

DAFTAR PUSTAKA

- Amarsari, Nur Fitri dan Arintina Rahayu. 2010. *Perbedaan Kadar Magnesium, Lama Simpan, Daya Terima dan Kekenyalan pada Tahu dengan Penggumpal Whey dan Nigarin*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Anonim¹. 2016. *Tahu Nigarin*. <http://www.nigarin.com/page.php?ID=40>. diakses pada tanggal 02 Maret 2016.
- Anonim². 2014. *Struktur Biji Kedelai*. nurwindahms.blogspot.com. Diakses pada tanggal 22 Januari 2017.
- Anonim³. 2005. *Kedelai*. Dilihat pada tanggal 10 Februari 2013. <http://warintek.ristek.go.id/pertanian/kedelai.pdf>
- AOAC [Analysis of the Association of Official Agriculture Chemistry]. 1995. *Microchemical Determination of Nitrogen*. Method 960.52. Chapter 12,p.7.
- Atkins, P.W. 1997. *Kimia Fisika*. Edisi keempat. Jilid 2. Penerbit Erlangga,Jakarta.
- 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.
- 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.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Tahu SNI 01-3142-1998*. Jakarta
- Darmajana, Dodi A. 2012. *Pengaruh Suhu dan Waktu Perendaman terhadap Bobot Kacang kedelai sebagai Bahan Baku Tahu*. Prosiding SnaPP2012:Sains,Teknologi dan Kesehatan. LIPI. Bandung.
- DeMan, J.M., L. deMan, S. Gupta. 1987. Texture and Microstructure of Soybean Curd (Tofu) As Affected by Different Coagulant. *Food Microstructure*, vol. 5 (1986), pp. 83-89 SEM, Inc., AMF O'Hare (Chicago), IL 60666-0507 U.S.A.
- Deshpande, S. D dan Satish Bal. 2007. Specific heat of soybean. *Journal of food process engineering* 22(6):469-477.January.2007 with 502 reads DOI:10.1111/j.1745-4530.1999.tb00500.x. Indian Institute of Technology Kharagpur. India.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Tahu*. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Earle, R. L. 1969. *Unit Operation in Food Processing*. Pergamon Press. Oxford: London.
- Figura, Ludger O., Arthur A. Teixeira. 2007. *Food Physics: Physical Properties-Measurement and Applications*. Springer. USA.
- 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.

- Hardjo, S. , 1964. *Pengolahan dan Pengawetan Kedelai untuk Bahan Makanan Manusia*. Bagian Gizi Fakultas Kedokteran UI, Jakarta.
- Hermana. 1985. *Kedelai*. Pusat Penelitian dan pengembangan tanaman pangan. Bogor.
- 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 0853 □ 4217
- Incropera, Frank P dkk. 2007. *Fundamental of Heat and Mass Transfer*. John Wiley & Sons. USA.
- Kinsella, J.E. 1979. Functional properties of soybean protein. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 56: 242–247.
- Kinsella JE, German B and Damodaran S. 1985. *Physicochemical and Functional Properties of Oilseed Proteins with Emphasis on Soy Proteins*. In "New Protein Food," Vol. V, Academic Press, New York
- Kohyama K and Nishinari K. 1993. Rheological studies on the gelation process of soybeans 7S and 11S proteins in the presence of glucono- δ -lactone. *J Agric Food Chem* 41 : 8-14.
- 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
- 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, Dipika Agrahar. 2015. Effect of different process parameters on the quality of soymilk and tofu from sprouted soybean. *J Food Sci Technol (May 2015)* 52(5):2886–2893. Association of Food Scientists & Technologists (India).
- 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.
- Nirwana, S. 1994. *Analisis Regresi dan Korelasi*. Unit Pelayanan Statistik. MIPA UNPAD.
- 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.
- Nainggolan, Werlin B. 1987. *Termodinamika*. CV ARMICO. Bandung.

- 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 Valiyaveetil S. 2006. Effect of different coagulants on the isoflavone levels and physical properties of prepared firm tofu. *J Food Chem* 99:492-499.
- Purwaningsih, Eko. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca exact. Bekasi.
- 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.
- 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.
- Sahin, Serpil., Servet Gulum Sum. 2006. *Physical Properties of Foods*. Springer. USA
- 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.
- Saidu JEP. 2005. *Development, Evaluation And Characterization Of Protein-Isoflavone Enriched Soymilk*. Dissertation Faculty of Agricultural and Mechanical. Louisiana State University and College, Louisiana.
- 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.
- 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., Westport Connecticut.
- Subardjo SK, Ridwan IN dan Handono SW. 1987. *Penerapan Teknologi Pengawetan Tahu*. BPPIHP, Bogor.
- Sundarsih dan Yuliana K. 2009. “*Pengaruh Lama dan Suhu Perendaman Kedelai pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein dalam Proses Pembuatan*

- Tahu*". Makalah penelitian Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.
- Suhaidi, Ismed. 2003. *Pengaruh lama perendaman kedelai dan jenis zat penggumpal terhadap mutu tahu*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. (Ink internet)(diakses pada tanggal 17 Oktober 2016 15:04).S
- Suprapti, 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. Univrsitas 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. 1*, Tahun 2012.
- Syarief, R dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit ARCAN bekerja sama dengan PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ukim, Suriadi dan Erni Susanti. 2005. *Membuat Tahu Sumedang Ala Bungkeng*. AgroMedia.
- Uyanto, Stanislaus S. 2006. *Pedoman Analisa Data dengan SPSS*. Graha Ilmu.Yogyakarta.
- Widianingrum, Ida. 2015. Teknologi Pembuatan Tahu Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). *Jurnal Dedikasi, ISSN 1693-3214, Vol. XII, Tahun 2015*.
- Wilkins. W. F dan L. R. Hackler. 1969. *Effect of Processing Conditions on the Composition of Soy Milk*. Cornell University. New York.
- Zayas J.F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Springer-Verlag Berlin Heidelberg, Jerman.
- Zhao, Xinhuai 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*.