENTANG SUSU ALMOND DAN KENTANG SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN FUNGSIONAL UNTUK ANAK AUTIS. *Journal of Nutrition College. Volume 5*, Nomor 4, Tahun 2016, Halaman 269-279. Online di : <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Brandanda, H.P., Terip, K., dan Herla, R. (2013). Pengaruh Konsentrasi Larutan Kitosan Jeruk Nipis dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tahu Segar, *J.Sains USU Medan*, (1) : 1-7.
- Berryman C. E., A.G. Preston, W. Karmally, R. J. Deckelbaum, and P. M. KrisEitherton. 2011. Effects of almond consumption on the reduction of LDL Cholesterol: a discussion of potential mechanisms and future research directions. *J.Nutrition Reviews*:69: 171- 185.
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. (2005). *Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria*. 8(1). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v8i1.1030>.
- Ishartani, D., Amanto, B.S., Affandi, D. R., Rahayu, P.P. 2017. Karakteristik Sensoris Tahu Kedelai (Glycine max) Substitusi Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis) dengan Penggumpal Asam Asetat. Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis UNS ke-41 “Peran Sumber Daya Pertanian, Perkebunan dan Peternakan dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional,

Universitas Sebelas Maret Surakarta

- Maris, Intan dan Radiansyah, M.R. 2021. KAJIAN PEMANFAATAN SUSU NABATI SEBAGAI PENGGANTI SUSU HEWANI. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*. 1(2), 103-116.
- Maselia, et al. 2017. PEMBUATAN TAHU RUMAHAN KHAS LEDOK KULON. *Jurnal Pemberdayaan* , Vol. 1, No. 2, Oktober 2017, Hal. 245-252.
- Midayanto, S.S dan Yuwono, D.N. 2014. PENENTUAN ATRIBUT MUTU TEKSTUR TAHU UNTUK DIREKOMENDASIKAN SEBAGAI SYARAT TAMBAHAN DALAM STANDAR NASIONAL INDONESIA. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 4 p.259-267.
- Murtini, E. S dan Damayanti S.S., 2018. Inovasi Susu Almond dengan Substitusi Sari Kecambah Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.6 No.3: 70-77.
- Ningsih, R. R., Probosari, E., & Panunggal, B. (2019). Pengaruh pemberian susu almond terhadap glukosa darah puasa pada tikus diabetes. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 7(2), 86–91. <https://doi.org/10.14710/jgi.7.2.86-91>
- Paramitha, D.A.P. 2017. Sifat Organoleptik Tahu Susu dengan Jumlah Pemakaian Koagulan yang Berbeda. *Jurnal Pariwisata*. 2(02),1-11.
- Suarti, B., Mahyono, D. B., & Siregar, M. S. (2014). Studi Pembuatan Tahu Dari Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk.) dengan Penambahan CaSO₄ dan Lama Penggumpalan. *Agrium*, 19(1), 77–82.
- Supriadi, G. 2003. *Membuat Susu Kedelai dan Tahu*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.