



- Anonim, 1982. **Deskripsi Varietas Unggul Kacang-kacangan**. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, Bogor. Hal.: 13
- Anonim, 1990. **Officials Methods of Analysis of Association Official Agricultural Chemist**. Washington, D.C. Hal.: 11-71
- Adil-Basuki-Ahza dan Suhadi-Hardjo, 1979. **Minuman Bergizi dari Campuran Tepung Susu, Kedelai dan Jagung**, Prosidings Seminar Teknologi Pangan IV. Balai Penelitian Kimia, Bogor. Hal.: 296-306
- Ahmad-Hadiyanto, 1994. **Penggunaan Kafein, Efek dan Dekafeinasi**. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta. Hal.: 15-20
- Amerine, M.A., R.M. Pangborn, and E.B. Roessler, 1965. **Principle of Sensory Evaluated of Food**. Academic Press, New York. Hal.: 366-373
- Badenhop, A.F. ang L.R. Hackler, 1971. **Protein quality of dry roasted soybeans: Amino acid composition and protein efficiency ratio**. *Journal of Food Science*, 36: 1-4
- Bambang-Kartika, Pudji-Hastuti dan Wahyu-Supartono, 1988. **Pedoman Pengujian Inderawi**. PAU. Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta. Hal.: 8-19
- De Mann, 1976. **Principle of Food Chemistry**. The Avi Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut. Hal.: 88
- Endang-Sutriswati-Rahayu, Retno-Indrati, Eni-Hermayani, Tyas-Utami dan Nur-Cahyanto, 1993. **Bahan Pangan Hasil Fermentasi**. PAU. Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta. Hal.: 30-32
- Hendrowidyatmoko, 1991. **Pengolahan Komoditas Perkebunan ("Bahan Minuman Penyegar")**. PAU. Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta. Hal.: 123-126
- Inglett, G.E. and G. Charalambous, 1979. **Tropical Foods: Chemistry and Nutrition**. Vol. 2. Academic Press, New York. Hal.: 494-497
- Johnson, C.D., F.M. Berry and C.M. Weaver, 1985. **Soybean hulls as an source for bread enrichment**. *Journal of Food Science*, 50:1275-1277
- Lykken, 1987. **Availability to soybean hulls iron feed to human in a mixed western meal**. *Journal of Foods Science*, 52:1543-1548



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH PENGUPASAN DAN WAKTU PENYARINGAN TERHADAP SIFAT MINUMAN BUBUK  
KEDELAI KUNING**

SUSILOWATI, Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor; Ir. Rob Mudjishono, MP, APU; Ir. Ag. Pamudji Rahardjo.

Universitas Gadjah Mada, 2009 | Diunduh dari <http://eud.repository.ugm.ac.id/>

Ketaren, 1986. **Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan**. UI Press, Jakarta. Hal.: 247-249

Mariana, 1993. **Penggunaan Ragi Tempe Sebagai Agensia Fermentasi Untuk Meningkatkan Penerimaan Kecapir**. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, UGM, Yogyakarta. Hal.: 8-9

Markley, K.S., 1950. **Soybean and Soybean Product**. Vol. I. Interscience Publisher Inc., New York. Hal. : 112-117

Matz, S.A., 1965. **Water in Foods**. The Avi Publishing Co., Westport, Connecticut. Hal.: 208

Morries, B.J., 1951. **The Chemistry and Technology of Food and Food Product**. Interscience Publisher Inc., New York. Hal.: 628-633

Nasution, 1990. **Sumber Pertumbuhan Kedelai Propinsi Sulawesi Utara**. Balai Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan Moros. Hal.: 1

Salunkhe, d.k., s.s. Kadam, and J.k. Charen, 1985. **Postharvest Biotechnology of Food Legumes**. CMC. Press Inc., Florida. Hal.: 147-150

Siegel, A., and F. Brian, 1976. **Food Legumes and Utilization**. International Development Research Centre, Ottawa. Hal.: 14-18

Shurpalekar, J.S.R., M.R. Candrasekara, M. Swaminarkan, U. Subrahmanyam, 1981. **Chemical composition and nutritive value soybean of product**. Food Science 3: 57-64

Snyder, H.E., and T.W. Kwon, 1977. **Soybean Utilization**. The Avi Publishing, New York. Hal.: 130

Smith, R.J., 1981. **Improving the quality of the soybean**. Journal American Oil Chemistry Society, 58:135-138

Smith, A.K., and S.J. Circle, 1976. **Protein Product as Food Ingredients**. (Dalam Pomeranz, Advances Cereal Science and Technology, AACC), Minnesota Hal.: 98

Sumarno dan Harnoto, 1983. **Kedelai dan Cara Bercocoktanamnya**. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan Bogor. Hal.: 1-11

Sutrisno-Koswara, 1992. **Teknologi Pengolahan Kedelai**. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta. Hal.: 9

Tranggono, Zuheid-Noor, dan Djoko-Wibowo, 1981. **Evaluasi Gizi dan Pengolahan Pangan**. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta. Hal.: 232-242



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH PENGUPASAN DAN WAKTU PENYARINGAN TERHADAP SIFAT MINUMAN BUBUK  
KEDELAI KUNING**

SUSILOWATI, Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor; Ir. Rob Mudjisiyono, MP, APU; Ir. Ag. Pamudji Rahardjo.

Wangye, G.H., and D.W. Kolar, 1979. **Soy Protein and Human Nutrition.** Academic Press, New York. Hal.: 9

Winarno, F.G., 1986. **Kimia Pangan dan Gizi.** PT. Gramedia, Jakarta. Hal.: 21-23

Winton A.L., 1947. **The Analysis of Foods.** John Willey & Sons, New York. Hal.: 858

Wolf, W.J., and C.J. Cowan, 1977. **Soybean as Food Source.** CRC. Press The Chemical Rubber Co., Ohio. Hal.: 37

Zuheid-Noor, 1987. **Teknologi Pengolahan Kacang-kacangan.** PAU. Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta. Hal.: 61