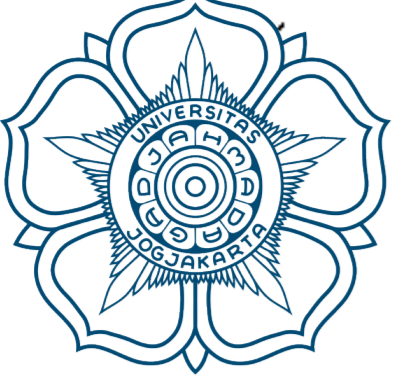




DAFTAR PUSTAKA

- Achmanu. 1985. Penggunaan Ampas Tahu Untuk Mempertinggi Produksi Dengan Itik Jantan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Agnes Murdiati. 1989. Ampas Tahu Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies Manis. DPP/SPP/FTP-UGM/No.UGM/TP/08/LIT/1989. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Anonim. 1981a. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi, Dep Kes RI. Bharata Aksara, Jakarta.
- Anonim. 1981b. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djembatan, Jakarta.
- Anonim. 1978 Supersedes Specification as Published in Antimicrobial Preservatives and Antioxidants. Vol. I. FAO, Roma.
- Anonim. 1984. Peraturan Menteri Kesehatan Tentang Bahan Makanan Tambahan. Dirjen POM, Depkes RI, Jakarta.
- AOAC. 1970. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Washington, D.C
- Aurand, L.W. dan A.E. Woods. 1973. Food Chemistry. The Avi Publishing, Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Bloksma, A.H. 1968. Society of Chemical Industry. Staples Printer Limited. London.
- Borgstrom, G. 1971. Principles of Food Science. Food Technology. Vol. I. The Macmillan Co. London.
- Bourne, M.C. 1980. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. Academic Press. New York.
- Braverman, J.P.S. 1963. Introduction to The Biochemistry of Food. Elsevier Publishing Company. Amsterdam London-New York.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. A Course Manual on Food Science. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. 1987. Ilmu Pangan. Cetakan Kedua. UI-Press. Jakarta.
- Budi Sukmadji. 1987. Beberapa Sifat Pati Gaplek. Fakultas Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH PENAMBAHAN Na METABISULFIT TERHADAP WARNA TEPUNG AMPAS TAHU DAN
EVALUASI SIFAT TEPUNGNYA**

IMANIATI SUSILO HASTARI, Ir. Agnes Murdiati, MS.; Dr. Ir. Suparmo; Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- Cegla, G.F., W.W. Meinke dan K.F. Matill. 1977. Composition and Characteristics of Aquedos Exhacted Fex-tured Vegetables Protein Flours : Soy and Cotton-seed. J. Food Science. 42 (3) : 807-811.
- Chen, H., G.L. Rubenthaler dan E.G. Scanus. Effect of Apple Fiber and Cellulose on The Physical Proper-ties of Wheat Flour. J. Food Science. 53(1): 304-305.
- Chichester, D.F. dan C.W. Tanner. 1968. Antimicrobial Food Additives, dalam Handbook of Food Additives, T.E. Furia (editor). 1968. The Chemical Rubber Co. Clevand, Ohio.
- Damardjati, D.S. 1983. Physical and Chemical Properties and Protein Characteristic of Same Indonesian Rice Varietas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Damardjati, D.S. 1986. Amylografi Untuk Karakteristik Sifat Pasta Pati. Balittan, Sukamandi.
- Darwin Karyadi dan Muhilal; 1988. Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan. PT Gramedia. Jakarta.
- Dekie Rawung. 1988. Kajian Sifat Fungsional Tepung Pisang Dan Tepung Campurannya Fakultas Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Del Valle, F.R. 1981. Nutritiona Qualities of Soya Protein As Affected by Processing. JAOCs. 58: 419-427.
- Demam, J.M. 1980. Principles of Food Chemistry. the Avi Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Desphande, S.S., P.D. Rangnekar, S.K. Sathe and D.K. Composite Flors. J. Food Science. 48:1659-1662.
- Eastwood, M.A. dan R. Passmore. 1983. Nutrition: the Channing Scene Diatery Fiber. The Lancet, Edin-burgh.
- Eskin, N.A.M., H.M. Henderson and R.J. Townsend. 1971. Biochemistry of Food. Academic Press. New York-San Fransisco-London.
- Farrer, K.T.H. 1987. A Guide Food Additive and Contami-nant The Parthenon Pub. Group Limited. Carnforth, England.
- Fennema, O.R. 1976. Principles of Food Science. Part I. Food Chemistry. Marcell Dekker, Inc. New York and Bassel.



PENGARUH PENAMBAHAN Na METABISULFIT TERHADAP WARNA TEPUNG AMPAS TAHU DAN
EVALUASI SIFAT TEPUNGNYA

IMANIATI SUSILO HASTARI, Ir. Agnes Murdiati, MS.; Dr. Ir. Suparmo; Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

- Fiora, F.A., A.M.R. Pilosof dan G.B. Bartholomai. 1990. Physicochemical Properties of Soybean Protein Related to Flow, Viscoelastic, Mechanical and Water Holding Characteristic of Gels. *J. Food Science*. 55(1):133-136.
- √ Furia, T.E. (ed). 1968. *Hand Book of Food Additives*. The Chemical Rubber Co. Ohio.
- Gomez, K.A. dan Gomez A.A., 1984. *Statistical For Agricultural Research*. John Willey and Sons. New York.
- Gunarso Pribadi. 1986. *Tepung Gandum*. Bogasari Flours Mills, Jakarta.
- Hackler, L.R., B.R. Stilling dan R.J. Polimeni. 1976. Corellation of Amino Acid Indexed With Nutritional Quality of Several Soybean Fraction. *Cereal Chemistry*. 44:634-651.
- Harper, L.J., B.J. Deaton dan J.A. Driskel. 1986. *Food Nutrition and Agriculture: A Text*. Terjemahan: Suhardjo. 1986. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Cetakan Kedua. UI-Press. Jakarta.
- Harris, R.S. dan E. Karmas. 1975. *Nutritional Evaluation of Food Processing*. The Avi Publishing Co. Westport, Connecticut.
- Hicks, C.R. 1973. *Fundamental Concepts in The Design of Experiments*. Rinehart and Winston, Inc. Lafayette, Indiana.
- Jacobs, M.B. 1961. *The Chemistry and Technologi of Food and Food Product*. Vol II. Interscience Publisher. New York.
- Jenkins, G.H. 1966. *Introduction To Cane Sugar Technology*. Elsevier Scientific Publishing Company. Amsterdam-Oxford-New York.
- Kamariyani. 1981. *Pengawasan Mutu*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kramer, A. dan B.A., Twigg. 1970. *Quality Control for the Food Industry*. Third Edition. Vol. 1. The Avi Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Labuza, T.P. dan Saltmarch, W. *The Nonezymatic Reaction as Affected by Water in Foods*. Didalam: Rockland, L.B. and Stewart, G. 1981. *Water Activity Influences in Food Quality*.



**PENGARUH PENAMBAHAN Na METABISULFIT TERHADAP WARNA TEPUNG AMPAS TAHU DAN
EVALUASI SIFAT TEPUNGNYA**

IMANIATI SUSILO HASTARI, Ir. Agnes Murdiati, MS.; Dr. Ir. Suparmo; Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Larmond, E. 1977. *Methodes for Sensoty Evaluation of Food*.
Kromar Printing Ltd. Ottawa.

Linneback. 1982. *Food Carbohydrat.. The Avi Pub. Co.*
Inc. Westport, Connecticut.

Markley, K.S. 1951, *Soybean and Products. Vol. II. In-*
terscience Publishers, Inc. New York.

Marsono, Y. 1987. *Studi Pembuatan Tahu Kori (Dried Frozen
Tofu) Dengan variasi Bahan Pengembangan. Fakultas
Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.*

Martoharsono, S. 1985. *Biokimia. Jilid I. Gadjah Mada
University Press. Yogyakarta.*

Mary, A. dan Murdiati (1988). *Ilmu Pangan dan Gizi.*
Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah
Mada, Yogyakarta.

Meyer, L.H. 1973. *Food Chemistry. Affiliated East-West
Press. Ltd. New Delhi.*

Muchtadi, T.R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan.*
PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.

Potter, N.N. 1978. *Food Science. 3th ed. The Avi Publish-*
ing Co. Inc. Westport, Connecticut.

Pulungan dan M. Rangkuti. 1984. *Ampas Tahu Untuk Makanan
Ternak. Warta Penelitian & Pengembangan Pertanian.*
Dep-Per-RI.

Ranggana, S. 1977. *Manul of Food Analysis of Fruit and
Vegetables Product. Tata Mc Graw Hill Publ. Company
Limited. New Delhi.*

Schneeman, B.O. 1986. *Dietary Fiber: Physical and Chemi-*
cal Properties, Methode of Analysis and Physiological
Effects.

Shurtleff, W. dan A. Aoyagi. 1979. *Tafu and Soymilk Pro-*
*duction. The Book of Tofu. Vol II. Nwe Age Foods
Study Center.*

Smith, A.K. dan S.J. Circle. 1972. *Soybeans: Chemistry
and Technology. Vol I. the Avi Pub. Co. Inc.*
Westport, Connecticut.

Sri Hartanti, 1984. *Kemungkinan Pembuatan Tahu dari
Tepung Kedelai Berkadar Minyak Rendah. Fakultas
Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.*


PENGARUH PENAMBAHAN Na METABISULFIT TERHADAP WARNA TEPUNG AMPAS TAHU DAN EVALUASI SIFAT TEPUNGNYA

IMANIATI SUSILO HASTARI, Ir. Agnes Murdiati, MS.; Dr. Ir. Suparmo; Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, M.Sc.

 Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- Sri Kanoni, Suhardi dan Agnes Murdiati. 1989. Pemanfaatan Ampas Yahu sebagai Perekat Sosis Bologna Yang Dimodifikasi. Proyek Peningkatan Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat. No. 227/P4M/DPPM/BD XXI/1989. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sumartono. 1983. Rancangan Percobaan I. Yayasan Pembina Fakultas Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Suhardi dan Bambang Haryono. 1981. Prosedur Analisa bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sultan, W.J. 1981. Practical Baking. 3th ed. The Avi Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Sutardi. 1986. Biokimia Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suhardi. 1987. Kimia dan Teknologi Protein. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Terip Karo-Karo. 1989. Peran Natrium Metabisulfit dalam Pengolahan dan Penyimpanan Bawang Merah. Fakultas Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tranggono, dkk. 1989. Bahan Tambahan Pangan (Food Additives). PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Tranggono dan Marsono. 1981. Studi Pembuatan Tahu Kori, Dengan Berbagai Koagulan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Vetter, J.L. 1984. Fiber as a Food Ingredient. J. Food Tech. 64-69.
- Wesi Jawi Atmaja, 1991. Stabilitas Emulsi dan Sifat Organoleptis Sosis Daging Sapi Dengan Binder Ampas Tahu. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- ✓ Winarno, F.G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G., dkk. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.