**DAFTAR PUSTAKA**

Anggraini, I, 2003. **Kajian Proses Pembuatan Tahu Instan Fungsional dari Tepung Kedelai Bebas Lemak (Defatted Soy Flour) dengan Teknik Pencampuran Kering.** Tugas Akhir Fakultas Teknik Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Astri, P.D, 2009, **Teknologi Pengolahan Susu Toghurt**, <http://astriparamithadewi.blogspot.com/2009/12/teknologi-pengolahan-susu-karamel-susu.html>, acces, 04 November, 2012.

AOAC, Assosiation of official analytical chemist, 2005, **Official Method Of Analysis Of The Associations Of Official Analytical Of Chemist**, Arlington The Association Of Official Analytical Chemist, Inc.

Badan Pusat Statistik, 2012, **Tanaman Pangan**, [www.bps.go.I’/tanaman\_pangan.php](http://www.bps.go.I'/tanaman_pangan.php), acces, 07 November, 2012, Bandung.

Cahyadi, Wisnu, 2007. **Kedelai: Khasiat dan Teknologi.** Jakarta: Bumi Aksara

Chang KC, 2006, **Chemistry and Technology of Tofu Making**. In Hui YH (Eds) Handbook and Food Science , Technology and Engineering . 4: 1-24, CRC Press, Boca Ralton.

Effendi, Supli, 2009, **Teknologi Pengolahan dan pengaweta Pangan,** Penerbit Alfabeta, Bandung.

Ginting, dkk, 2009, **Varietas Unggul Kedelai Untuk Bahan Baku Industri Pangan,** Jurnal Litbang Pertanian.

Hardiyanti, Qomariah, 2011, **Kajian Kualitas Tahu Dari Kacang Tunggang Dan Kedelai**. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Surabaya.

Haqqi, Ahmad S.R dan Dahrul Syah, 2011, **Eksplorasi Tekstur Dan Protein Tahu Komersil**, Fakultas teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Bogor.

Jinlong Li, *et.all,* 2012, **Journal :** **A Novel Approach to Improving The Quality of Bittern-Solidified Tofu by W/O Controlled-Release Coagulant. 2 : Using The Improved Coagulant in Tofu Processing ang Product Evaluation,** A1 Food and Bioprocess Tevhnology, Tsukuba, Japan.

Kartika, dkk. 1989, **Pedoman Uji Indrawi Bahan pangan**, Yogyakarta.

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*)**. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Ketaren, K.S. 1998. **Teknologi Pengolahan Kedelai**. Pustaka Sinar Utama, Jakarta.

Koswara S. 1992, **Teknologi Pengolahan Kedelai,** PT Penebar Swadaya, Jakarta.

Milewski S, 2001, **Protein Structure and Physicochemical Properties**. In Sikorski ZE (Eds). Chemical and Fuctional Properties of Food Protein. P 35-55. Technomic Publishing Company, inc, Lancaster Pennysylvania.

Novitasari, Windi, 2008, **Pemanfaatan Karagenan Dan Asam Sitrat Untuk Meningkatkan Kualitas Tahu,** Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Obatolu VA, 2007, **Effect of Different coagulant of yield and Quality of tofu from Soymilk** . J Eur Food Resh and Tech.

Ozal, Dimasya, 2012, **Ini perbedaan Kedelai Lokal Dengan Impor**, Kompas.Com, Edisi Senin, 13 Agustus 2012.

Permana, Irwan, 2001**, pengaruh Varietas Kedelai (*Glycine Max Merr*) dan jenis koagulasi pada rendemen dan kualitas tahu,** Fakultas teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.

Rukmana, dan Yuniarsih 1996, **Kedelai Budidaya dan Pascapanen,** penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Sarwono, B, Yan Pieter Saragih. 2006**, Membuat Aneka Tahu**, Jakarta: Penebar Swadaya.

Setyawan, aviandre, 1992, **Pembuatan Tepung Tahu Sutera (Silken Tofu) Instant Dari Tepung Protein Kedelai**. Jurursan teknologi pangan dan Gizi, fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Suprapto. 1997. **Bertanam Kedelai**. Penebar Swadaya, Jakarta.

SNI 01-3142, 1998, **Tahu**, Badan Standarisasi Nasional, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Jakarta.

Soekarto, S.T., 1985, **Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Penerbit Bhratara karya Aksara, Jakarta.

Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi, (1996), **Analisis Bahan Makanan dan Pertanian**, Edisi II, Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.

Sundarsih dkk, 2009, **Pengaruh Waktu dan Suhu Perendaman Pada Tingkat kesempurnaan Kedelai Pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Kedelai dalam Proses Pembuatan Tahu,** Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teksik Universitas Diponegoro Semarang.

Supriyadi dan Yuripan, 2008, **Evaluasi Produk Tahu di Sentra Industri Srandakan**, jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Susilowati, Tri, 1989, **Pembuatan Tahu Sutera**, Buletin Pusbangtepa, Institut Pertanian Bogor.

Syah, dkk, 2012, **Pengaruh Koagulan Dan Kondisi Koagulasi Terhadap Profil Protein Curd Kedelai Serta Korelasinya Terhadap Tekstur,** Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Tristan dan Syah, 2008, **Pengaruh Konsentrasi Koagulan GDL (*Gluco Delta Lactone*) Dan Suhu Awal Koagulasi Terhadap Pola Elektroforesisi Protein Terkoagulasi Serta Korelasinya Terhadap Tekstur Curd Kedelai (Glycine Max),** Institut Pertanian Bogor.

Winarno, 1992, **Kimia Pangan Dan Gizi,** Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.