

6. DAFTAR PUSTAKA

Aak. (1989). Kedelai. Kanisius. Yogyakarta.

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

Anonim. (2003). Menjaga Keawetan Tahu dengan Asam Sorbat. Pikiran Rakyat.
<http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/0103/26/1002.htm>

Anonim. (2005). Tahu Buatan Sendiri Lebih Lezat dan Sehat. Republika Online.
http://www.republika.co.id/koran_detail.asp?id=210585&kat_id=480

Anonim. (2005). Kenali Produk – Produk ini dengan Baik. Republika Online.
http://www.republika.co.id/koran_detail.asp?id=210585&kat_id=318

Anonim. (2005). Tahu, Makanan Favorit yang Keamanannya Perlu Diwaspadai. Kompas.
<http://www.kompas.com/kesehatan/news/0503/30/101104.htm>

Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Tarsito. Bandung.

Brida, D ; Kristy Cook B. S.; Marianne Borja EdD; Connie Cole B. S.; and Peter Bordi. (2004). Geriatric Residents Acceptability of High Protein Low Fat Products Prepared with Tofu. Foodservice Research International Volume 15 Page 25.
<http://www.blackwell-synergy.com/action/showCitFormats?doi=10.1111%2Fj.1745-4506.2004.01513.x>

Hampton, R. E. (1994). Introductory Biological Statistic. Wm. C. Brown Publisher. England.

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

Kartika, B.; H. Pudji; S.Wahyu. (1988). Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

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

Kim, M & Jin-suk Han. (2002). Evaluation of Physico-Chemical Characteristics and Microstructure of Tofu Containing High Viscosity Chitosan. International Journal of Food Science & Technology Volume 37 Page 277.
<http://www.blackwell-synergy.com/action/showCitFormats?doi=10.1046%2Fj.1365-2621.2002.00567.x>

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

- Nielsen, S.S. (1998) . Food Analysis 2nd Ed . Aspen Publishers, Inc . Maryland-USA .
- Pomeranz, Y. & Meloand, C. E. (1987). Food Analysis Theoryland Practice. An AVI Book. New York.
- Ratnawati, L. S.; M. Adnan; dan R. Indrati. (1999). Fraksinasi Protein Susu Kedelai Selama Fermentasi Yoghurt. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Resurreccion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing For Product Development. Aspen. Maryland.
- Saio, K. (1979). Tofu-Relationship Between Texture and Fine Structure, Cereal Foods World, 24, 342-354.
- Santoso, H. B. (1993). Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S.; B. Haryono & Suhardi. (1997). Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sutejo, B. (2005). Budi Daya Kedelai di Jatim Mulai Menggeliat. Bisnis Indonesia. PT Jurnalindo Aksara Grafika.
http://www.bisnis.com/pls/portal30/url/page/bep_homepage
- Syarief, R & H, Halid. (1991). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.
- Ukim S dan Erni Susanti. (2005). Membuat Tahu Sumedang ala Bungkeg. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- 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.
- Watanabe, T. (1997). Science of Tofu. Food Journal Co., Ltd. Japan.
- Winarno, F.G. (1995). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G; S,Fardiaz & D,Fardiaz. (1984). Pengolahan Teknologi Pangan. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.