**DAFTAR PUSTAKA**

### Adetama, D.S. (2011). Analisis Permintaan Kedelai di Indonesia Periode 1978-2008. Skripsi. Universitas Indonesia. Depok.

### Almatsier, Sunita. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Cetakan Ketujuh. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

### Antarlina, S.S., J.S. Utomo, E. Ginting, dan S .Nikkuni. (2002). *Evaluation Of Indonesian Soybean Varieties For Food Processing*. Production and Postharvest Technology for Innovation in Indonesia. Proceedings of RILET- JIRCAS Workshop on Soybean Research. Malang, 28 September 2000. Di dalam Ginting, E, S.S. Antarlina, dan S. Widowati (2009). Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. Jurnal. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang.

AOAC,. (1995). ***Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists.****15th Edition*. Washington D C.

### Badan Pusat Statistik. (2010). Statistik Industri Besar dan Sadang 2008, Bahan Baku. CV. Rhema Makmur. Jakarta.

### Badan Pusat Statistik. (2012). Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia 2011. CV. Prodata Nusantara. Jakarta.

### Badan Pusat Statistik. (2012). Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai (Angka Tetap 2011 dan Angka Ramalan 2012). [www.bps.go.id/getfile.php?news=938](http://www.bps.go.id/getfile.php?news=938). Diakses 20 Oktober 2012.

### Badan Pusat Statistik. (2012). Tabel Impor Menurut Komoditas, Tahun 2012. <http://www.bps.go.id/exim-frame.php?kat=2>. Diakses 15 Desember 2012.

Blazek, V. (2008). ***Chemical and Biochemical Factors that Influence The Gelation of Soybean Protein and The Yield of Tofu***. Thesis. The University of Sidney. Sidney.

### Cahyadi, W. (2007). Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Jakarta.

### Cai, T. dan K.C. Chang. (1998). *Characteristics of Production-Scale Tofu as Affected by Soymilk Coagulation Method : Propeller Blade Size, Mixing, Time and Cogulant Concentration*. Food Research International 31 (4): 289-295. Di dalam Harmayani, E., E.S. Rahayu, T.F. Djaafar, C.A. Sari, dan T. Marwati. (2009). Pemanfaatan Kultur Pediococcus acidilatici F-11 Penghasil Bakteriosin Sebagai penggumpal pada Pembuatan tahu. Jurnal. J. Pacapanen 6(1) 2009: 10-20.

### Cheftel, J.C, J.L. Cuq, dan D. Lorient. (1985). *Proteines Alimentaries Tec & Doc*. Lavoisier. Paris. Di dalam Muchtadi, D. (2010). Kedelai : Komponen untuk Kesehatan. Alfabeta. Bandung

deMan, J. M., deMan, L., and Gupta, S. (1986). ***Texture and microstructure of soybean curd (tofu) as affected by different coagulants. Food Microstructure* 5**, 83-89. Di dalam Blazek, V. (2008). ***Chemical and Biochemical Factors that Influence The Gelation of Soybean Protein and The Yield of Tofu***. The University of Sidney. Sidney.

Departemen Kesehatan. (2010). **Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia**. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi. Jakarta.

FAO. (1970). ***Amino Acid Content of Food and Biological Data on Proteins***. *Food and Agriculture Organization of The United Nation.* Roma. Di dalam Muchtadi, D. (2010). **Kedelai : Komponen untuk Kesehatan**. Alfabeta. Bandung

Fukushima, D. (2004). ***Soy Proteins In Yada RY. (Eds). Proteins In Food Processing***. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. Di dalam Windiarti, S. (2012). **Pengaruh Suhu dan Lama Koagulasi Terhadap Karakteristik Tahu**. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.

Gaspersz, V. (1995). **Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan**. Tarsito. Bandung.

Haliza, W, E.Y. Purwani, dan R. Thahir. (2007). **Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe Dan Tahu**. Artikel. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol. 3 2007. Bogor.

Harmayani, E., E.S. Rahayu, T.F. Djaafar, C.A. Sari, dan T. Marwati. (2009). **Pemanfaatan Kultur Pediococcus acidilatici F-11 Penghasil Bakteriosin Sebagai penggumpal pada Pembuatan Tahu**. Jurnal. J. Pacapanen 6(1) 2009: 10-20.

Jenkinson, J. (2001). ***Genotype and Enviromental Effect on Soybean Protein Composition and Related Effect on Tofu Texture and Yield.*** *Thesis*. Ottawa University.Ottawa.

Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono, (1988), Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Kinsella, J.E. (1979). ***Functional Properties of Soybean Protein***. J Am. Oil Chem. Soc. 56: 242-247.Di dalamYuwono, S.S., K.K. Hayati, S.N. Wulan. (2012). **Karakteristik Fisik, Kimia, dan Fraksi Protein 7S dan 11S Sepuluh Varietas Kedelai Produksi Indonesia.** Artikel. Universitas Brawijaya. Malang.

Liu, K. S. (1997). ***Soybeans-Chemistry, Technology and Utilization***. Chapman & Hall, New York, USA. Di dalam Yassir, S.B.MD. (2005). ***The Role of Protein Croos-Linking in Soy Food Texture***. Thesis. University of Canterbury, Selandia Baru.

Margono, T, D. Suryati, dan S. Hartinah. (2000). **Tahu**. [www.warintek.ristek.go.id/pangan\_kesehatan/pangan/piwp/tahu.pdf. Diakses 20 Oktober 2012](http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/piwp/tahu.pdf.%20Diakses%2020%20Oktober%202012).

Maryam, S. (2007). **Penentuan Suhu Optimum Air Saat Menggiling Kedele Untuk Menghasilkan Tahu Berkualitas**. Jurnal. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains & Humaniora. Denpasar.

Meng GT, Ching KM, Ma CY. (2002). ***Thermal Aggregation of Globulin from an Indigenous Chinese Legume, Phaseolus angularis (Red Bean)***. J Food Chem 79: 527-532.

Meyer dan Lee. (1997). ***Food Chemistry***. Reinstold Publishing. New York. Di dalam Rosida, D.F, Q. Hardiyanti, dan Murtiningsih. (2012). **Kajian Dampak Substitusi Kacang tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu**. Jurnal. UPN Veteran. Surabaya.

Muchtadi, D. (2010). **Kedelai : Komponen untuk Kesehatan**. Alfabeta. Bandung.

Mujoo, R, D.T. Trinth, dan P.K.W. Ng. (2003). ***Characterization of Storage Proteins in Different Soybean Varieties and Their Relationshipo tofu Yield and texture***. Journal. Food Chem. 82: 265-273.

Oakenfull D, Pearce J, dan Burley RW. (1997). ***Protein gelation. In: Damodaran S and Paraf A (eds). Food Proteins and Their Applications***. New York: Marcel Dekker, Inc. pp: 111-142. Di dalam Windiarti, S. (2012). **Pengaruh Suhu dan Lama Koagulasi Terhadap Karakteristik Tahu**.Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung

Obatolu VA. (2007). ***Effect Of Different Coagulants On Yield And Quality Of Tofu From Soymilk***. Journal. J Eur Food Res and Tech 226: 467-427.

### Permana, I. (2001). Pengaruh Varietas Kedelai (*Glycine max* Merr.) dan Jenis Koagulan pada Rendemen dan Kualitas Tahu. Skripsi. Institut Pertanan Bogor. Bogor.

### Poedjiadi, A. (1994). Dasar-dasar Biokimia. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.

### Poysa, V. and L. Woodrow. (2002). *Stability of soybean seed composition and its effect on soymilk and tofu yield and quality.* Journal. Food Res. Intern. 35: 337−345. Di dalam Ginting, E, S.S. Antarlina, dan S. Widowati (2009). Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. Jurnal. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang.

Purwaningsih, E. (2007). **Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai**. Ganeca. Bandung.

Rusdiana A. (2012). **Pengaruh Jenis Penggumpal Terhadap Rendemen, Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Tahu Berbahan Baku Kedelai Nasional**. Artikel. Universitas Jenderal Sudirman. Purwokerto.

 Schaefer, M. J., and Love, J. (1992). ***Relationships between soybean compounds and tofu texture***. *Journal of Food Quality* 15, 53–66. Di dalam Blazek, V. (2008). ***Chemical and Biochemical Factors that Influence The Gelation of Soybean Protein and The Yield of Tofu***. Thesis. The University of Sidney. Sidney.

Sekar dan Arum. (2009). **Pengaruh Lama Pemasakan dan Temperatur Pemasakan Kedelai Terhadap Proses Ekstraksi Protein Kedelai untuk Pembuatan Tahu**. Artikel. Universitas Diponegoro, Semarang.

Septianita, D.A. (2011). **Pengaruh Konsentrasi Koagulan Caso4.2H2O Dan Suhu Terhadap Proses Koagulasi Protein Dan Tekstur Curd.** Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

### Shurtleff W, dan A. Aoyagi. (2000). *Tofu and Soymilk Producton, The Book of Tofu Vol II*. Lafayete. Soy info Center.

Soekarto T. (1985), **Penilaian Organoleptik**, Bharata Karya Aksara, Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. (1998). **Tahu**. sisni.bsn.go.id/index.php?/sni\_main/sni/detail\_sni/3542. Diakses 16 Desember 2012.

Suhaidi, I. (2003). **Pengaruh Lama Perendaman Kedelai Dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu**. Artikel. Universitas Sumatera Utara. Padang.

Suhardi. (1989). **Kimia dan Teknologi Protein**. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.

Syah, D, R.H.F. Faradilla, V. Trisna, dan Y. Karsono. (2012). **Pengaruh Koagulan dan Kondisi Koagulasi Terhadap Profil Protein dan Korelasinya Terhadap Tekstur**. Artikel. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

### Tan, B.H. (1995). *Technology of Soymilk and Some Derivatives*. Agricultural Univ. of Wageninen. Wageninen. Di dalam Permana, I. (2001). Pengaruh Varietas Kedelai (*Glycine max* Merr.) dan Jenis Koagulan pada Rendemen dan Kualitas Tahu. Skripsi. Institut Pertanan Bogor. Bogor.

Watanabe, T., H. Ebine, dan H. Okada. (1974). ***New Protein Food Technologies in Japan***. Academic Press. New York. Di dalam Windiarti, S. (2012). **Pengaruh Suhu dan Lama Koagulasi Terhadap Karakteristik Tahu**. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.

Winarno, F. G., (1997), **Kimia Pangan dan Gizi**, Cetakan Kedelapan, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Windiarti, S. (2012). **Pengaruh Suhu dan Lama Koagulasi Terhadap Karakteristik Tahu**. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.

Yuwono, S.S., K.K. Hayati, S.N. Wulan. (2012). **Karakteristik Fisik, Kimia, dan Fraksi Protein 7S dan 11S Sepuluh Varietas Kedelai Produksi Indonesia.** Artiekel. Universitas Brawijaya. Malang.