



DAFTAR PUSTAKA

- AAK, 1991. *Kedelai*. Kanisius, Yogyakarta.
- Agus-Krisno-Budiyanto, 2002. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. UMM Pers, Malang.
- Aminlari, M., Ferrier, L.K., dan Nelson, A.I., 1977. Protein Dispersibility of Spray-Dried Whole Soybean Milk Base, Effect of Processing Variables. *J of Food Sci* vol 42(4) pp. 985-999.
- Anonim, 1999. Soybeans. Soyfoods USA Vol. 4 (5) dalam <http://indianasoybeanboard.com>
- Anonim, 2000. Soy Stats 2000 dalam www.unitedsoybean.org/soystats2000/page_34.htm
- Anonim, 2002a. Japanese Reseachers at fujicco Find Black soybeans Help Prevent Fat Buildup dalam www.fujicco.co.jp/english/topics.htm
- Anonim, 2002b. Soybean, Black dalam www.e2121.com/food-db/viewherb.php3?view=396&setlong=
- Anonim, 2003a. Harvested Area, Yield Rate and Production of Paddy, Maize, and Soybean by Province in 2002 and 2003 dalam http://cippad.usc.edu/ai/stat_indo/data/Agriculture/fdcrp3.xls
- Anonim, 2003b. Taiwantrade! Agricultural Products and Food dalam <http://taiwantradeagriculutral.com>
- Aris-Purnama-Seta, 1995. *Pembuatan Tahu Instant dengan Menggunakan Susu Bubuk Kedelai Protein Tinggi*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Bailey, A.E., 1950. *Industrial Oil and Fat Product*. Interscholastic Publ. Inc., New York.
- Bambang-Kartika, Pudji-Hastuti, dan Wahyu-Supartono, 1988. *Pedoman uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Berk, Z., 1992. *Technology Of Production of Edible Flours and Protein Products from Soybeans* dalam FAO Agric. Services Bulletin No.97. Food and Agricultural Organization of the United Nations, Roma.
- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. (Terjemahan) UI Press, Jakarta.
- Dewi-Sabita-Slamet, 1978. *The Nutrient and Amino Acid Contents of Kecap* dalam Aimma Jaya Isnariani, 1993. *Mikroflora dan Aflatoksin pada Kedelai*



PEMBUATAN SUSU KEDELAI HITAM

MARIA FRANSISKA JULIANTI MULJONO, Prof. Dr. Mary Astuti, MS.; Prof. Dr.Ir. Zuheid Noor, M. Sc.; Ir. Suwedo H:
Universitas Gadjah Mada, 2004 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Hitam dan Koji dalam Proses Pembuatan Kecap. Skripsi Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Endang-Sutriswati-Rahayu, Retno-Indrati, Tyas-Utami, Eni-Harmayani dan Cahyanto, 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. Food and Nutrition Coulture Collection, PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta

Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc., New York.

Fordham, J.R., Wells, C.E. dan Chen L.H., 1975. Sprouting of Seeds and Nutrient Composition of Seeds and Sporuts. *J. Food Sci.* 40(2).

Gomez, K.A., dan Gomez A.A., 1984. *Statistical Procedures for Agricultural Research*. John Wiley and Sons.

Hackler, L.R. dan Stillings, B.R., 1967. Amino Acids Composition of Heat Processed Soymilk and Its Correlation with Nutritive Value. *J. Nutrition* vol. 44 (1) pp. 70 -77

Hou, H.J. dan Chang, K.C., 2002. Interconversions of Isoflavones in Soybeans as Affected by Storage. *J Food Sci. Vol.* 67(6), pp.2083-2089

Hsu, K.H., 1983. Factors Effecting Water Uptake of Soybean during Soaking. *J. Cereal Chem* vol. 60, pp. 208-211. dalam Kasmidjo, 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Biokimiawi Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta

Hunziker, O. F , 1949. *Condensed Milk and Milk Powder*. The Author La Grance, Illinois, USA.

Kasmidjo, 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Biokimiawi Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta

Kent-Jones, O.W dan Amos, A.J , 1967. *Modern Cereal Chemistry*. Food Trade Press, London.

Ketaren, 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta

Liener, L.E., 1978. *Nutritional Value of food Protein Product* dalam Snyder, H.E and Kwon, T.W, 1987. *Soybean utilization*. Van Nostrand Reinhold Co. New York.

Markley, K.S., 1950. *Soybeans and Soybean Product*. Interscience Publ. Inc. New York



- Marsono, Wiyono, Zuheid-Noor, 2002. Indeks Glisemik Kacang-Kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 8 (3):211-216.
- Mulyowidarso, R.K., 1988. The Micobiology and Biochemistry of Soybean Soaking for Tempe Production. *Thesis S-3 UNSW*. dalam Kasmidjo, 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Biokimiawi Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Nelson, A.I., Steinberg, M.P. dan Wei, L.S., 1976. Illinois Process For Preparation of Soymilk. *Journal of Food Sci. Vol 41(1)*.
- Rizal-Syarief, 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Sakakibara, H., Honda, Y., Nakagawa, S., Ahida, H., dan Kanazawa, K., 2003. Simultaneous Determination of all Polyphenols in Vegetables, Fruits and Teas. *J. Agric. Food Chem. Vol. 51(3), 571-581*
- Shih, M.C., Yang, K.T and Kuo, S.J., 2002. Quality and Antioxidative Activity of Black Soybean Tofu as Affected by Bean Cultivar. *Journal of Food Sci. Vol. 67 (2)*.
- Shurtleff, W dan Aoyagi, A, 1979. *The Book of Tofu*. Vol 2. New Age Study Center, Lafayette dalam Aris-Purnama-Seta, 1995. *Pembuatan Tahu Instant dengan Menggunakan Susu Bubuk Kedelai Protein Tinggi*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Sihono, 2003. *Evaluasi Aktivitas Antioksidatif Kedelai Hitam*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Siswono-Yudohusodo, 2003. Membangun Kemandirian Diri di Bidang Pangan : Suatu Kebutuhan Bagi Indonesia dalam www.ekonomirakyat.org
- Smith, A.K. dan Circle, S.J., 1972. *Soybeans: Chemistry and Technology*. The AVI Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Snyder, H.E and Kwon, T.W, 1987. *Soybean Utilization*. Van Nostrand Reinhold Co. New York.
- Slamet-Sudarmadji, Bambang-Haryono, dan Suhardi, 1989. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta
- Slamet-Sudarmadji, Bambang-Haryono, dan Suhardi, 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta
- Sumarno, 1991. *Teknologi Usahatani Kedelai* dalam Risalah Lokakarya Pengembangan Kedelai. Pusat Penelitian Tanaman Pangan Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian, Jakarta.



- Sumarno, 1993. *Benar-Benar Galur Terbaik* dalam Kumpulan Kliping Kedelai II, PIP Tribus, Jakarta.
- Suprpto, 2001. *Bertanam Kedelai*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suwedo-Hadiwiyoto, 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Liberty, Yogyakarta.
- Suwedo-Hadiwiyoto, 1994. *Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty, Yogyakarta.
- Suwedo-Hadiwiyoto, 1999. *Pembuatan Susu Kedelai*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta
- Tranggono, 1992. *Stabilisasi Susu Kedelai dengan Pengemulsi*. Laporan Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta
- Wahnon, R., Mokadi, S. dan Cogan, U., 1988. Proc. 19th. World Congress I.S.F Int. Soc. For Fat Research, Tokyo. dalam Berk, Z., 1992. *Technology Of Production of Edible Flours and Protein Products from Soybeans* dalam FAO Agricultural Services Bulletin No.97. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma.
- Whigham, K. 1998. Soybean History dalam [www. agron.iastate.edu](http://www.agron.iastate.edu)
- Widodo, 2003. *Teknologi Pembuatan susu Bubuk*. Lacticia Press, yogyakarta
- Wijeratne, D.B.T., Tanteeratarm, K., Nelson, A.I., Wijeratne, W.B., dan Wei, L.S., 1995. Evaluation of Commercial Soymilk Powders. *ASEAN Food Journal* Vol. 10 (4).
- Winarno, 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wolf, W.J and Cowan, J.C, 1977. *Soybean as a Food Source*. Revised Edition, CRC Press Inc, Ohio.
- Zubaidy, 1980. *Bahan Training Pengadaan Palawija DN 1979/1980*. RPC BULOG Tambun.
- Zuheid-Noor, 1990. *Senyawa Anti Gizi*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta