

6. DAFTAR PUSTAKA

Ametek. (2006). *TAPlus Texture Analyser for Food Testing Applications*. <http://new.ametek.com/content-manager/files/TLI/TAPlus%20Sheet.pdf>

Ang, Catharina Y. W, KeShun Liu, and Yao-Wen Huang, eds. (1999). *Asian Food : Science and Technology*. Lancaster, Pennsylvania : Technomic Publishing Co.

Anonim. (2005). Formalin pada Makanan Bersifat Permanen. *Republika* : 30 Desember 2005. Http://www.republika.co.id/koran_detail.asp?id=228884&kat_id=13

Anonim. (2006). Bahan Berbahaya yang Dilarang untuk Pangan. *Portal Indonesia* : 11 Agustus 2006. http://www.indonesia.go.id/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=1684

Anonim. (2006). Mengenal Formalin dan Bahayanya. <http://www.cybermq.com/cybermq/index.php>

Anonim. (2006). Formaldehida. <http://id.wikipedia.org/wiki/Formalin>

Anonim. (2006). Mengenal Formalin Lebih Dekat. <http://www.distan.pemda-diy.go.id/index.php?option=content&task=view&id=186>

Anonymous. (2005). Steaming. <http://en.wikipedia.org/wiki/Steaming>

Anonymous (2005). Tofu. <http://www.detikfood.com/index.php>

Bennion, M & O. Hughes. (1975). *Introductory Foods Sixth Edition*. Macmillan Publishing Co., Inc. New York.

Busch, D. H.; H. Shull; dan R. T. Conley. (1978). *Chemistry 2nd Edition*. Allyn & Bacon, Inc. Boston

Cai, R. A. McCurdy and B. K. Baik. (2001). *Textural Property of Six Legume Curds in Relation to Their Protein Constituents*. http://impact.wsu.edu/publications/tech_papers/pdf/02-107.pdf

Cunniff, P. (1995). Official Methods of Analysis of AOAC International 16th Edition, Vol II. AOAC International. Virginia, USA

De Man, M. John. (1997). Kimia Makanan 2nd ed. ITB. Bandung.

Denfer, A. V. (2001). Bahan Makanan Tambahan (*food additive*). <http://members.tripod.com/pagihp/artikel15.htm>

Fatimah, N. (2006). Ada Apa dengan Formalin. Majalah Percikan Iman : 30 September 2006.
[http://www.percikan-
iman.com/mapi/index.php?option=content&task=view&id=228&itemid=32](http://www.percikan-iman.com/mapi/index.php?option=content&task=view&id=228&itemid=32)

Fennema, O. R. (1985). Food Chemistry 2nd Edition. Marcel Dekker, Inc. New York.

Geankoplis, J. (1983). Transport Process : Momentum, Heat & Mass. Allyn & Bacon, Inc. Boston

Hanson, L. P. (1974). Vegetable Food Processing, Food Technology Reviews No 16. Noyes Data Corporation. New Jersey.

Hardman, T. M. (1989). Water and Food Quality. Elsevier Science Publisher Ltd. England.

Harris, R. S and E. Karmas. (1987). Nutritional Evaluation of Food Processing 3rd Ed. Van Nostrand Reinhold Company. New York.

Hui, L. K; Azhar M. E; Ismail N. (2000). Effect of Thermal Degradation on Texture Soy Protein Isolate Tofu. Journal of Food Processing and Preservation page 275-286.

Ismansyah, B. (2002). Menjaga Keawetan Tahu dengan Asam Sorbat. Pikiran Rakyat Cyber Media.
<http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/0103/26/01.htm>

Kastyanto, FL. W. (1996). Membuat Tahu. Penebar Swadaya. Jakarta.

Khotimah, K. (2002). Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Metode Pengolahan pada Kualitas Daging Broiler.

Kirk, R.E. & D.F. Othmer. (1953). Encyclopedia of Chemical Technology. The Interscience Encyclopedia Inc., New York.

Lawhon, H. (1995). Food Oils and Fats Technology Utilization and Nutrition. Chapman & Hall Publishing Company. New York.

Lesmono, H. A. (2003). Pengaruh Koagulan terhadap Kualitas dan Masa Simpan Tahu. JIPTUMM. Malang.

Liu, KeShun. (1997). Soybeans : Chemistry, Technology, and Utilization.

Mustopha, S., Bambang Nurhadi, dan Tati Sukarti. (2002). Tahu Berkalsium Tinggi Atasi Masalah Tulang. Fakultas Teknologi Pangan, Unpad.

Nio, O. K. (1992). Daftar Analisis Bahan Makanan. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.

Nurachman, Z. (2005). Formalin. Majalah Gatra. <http://www.gatra.com/2006-01-18/artikel.php?id=91548>

Prasetyo, E. (2006). Tips Mudah dan Murah Hilangkan Formalin. Suara Surabaya. Surabaya.

Santoso, H. B. (1993). Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai. Kanisius. Yogyakarta.

Sartono, T. A; Pratiwihardjo, G; Nurwantoro; Dwijatmiko, S & K. Praseno. (1996). Uji Identifikasi Formalin pada Air Susu Sapi yang Beredar di Kotamadya Semarang. Jurusan Produksi Ternak Fakultas Perternakan Universitas Diponegoro.

Sudarmadji, S; B. Haryono; dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Suhaidi, I. (2003). Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal terhadap Mutu Tahu. <http://library.usu.ac.id/modules.php>

Standar Nasional Indonesia Tahu (SNI) 01-3142-1998.

Steinkraus, K. H. Guideline of the Production Soybean Milk and Soybean Curd at the Village Level. <http://www.unu.edu/Unupress/food/8F022e/8F022E06.htm>

Taira, H. (1990). Quality of soybean for processed foods in Japan. *J. Agric. Res. Q.*, 24, 224-230.

Tezuka, M., Hideharu Taira, Yasuo Igarashi, Kazuhiro Yagasaki, and Tomatoda Ono. (2000). Properties of Tofus and Soy Milks Prepared from Soybeans Having Different Subunits of Glycinin. *Journal Agricultural and Food Chemistry* Vol 48, page 1111-1117.

Tyoso, B. W. (1992). *Satuan Operasi pada Proses Pangan II*. PAU - Pangan & Gizi UGM. Yogyakarta.

Utsumi, S.; Kinsella, J. E. (1985). Forces involved in soy protein gelation: Effect of various reagent on the formation, hardness and solubility of heat-induced gels made from 7S, 11S and soy isolate. *J. Food Sci.*, 50, 1278-1282.

Winarno, F. G. (1997). *Naskah Akademis Kemanan Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yuanita, L. (2003). *Pengaruh Derajat Keasaman dan Lama Perebusan terhadap Ketersediaan Hayati Fe : Pengikatan Fe oleh Makromolekul Serat Pangan Kacang Panjang (*Vigna sesquipedalis* (L) Fhrw) : Penelitian Eksperimental Laboratoris*. Airlangga University Library. Surabaya.

