

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Alpers, D. H.; W. F. Stenson; B. E. Taylor dan D. M. Bier. (2008). *Manual of nutritional therapeutics*. Lippincott William & Wilkins. Philadelphia.

AOAC, (1984). *Official methods of analysis of association of official analytical chemist*. AOAC International. Washington D. C.

Apriyantono, A.; D. Fardiaz; N. L. Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyanto. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.

Astuti, M.; A. Meliala; F. S. Dalais dan M. L. Wahlqvist. (2010). Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia Pasific Journal of Clinical Nutrition* 9 (4): 322 – 325.

Astuti, N. P. (2009). Sifat organoleptik tempe kedelai yang dibungkus plastik, daun pisang, dan daun jati. Karya Ilmiah D3. Universitas Muhammadiyah.  
[http://etd.eprints.ums.ac.id/5714/1/J\\_300\\_060\\_002.PDF](http://etd.eprints.ums.ac.id/5714/1/J_300_060_002.PDF) 23 September 2012.

Balitbang Sumatera Barat. (2010). Pengaruh penambahan penstabil pektin dan *carboxyl methyl cellulose* (CMC) terhadap mutu sirup jeruk. <http://sumbar.litbang.deptan.go.id> 1 Juni 2011.

Cahyadi, W. (2008). *Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

Coulter. (2002). *Food: The chemistry of its components*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge.

Fennema, O.R. (1985). *Food chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.

Fitriani, V. (2003). Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari kulit jeruk lemon (*Citrus medica* var Lemon). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.  
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/25882> 23 September 2012.

Food and Agriculture Organization. (2007). Effect of food processing on dietary carbohydrates. <http://www.fao.org/docrep/w8079e/w8079e0j.htm> 24 Maret 2013.

Hamzah, H. (2008). Effect of different combination of stabilizers on the physical properties of pink guava juice. Skripsi. Universitas Teknologi MARA Malaysia. <http://eprints.uitm.edu.my/id/eprint/1038> 23 September 2012.

Hartomo, A. J. dan M. C. Widiatmoko. (1992). Emulsi dan pangan instant berlesitin. Andi Offset. Yogyakarta.

Hasim dan Martindah. (2008). Perbandingan susu sapi dengan susu kedelai: tinjauan kandungan dan biokimia absorpsi. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas: 272 – 278.

Heinnermen J. (2003). Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI; Khasiat kedelai bagi kesehatan. Prestasi Pustakaraya. Jakarta.

Imeson, A. (2010). Food stabilisers, thickeners, and gelling agents. Blackwell Publishing Ltd. Singapore.

Indriyawati, K. (2007). Analisa kekuatan gel (*gel strength*) agar-agar komersial berdasarkan konsentrasi sulfat dan konsentrasi 3,6-anhidro-L-galaktosa. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. [http://katalog.perpustakaan.ipb.ac.id/senayan3stable11/index.php?p=show\\_detail&id=7698](http://katalog.perpustakaan.ipb.ac.id/senayan3stable11/index.php?p=show_detail&id=7698) 23 September 2012.

Koswara, S. (2006). Isoflavon, senyawa multi manfaat dalam kedelai. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/30646> 1 Juni 2011.

Kurniasari, K. dan N. Fithri (2010). Optimasi penambahan alginate sebagai emulsifier pada susu kedelai dengan variasi kecepatan, waktu, dan suhu pengadukan. Skripsi. Universitas Diponegoro. <http://eprints.undip.ac.id/16676> 23 September 2012.

Mahindru, S.N. (2000). Food additive: Characteristics, detection, and estimation. Tata McGraw-Hill Publishing Company. New Delhi.

Mardini, N.; N. Malahayati dan E. Arafah. (2007). Sifat fisik, kimia, dan sensoris sari buah nenas dengan penambahan kalsium sitrat malat (CCM) dan pektin. Seminar Nasional Teknologi (SNT 2007) Yogyakarta. ISSN: 1978 – 9777.

McClements, D. J. (2005). Food emulsion: Principles. Practices, and techniques. CRC Press. Florida.

Meilgaard M, Civille GV, and Carr BT. (1999). *Sensory Evaluation Techniques* 3rd Edition. CRC Press. USA.

Mirhosseini, H. dan C. P. Tan. (2010). Effect of various hydrocolloids on physicochemical characteristics of orange beverage emulsion. *Journal of Food, Agriculture, and Environment* 8 (2): 308 – 313.

Mirhosseini, H.; C. P. Tan; A. Aghlara; N. S. A. Hamid; S. Yusof dan B. H. Chern. (2007). Influence of pectin and CMC on physical stability, turbidity loss rate, cloudiness and flavor release of orange beverage emulsion during storage. *Carbohydrate Polymers* 73: 83 - 91.

Monma, M.; J. Terao; M. Ito; M. Saito dan K. Chikuni. (1994). Carotenoid components in soybean seeds varying with seed color and maturation stage. *Biosci. Biotech. Biochem* 58 (5): 926 – 930.

Pangastuti, H. P. dan S. Triwibowo. (1996). Penelitian proses pembuatan tempe kedelai II : Pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan asam fitat dalam tempe kedelai. *Cermin Dunia Kedokteran* 108: 54 – 57.

Paramita, E. (2011). Evaluasi Aktivitas antioksidan, karakteristik fisikokimia, dan sensoris pada tempe kacang kedelai (*Glycine max*). Skripsi. Unika Soegijapranata.

Priepke, P. E.; L. S. Wei; A. I. Nelson, dan M. P. Steinberg. (1980). Suspension stability of illinois soybean beverage. *Journal of Food Science* 45.

Ramli, R. S. (2006). Penghasilan jus mangga campuran salak. Skripsi. Universitas Malaysia Sabah. <http://eprints.ums.edu.my/1500> 19 Maret 2013.

Saito, M.; H. Kudo; J. Marcos and V. T. Benassi. (2004). Effects of variety and cultivating region on the color of soymilk and other soybean processing foods in brazil. *JARQ* 38 (3): 179-183.

Salah, E. (2004). Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. Universitas Sumatera Utara. <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/813> 23 September 2012.

Saleh. (1997). Pengaruh penyimpanan terhadap mutu minuman tempe kemasan. Tesis. Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/39476> 23 September 2012.

Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. (2010). Analisa sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press. Kampus IPB Taman Kencana Bogor.

SNI 3141.1. (2011). Susu segar – Bagian 1: Sapi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Stabler, S. P. dan R. H. Allen. (2004). Vitamin B12 deficiency as a worldwide problem. *Annual Review Nutrition* 24: 299 – 326.

Stephen, A. M. (1995). Food polysaccharides and their application. Marcel Dekker, Inc. New York.

Stier, R. (2005). Emulsifiers offer option: the type of emulsifier used can impact clarity, stability, and texture in the foods and beverages in which it is used. [http://findarticles.com/p/articles/mi\\_m3289/is\\_2\\_174/ai\\_n13255232/pg\\_3/?tagmantle=skin;content](http://findarticles.com/p/articles/mi_m3289/is_2_174/ai_n13255232/pg_3/?tagmantle=skin;content) 1 Juni 2011.

Sudarmadji, S. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Suryani, I., A. Santoso dan M. Juffrie. (2010). Penambahan agar-agar dan pengaruhnya terhadap kestabilan dan daya terima susu tempe pada mahasiswa politeknik kesehatan jurusan gizi Yogyakarta. *Jurnal gizi klinik Indonesia* 7 (2): 85 – 91.

Susilowati, A. dan Aspiyanto. (2004). Alternatif pati jagung termodifikasi sebagai pengental dan penstabil serta pengaruhnya terhadap kualitas susu tempe secara hidrolisis enzimatis. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.

Syamsuni. (2006). Farmasetika dasar dan hitungan farmasi. Buku kedokteran EGC. Jakarta.

Tala, Z. Z. (2009). Manfaat Serat Bagi Kesehatan. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/1931/1/09E01454.pdf> 29 Agustus 2010.

Tjiptaningdyah, R. (2010). Penggunaan susu kedelai (*Glycine max* L. Merrill) dan jenis emulsifier pada es krim. Universitas DR. Soetomo. <http://stpp-malang.ac.id/PDF/Penggunaan%20Susu%20Kedele.pdf> 20 Maret 2013.

Udomsup, T.; N. Therdthai dan T. Harnsilawat. (2011). Effect of xanthan gum and carboxymethyl cellulose concentration on quality of cloudy mangosteen juice. Kasetsart University. Bangkok.

United States Department of Agriculture. (2013). USDA National Nutrient: Fiber, total dietary (g) content of selected foods per common measure. <http://www.nal.usda.gov> 14 Maret 2013.

Utari, D. M. (2011). Efek intervensi tempe terhadap profil lipid, superoksida dismutase, LDL teroksidasi, dan malondialdehyde pada wanita menopause. Disertasi. Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/51547> 20 Maret 2013.

Widianarko, B.; Ch. Retnaningsih; Sumardi; Soedarini; Lindayani; A.R. Pratiwi dan S. Lestari. (2002). Tips Pangan: Teknologi, Nutrasi, dan Keamanan Pangan. PT. Grasindo. Jakarta.

Widoyo, S. (2010). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar serat kasar dan aktivitas antioksidan tempe beberapa varietas kedelai (*Glycine* sp.). Skripsi. Universitas Sebelas Maret. <http://digilib.uns.ac.id/pengguna.php?mn=showview&id=13123> 20 Maret 2013.

Winarno, F. G.; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1984). Pengantar teknologi pangan. PT. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (2004). Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

World Health Organization. (2013). Tempeh. <http://www.whfoods.com/genpage.php?tname=foodspice&dbid=126> 20 Januari 2013.