

6. DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis, 15th ed. Association of Official Analytical Chemist*. Washington, DC.
- Apriyantono. A, D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Sudiyanto. (1989). *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Badan Nasional Indonesia. (2009). *Batas Cemaran Mikroba Dalam Makanan dan Minuman. Minuman Sari Kedelai*. SNI. 7388:2009.
- Badan Nasional Indonesia. (1992). *Analisa dan Metode Uji Mikrobiologi Dalam Bahan Pangan*. SNI. 19-2897-1992.
- Cahyadi, W. (2006). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara : Jakarta.
- Chiewchan,N.,Phungamngoen,C and S.Siriwattanayothin.(2006). Effect of homogenizing pressure and sterilizing condition on quality of canned high fat coconut milk. *J. Food Enginnering*. No 73:38-44.
- Dalwoo. (2002). *Structure of Chitin Chitosan and Cellulosa*. <http://www.dalwoo.com/chitosan> [23 Juni 2006].
- de Man, M.J. (1997). *Principle of Food Chemistry*. (Terjemahan :Kimia Makanan, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata). Penerbit ITB. Bandung.
- Duke J.A. (1981). *Handbook of legumes of world economic Importance*. Plenum Press. New York.
- Franco, D. (2005). *Histological and physiological changes induced by Red Kidney Bean lectins in the digestive system of rainbow trout, Oncorhynchus mykiss (Walbaum)*. University of Torino.
- Gaman, P.M and K.B. Sherrington. (1994). *The Science of Food, an Introduction to Food Science, Nutrition, and Microbe* (Terjemahan : Ilmu Pangan, Pengenalan Ilmu Pangan, Nutrisi, & Mikrobiologi, diterjemahkan oleh Kasmito). 2nd edition. Gajah Mada University Press. Yogyakarta

- Hardjito L. (2006). *Aplikasi chitosan sebagai bahan tambahan makanan dan pengawet. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Kitin Chitosan*. Bogor: Departemen Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Hintz .H. F. (2000). *Kidney Beans (Phaseolus vulgaris) and the Effectiveness of Vitamin E for Prevention of Nutritional Muscular Dystrophy in the Chick*. Department of Animal Husbandry, New York State College of Agriculture, Cornell University. New York.
- Kumar, M. N. V., (2000). *A review of Chitin and Chitosan Application, Reactive and Functional Polymers*. Vol 46:1-27
- Mahindru S. N. (2000). *Food Additives, Characteristics, Detection and Estimation*. The Mc Graw-Hill Companies. New Delhi.
- Nielsen, S. (1998). *Food Analysis 2nd edition*. An Apsen Publication. Maryland.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W. P. Rahaju, Suliantari dan C. C Nurwitri. (1992). *Teknologi Fermentasi Susu*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Resurreccion, A. V. A. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. Chapman dan Hall. Maryland.
- Salunkhe, D.K and S.S. kaddam (1989). *Handbook of World Legumes Nutritional Chemistry, Processing Technology and utilization*. CRC Press. Florida.
- Santoso, S. (2006). *Seri solusi Bisnis Berbasis TI Menggunakan SPSS untuk Statistik Non Parametrik*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Siagian, A. (2002). *Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. USU digital Library. Sumatera Utara.
- Steven, C. V. and R. G. Verhe. (2004). *Renewable Resources: Scope and Modification for Non Food Application*. John Wiley and Sons Ltd. London.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. (1984). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Susilowati, A., Aspiyanto, Melanie, H. dan Maryati, Y. (2006). *Pemanfaatan Kacang-kacangan Endemik untuk Pembuatan Makanan Fungsional dan Flavor dari Kaldu Nabati Skala Pilot*. Laporan semester I. Program Tematik – DIPA, Pusat Penelitian Kimia – LIPI. PUSPITEK. Serpong.
- Tranggono, Sutarji, Haryadi, dan A. Murdiati. (1989). *Bahan Tambahan Pangan*. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Tsai G.J., dan W.H. Su., (1999). Antibacterial activity of shrimp chitosan against *Escherichia coli*. *J. Food Prot.* Vol 62(3): 239-243.
- Yumiko, Nakamura. (2001). Content and Composition of Isoflavonoids in Mature or Immature Beans and Bean Sprouts Consumed in Japan. *Journal of Health Science. Japan.* Vol. 47(4):394-406.

