

## DAFTAR PUSTAKA

- Aryanti, N., Dessy, K., Amelia, M., Dyah, H.W., 2016. *Karakteristik dan Analisa Sensorik Produk Tahu dengan Koagulan Alami*. Jurnal Ilmiah Teknosains. Vol 2.
- Adisarwanto, T., Riwanodja, Suhartina. 1996. *Budidaya Tanaman Kacang Tunggak*. Monograf Balitkabi No.3 : 78-83.
- Balai Penelian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, ditulis di [balitkabi.litbang.pertanian.go.id](http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id)
- 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.
- Chavan, J.K., Kadam, S.S., Salunkhe, D.K. 1989. *Cowpea. CRC Handbook of World Food Legume: Nutritional Chemistry, Processing Technology Utilization*. Vol 2. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida : 1-22.
- Danuwarsa. 2006. *Analisis Proksimat dan Asam Lemak Pada Beberapa Komoditas Kacang – Kacangan*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 11.
- Dewi, R., dan Intan, W., 2010. *Karakteristik Sensoris, Nilai Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L.) Milisp.) dan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi*. Tesis. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Dzikunoo, J., George, S.A., Firibu, K.S., 2015. *Effect of Methods of Extraction on Physicochemical Properties of Soy Protein (Tofu)*. American Journal of Food Science and Nutrition Research 2 (5) : 138-144.
- Fahmi, R., 2010. *Mempelajari Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Koagulan terhadap Pola Elektroforesis Koagulasi Protein Serta Korelasinya terhadap Mutu Tekstur Curd yang dihasilkan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farinu, G.O., dan Giovanni I., 1991. *Gross Composition, Amino Acid, Phytic Acid and Trace Element Contents of Thirteenth Cowpea Cultivars and Their Nutritional Significance*. Journal Science Food Agriculture. 55 : 401-410.
- Fasoyiro, S.B., 2014. *Physical, Chemical and Sensory Qualities of Roselle Water Extractcoagulated Tofu Compared with Tofu from Two Natural Coagulants*. Nigerian Food Journal., 32(1), pp. 97 – 102.
- Haliza, Winda., Endang, Y. Purwani., Ridwan, Thahir., 2007. *Pemanfaatan Kacang – Kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol 3.

- Hardiyanti, Qomariah. 2011. *Kajian Kualitas Tahu dari Kacang Tunggak dan Kedelai*. Universitas Pembangunan Nasional. Surabaya.
- Haqqi, A.S.R., 2011. *Eksplorasi Tekstur dan Protein Tahu Komersial*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Karsono K. 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.
- Koswara, S., 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kuda, T., dan Toshihiro, Y., 2014. *Mineral Composition of Seawater Bittern Nigari Products and Their Effects on Changing of Browning and Antioxidant Activity in Glucose/Lysine Maillard Reaction*. Appl Biochem Biotechnology 172 : 2989-2997.
- Liu, C., Wang, X., Ma, H., Zhang, Z., Gao, W., Xiao, L., 2008. *Functional Properties of Protein Isolates From Soybeans Stored Under Various Conditions*. J Food Chem 111: 29-37.
- Liu, Z.S., Chang, S.K.C., Li, L.T., Tatsumi, E., 2004. *Effect Of Selective Thermal Denaturation of Soybean Proteins on Soymilk Viscosity and Tofu 'S Physical Properties*. J Food Res Intl. 37: 815-822
- Maskar, D.H., Hardinsyah, Evi D., Made A., Tutik W., Joko H., Tessa W., 2015. *Pengaruh Kedelai Produk Rekayasa Genetika Terhadap Kadar Malonaldehid, Aktivitas Superoksida Dismutase dan Profil Darah Pada Tikus Percobaan*. Penelitian Gizi dan Makanan Vol. 38 (1) : 41-50.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., Carr, B.T., 2000. *Sensory Evaluation Technique. 2nd Edition*. CRC Press, London.
- Moizuddin, S., L.D. Johnson, L.A. Wilson. 1999. *Rapid Method for Determining Optimum Coagulant Concentration in Tofu Manufacture*. Journal of Food Science 64 : 684-687.
- Obatolu ,V.A., 2007. *Effect of Different Coagulants on Yield and Quality of Tofu From Soymilk*. J Eur Food Res and Tech 226: 467-427.
- Ogun, P.O., P. Markakis, W, Chenoweth., 1989. *Effect of Processing on Certain Antinutrients in Cowpeas (*Vigna unguiculata*)*. Journal of Food Sci. 54(4):1084-1085
- Poysa, V., and Woodrow, L., 2004. *Stability of Soybean Seed Composition and Its Effect on Soymilk and Tofu Yield And Quality*. Food Research International 35: 337-345.

- Prabhakaran, P. M., Conrad, O.P., Suresh, V., 2006. *Effect of Different Coagulants on the Isoflavone Levels and Physical Properties of Prepared Firm Tofu*. Food Chemistry 99 : 492-499
- Pusat Data dan Sistem Informasi Kementrian Pertanian. 2015. *Outlook : Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Kedelai*. Pusat Data dan Sistem Informasi Kementrian Pertanian, Jakarta.
- Sri, S.R., Djoko, P., Toekidjo. 2012. *Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta*. Vegetalika Journal. No.1 Vol.1
- Shurtleff, W., dan Aoyagi, A., 2001. *Tofu and Soymilk Production*. The Book of Tofu Vol II. Lafayette: Soyinfo Center.
- Sirajuddin, Saifuddin. 2012. *Penuntun Praktikum Biokimia*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Soejadi, E.Y., Purwani, D.S. Damardjati, 1993. *Studi pola Konsumsi dan tata menu masyarakat di beberapa daerah di Indonesia*. Reflektor 6 (1-2) : 18-25.
- Standar Nasional Indonesia. 1990. Tahu. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Survei Sosial dan Ekonomi Nasional. 2014. Dirilis oleh Badan Pusat Statistik [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id)
- Syah, D., Rizal, F., Dadang, S., R.H. Fitri, F., 2011. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Koagulan Terhadap Fraksi Protein Terkoagulasi dan Tekstur Curd Kedelai (*Glycine max*)*. Jurnal Pascaoan 8(2) : 56-63
- Trisna, V., 2011. *Pengaruh Konsentrasi Koagulan GDL (*Glucono d Lactone*) dan Suhu Koagulasi Terhadap Pola Elektroforesis Protein Terkoagulasi Serta Korelasinya Terhadap Mutu Tekstur Curd Kedelai (*Glycine max*)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Trisna V. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Koagulan GDL (*Glucono Delta Lactone*) dan Suhu Koagulasi Terhadap Tekstur Curd yang Terbentuk*. Proposal Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Trustinah. 1998. *Biologi Kacang Tunggak*. Monograf Balitkabi No.3 : 1-19.
- Utomo, J.S., dan Sri S.A., 1998. *Teknologi Pengolahan dan Produk – Produk Kacang Tunggak*. Monograf Balitkabi No.3 : 120-138.
- Winarno., 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : Gramedia.
- Zayas JF. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Berlin: Springer link.