

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, J.B. 1991. *Enzyme Inactivation During Heat Processing of Foodstuffs*. Int J Food Sci Technol 26:1–20
- Anonim¹. 2004. *Engineering ToolBox*. <http://www.engineertoolbox.com/spesific-heat-capacity-water-d660.html>. Diakses pada 13 Maret 2018 pukul 22.01 WIB
- Antkins, P.W. 1997. *Kimia Fisika*. Edisi Keempat. Jilid 2. Penerbit Erlangga Jakarta
- AOAC [Analysis of the Association of Official Agriculture Chemistry]. 1995. *Microchemical Determination of Nitrogen*. Method 960.52. Chapter 12, p.7.
- Belitz HD and Grosch W. 1999. *Food Chemistry*. Springer-Verlag, Berlin.
- Berk Z. 1992. *Technology of production of edible flours and protein products from soybean*. FAO Agricultural Services Bulletin No. 97. Rome: Food and Agriculture Organization of The United Nations
- Blazek V. 2008. Chemical and Biochemical Factors that Influence the Gelation of Soybean Protein and the Yield of Tofu. *Thesis Faculty of Agriculture, Food and Natural Resources*. Univ of Sydney, Sydney.
- Bulut, Emrah., Ozacar, Mahmut., Sengil, Ayhan., 2008, *Adsorption of Malachite Green Onto Bentonite : Equilibrium and Kinethics Studies And Process Design, Microporous And Mesoporous Materials*, Elsevier, 115.234-256.
- Carlson, J.B. 1973. Morphology. In: B.E. Caldwell (Eds.). *Soybean: Improvement, Production and Uses*. Amer. Soc. of Agron. Wisconsin. p. 17-95.
- DeMan L, deMan JM, Buzzell RI. 1987. *Composition and properties of soymilk made from Ontario light hilum soybeans*. Can Inst Food Sci Tech J 20:363–367
- Earle, R. L. 1969. *Unit Operation in Food Processing*. Pergamon Press. Oxford: London.
- Ginting, Erliana, Sri Setya Antarlina dan Sri Widowati. 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3), 2009. Hal 83-84.
- Hermana. 1985. *Kedelai*. Pusat Penelitian dan pengembangan tanaman pangan. Bogor.
- Harmayani E., Rahayu E.S, Djaafar T.F, Sari C.A. 2009. Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin Sebagai Penggumpal pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Pascapanen*. 2009: 10-20
- Husain R., Suparmo S., Harmayani E., Hidayat . 2017. Kinetika Oksidasi Protein Ikan Kakap (*Lutjanus sp*) Selama Penyimpanan. *AGRITECH*. Vol 37 p 199-204
- Husin, Abdul Djamil, Irzaman, Jajang Juansah, Touwil Umrih, Khafit Pratama Hendratmo, Ella Rahmadani dan Sumarjono Effendy. 2012. *Efisiensi Energi Bahan Bakar Sekam dan Kayu pada Proses Sterilisasi Media Tumbuh Jamur Tiram Putih*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPi)*, Agustus 2012 Vol. 17 (2): 65 69. ISSN 08534217
- Kinsella, J. E. 1979. *Functional Properties of Soybean Potein* J Am. Oil Chem. Soc. 56: 242–247

- Koswara S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Liu K. 1997. *Soybean: Chemistry, Technology, and Utilization*. Chapman and Hall International Thompson Publishing, New York.
- Meng GT, Ching KM and Ma CY. 2002. *Thermal aggregation of globulin from an indigenous chinese legume, phaseolus angularis (red bean)*. J Food Chem 79:93-103.
- Midayanto, Dedy Nur dan Sudarminto Setyo Yuwono. 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, Oktober 2014
- Mujoo, R., D.T. Trinh, and P.K.W. Ng. 2003. *Characterization of storage proteins indifferent soybean varieties and their relationship to tofu yield and texture*. Jurnal Food Chem. 82: 265–273.
- Murdia, L.K. dan Ranjeeta Wadhwani. 2010. *Effect of processing parameters on texture and yield of tofu*. Asian Journal of Food and Agro-Industry 2010, 3(02), 232-24, hal 234-239.
- Murugkar, D.A. 2014. *Effect of Different Process Parameters On the Quality of Soymilk and tofu from Sprouted Soybean*. J Food Sci Technol, India
- Nainggolan, Werlin B. 1987. *Termodinamika*. CV ARMICO. Bandung
- Noh, E.J dkk. 2005. *Coagulation of soymilk and quality of tofu as affected by freeze treatment of soybeans*. Food Chemistry 91 (2005) 715–721. Korea.
- Obatolu, Veronica A. 2008. *Effect of Defferent Coagulants on Yield and Quality of Tofu from Soymilk*. Jurnal Eur Food Res Technol 226: 467-472. Springer-Verlag.
- Pednekar, Mrinal., Amit .K..Das, Rajalakshmi .V., ArunSharma. 2010. *Radiation processing and functional properties of soybean (Glycine max)*. Radiation Physics and Chemistry 79 (2010) 490–494. Journal homepage: www.elsevier.com/locate/radphyschem.
- Prabhakaran MP, Perera CO and Valiyaveettil S. 2006. *Effect of different coagulants on the isoflavone levels and physical properties of prepared firm tofu*. J Food Chem 99:492-499.
- Rahayu, Endang Sutriswati., Siti Rahayu, Andika Sidar, Tri Purwadi dan Saiful Rochdyanto . 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Kanisus. Yogyakarta.
- Rahmawati, Fitri. 2013. *“Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya”*. Makalah yang disampaikan dalam seminar yang diselenggarakan oleh Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Universitas Negeri Yogyakarta, di Tanjung Enim, 15-17 Mei 2013.
- Rosaini, H., Rasyid R dan Hagramida, V. 2015. *Penetapan Kadar Protein Secara Kjehdal Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (Corbiculla moltkiana Prime) dari Danau Singkarak* . Jurnal Farmasi Higea. Vol 7 No 2, 2015
- Sahin, Serpil., Servet Gulum Sum. 2006. *Physical Properties of Foods*. Springer. USA
- Saidu JEP. 2005. *Development, Evaluation And Characterization Of Protein-Isoflavone Enriched Soymilk*. Dissertation Faculty of Agricultural and

- Mechanical*. Louisiana State University and College, Louisiana.
- Salim, Muhammad Ruliawan. 2014. *Tesis: APLIKASI MODEL ARRHENIUS UNTUK PENDUGAAN MASA SIMPAN SOSIS AYAM PADA PENYIMPANAN DENGAN SUHU YANG BERBEDA BERDASARKAN NILAI TVB DAN pH*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Saputri, D.S dan Arum S. 2009. *Pengaruh Lama Pemasakan dan Temperatur Pemasakan Kedelai Terhadap Proses Ekstraksi Protein Kedelai Untuk Pembuatan Tahu*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Sarjono, Purbowatiningrum. R., Nies.S. Mulyani¹, Agustina.L.N. Aminin, Wuryanti. 2006. Profil Kandungan Protein Dan Tekstur Tahu Akibat Penambahan Fitat Pada Proses Pembuatan Tahu. *JSKA.Vol.IX.No.1.Tahun.2006*
- Sarwono, B., dan Saragih, Y. P. 2006. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Shurtleff, W. & Aoyagi. A. 1979. *Tofu and soymilk production, the book of tofu volume 1*. California: Autumn Press, New-Age Food Study Center, Lafayette.
- Sidar, Andika., Utami, I.S., Rahayu, S dan Rahayu, E. S. 2010. *Tofu Characterization Using Acid And Salt Coagulants In Industrial Scale. 3rd IC-ISLAB ISBN : 978-979-19546-1-7*. UGM. Yogyakarta.
- Sinta, Dwi Ari. 2010. *Pengaruh lama perendaman kedelai dan jenis zat penggumpal terhadap mutu tahu*. UNDIP, Jawa Tengah.
- Smith AK and Circle SJ. 1977. *Chemical Composition of Seed di dalam Smith AK dan Circle SJ (ed). 1977. Soybean : Chemistry and Technology*. The AVI Publishing Co. Inc., WestportConnecticut.
- Stoker, H. Stephen. 2010. *General, Organic, And Biological Chemistry Fifth Edition Page 684* . Cengage Learning : Belmont, CA USA
- Subardjo SK, Ridwan IN dan Handono SW. 1987. *Penerapan Teknologi Pengawetan Tahu*. BPPIHP, Bogor
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi.(1996). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta
- Suhaidi, Ismed. 2003. *Pengaruh lama perendaman kedelai dan jenis zat penggumpal terhadap mutu tahu*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. (lnk internet)(diakses pada tanggal 31 Maret 2018 pukul 00:26)
- Suprpti, L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Penerbit kanisius. Yogyakarta.
- Supriadi, G. 2003. *Membuat susu kedelai dan tahu. direktorat jendral menengah kejuruan*. Direktorat jendral pendidikan dasar dan menengah departemen pendidikan nasional.
- Supriatna, D. 2005. *Membuat Tahu Sumedang*. Penebar Swadaya.Jakarta.
- Suyitno, 1997. *Dasar-dasar Kinetika Kemunduran Mutu*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Syah, Dahrul., RH. Fitri Faradilla, Viktor Trisna, Yogi Karsono. 2012. Pengaruh Koagulan dan Kondisi Koagulasi terhadap Profil Protein Curd Kedelai Serta Korelasinya Terhadap Tekstur.*Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XXIII. No. I, Tahun 2012.*

- Syarief, R dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit ARCAN bekerja sama dengan PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tester, J.W., Elisabeth M. Drake, Michael J. Driscoll, Michael W. Golay, and William A. Peters. (2005). *Sustainable Energy: Choosing Among Options*. 2nd edition. MIT Press, 2012. ISBN: 9780262017473.
- Tristar, Susanto. 2014. *Koagulan Tahu*. <http://www.tristalchemical.com/> Diakses pada 30 Maret pukul 11.03 WIB
- Ukim, Suriadi dan Erni Susanti. 2005. *Membuat Tahu Sumedang Ala Bungkeng*. AgroMedia
- United States Department of Agriculture. 2018. National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release. Basic Report: Soybeans, mature seeds, sprouted, raw
- Wahyudin, Wicaksono, Irwan, Ruminta, Fitriani. 2017. *Respons Tanaman Kedelai (Glycine max) Varietas Wilis Akibat Pemberian Berbagai Dosis Pupuk N,P,K dan Pupuk Guano pada Tanah Inceptisol Jatinaror*. Vol. XVI(II), Tahun 2017.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Zayas J.F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Springer-Verlag Berlin Heidelberg, Jerman.
- Zhao, Xinhui dan Xiaoting Zheng. 2009. A primary study on texture modification and proteolysis of mao-tofu during fermentation. *African Journal of Biotechnology* Vol. 8 (10), pp. 2294-2300, 18 May, 2009