

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2016. *Produksi Kedelai Menurut Provinsi (ton), 1993-2015*.
<https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/871>. Diakses pada 5 Februari 2019.
- Anonim. 2018. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2017*.
<https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2017>. Diakses pada 5 Februari 2019.
- Bartos, Deborah. *Maillard Reaction Products In Processed Food : Pros and Cons*. Nutrient Department, Salo Paulo University, Brazil.
- Blazek, Vladimir. 2008. *Chemical And Biochemical Factors That Influence The Gelation Of Soybean Protein And The Yield Of Tofu*. Faculty of Agriculture, Food and Natural Resources. Australia.
- DeMan JM. 1986. *Principles of Food Chemistry*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Dzikunoo, John, George S. Ayernor, and Firibu K. Saalia. 2015. *Effect of Methods of Extraction on Physicochemical Properties of Soy Proteins (Tofu)*. Journal of Food Science and Nutrition Research. 2(5):138–44.
- Feriyanto. 2015. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Kedelai Indonesia Periode 1984-2013*. Magister Manajemen Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Haqqi, Ahmad.. 2011. *Eksplorasi Tekstur dan Protein*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jayasena, Vijay. 2014. *Effect of Coagulant Type and Concentration on the Yield and Quality of Soy- Lupin Tofu*. Food Science and Technology, Curtin University, Perth
- Karsono, Yogi. 2010. *Pengaruh Umur Koagulan Whey Tahu Dan Suhu Awal Proses Koagulasi Terhadap Pola Elektroforesis Protein Terkoagulasi Dan Mutu Tekstur Curd Kedelai (Glycine Max)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Khatib, K. A., F. M. Aramounp T. J. Herald, and J. E. Boyerz. 2002. *physicochemical characteristics of softtofu formulated from selected soybean varieties*. Journal of Food Quality 25(785):289–303.
- Lee, Jun Ho and Han San Jung. 2017. *Physicochemical and Consumer Acceptance of Tofu Supplemented with Licorice Powder*. Department of Food Engineering. Daegu University, Gyeongbuk
- Liu, Chun, Xiansheng Wang, Hao Ma, Zhanqin Zhang, Wenrui Gao, and Li Xiao. 2008. *Functional Properties of Protein Isolates from Soybeans Stored under Various Conditions*. Food Chemistry. 111:29–37.
- Liu, Zhi-sheng, Sam K. C. Chang, Li-te Li, and Eizo Tatsumi. 2004. *Effect of Selective Thermal Denaturation of Soybean Proteins on Soymilk Viscosity and Tofu 's Physical Properties*. Food Research International .37:815–22.
- Masykur, Siti Fauziah. 20016. *Pengaruh Ukuran Partikel Tepung Kedelai Dan Konsentrasi Glukono Delta Lakton Terhadap Sifat Fisik Tahu Instan*. Intitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Obatolu, Veronica A. 2008. *Effect of Different Coagulants on Yield and Quality of Tofu from Soymilk*. Eur Food Res Technol .467–72.
- Purwaningsih, E. 2005 .*Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Bekasi: Ganeca Exact.
- Rahayu, Endang Sutriswati. 2012. *Teknologi Proses Pembuatan Tahu*. Kanius. Yogyakarta.
- Riesty, Brigita.2019.*Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Pertumbuhan Lactobacillus Plantarum Dad 13 Dan Produksi Asam Pada Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (Canavalia Ensiformis L.)*.Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Rosida, D.F, Hardiyanti, Q dan Murtiningsih(Ed). 2013.*Kajian Dampak Subtitusi Kacang Tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu*. Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Jawa Timur.
- Rukmana, R.dan Y.Y.Oesman.2000.*Kacang Tunggak*. Kanisius.Yogyakarta.hal 47.

- Sari, Alan. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cupcake*. Fakultas Teknik, Universitas Negri Padang.
- Sayekti, R. S., Djoko, P. dan Toekidjo. 2012. *Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta*. Jurnal Penelitian Vol 1 No.1, 2012.
- Shurtleff W and Aoyagi A. 1984. *Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu Vol II*. Lafayette: New Age Food Study.
- Snyder, H.E. dan Kwon, T.W. 1987. *Soybean Utilization*. Book Published by Van Nostrand Reinhold Company: New York.
- Suhaidi, Ismed. 2003. *Pengaruh Lama Perendaman dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Szczesniak, Alina Surmacka. 2002. *Texture Is a Sensory Property*. Food Quality and Preference. 13:215–25.
- Tamaroh, Siti. 2005. *Pengaruh Penambahan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dan Konsentrasi Bahan Penggumpal (CaSO_4) Pada Sifat-Sifat Tahu Sutera yang Dihasilkan*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Wangsa Manggala. Yogyakarta.
- Trisna, Victor. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Koagulan GDL (*Glucono Δ Lactone*) Dan Suhu Awal Koagulasi Terhadap Pola Elektroforesis Protein Terkoagulasi Serta Korelasinya Terhadap Mutu Tekstur Curd Kedelai (*Glycine Max*)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Trustinah. 1998. *Biologi Kacang Tunggak*. BALITKABI. Malang: 1-19.
- Utomo, Joko Dan Antarlina, Sri. 1998. Teknologi pengolahan dan produk-produk kacang tunggak. Monograf balit kabino. 3-1998. Him. 120-138.
- Valenzuela, H. and Smith, J. .2002. *Sustainable Agriculture Green Manure Crops*. SA-GM-7. Cooperative Extension Service, College of Tropical Agriculture and Human Resources, University of Hawaii at Mano.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yulianti, Rahmi. *Karakteristik Tahu Dari Bahan Baku Beberapa Varietas Unggul Kedelai*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian.