

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Pengujian Organoleptik. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Biego, Godi H.M. dkk. 2009. Phycochemical Quality of Kernels from *Terminalia catappa* L. and Sensory Evaluation of The Concocted Kernels. *Journal of Sustainable Agriculture Research*. Canadian Center of Science and Education. Volume 1.
- Darmajana, A Doddy. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Perendaman Terhadap Bobot Kacang Kedelai sebagai Bahan Baku Tahu. *Jurnal Penelitian*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna. LIPI.
- Delima, Diah. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Ketapang (*Terminalia catappa*) terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*. Universitas Negri Semarang.
- Dewi, Desinta. 2012. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Surabaya : Stomata.
- Dharmawati, Lina dan Fero Guna Wiyono. 2012. Ekstraksi Minyak Biji Ketapang sebagai Alternatif Sumber Minyak Nabati. *Jurnal Penelitian*. Fakultas Teknik Industri Universitas Veteran.
- Faizal, M dkk. 2009. Pengaruh Jenis Pelarut, Masa Biji Ukuran Partikel dan Jumlah Siklus terhadap Yield Ekstraksi Minyak Biji Ketapang. *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Brawijaya
- Felinia dan Alfred Murni. 2009. Uji Coba Pembuatan Tahu dari Biji Kecipir. *Journal*. Institut Teknologi Bandung.
- Gembong, Tjitrosoepomo. (2010). *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta Cetakan Kesepuluh*. Yogyakarta. Universitas Gajah Mada Press.
- Gunasena, H. M. P. 2007. *KOTTAMBA Terminalia catappa* L. Chapter 17. University of Peradeniya Sri Lanka Faculty of Agriculture: Departement of Crop Science.
- Harmayani, Eni dkk. 2009. Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin sebagai Penggumpal pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Penelitian*. UGM. Vol 6 (1), 10-20.
- Herowati, Rina. 2011. Analisa Makanan 2, Analisis Protein. *Artikel*.

- Kamal, Muhammad Firdaus. 2011. Kecap Ketapang Bergizi Tinggi sebagai Pemanfaatan dari Buah yang Terbuang. *PKM Kewirausahaan*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Karti, Enny dan Rosida. 2009. Tinjauan Gizi Tahu dan Tempe Gembus dari Beberapa Jenis Kacang sebagai Bahan Alternatif Pengganti Kedelai. Makalah Penelitian. UPN Veteran.
- Manganti, Irena. 2012. *40 Resep Ampuh Tanaman Obat untuk Menurunkan Kolesterol dan Mengobati Asam Urat 100% Sehat Tanpa Efek Samping*. Yogyakarta: Pinang Merah Publisier
- Margono, Tri. 2000. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Jakarta . Kantor Deputi Menegristek: Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Matos, L dkk. 2009. Composition and Nutritional Properties of Seeds and Oil from *Terminalia catappa* L. *Journal Science ang Teknologi*. Brazzaville-Congo. Vol 1 (1), 72-77.
- Muhammad, Nasiru dan Oloyede. 2009. Protein Fraction and Amino Acid Profile of *Aspergillus niger*-Fermented *Terminalia catappa* Seed Meal. *African Journal of Microbiology Research*. Nigeria. Vol. 3 (3).
- Ngili, Yohanis. 2010. *Biokimia Dasar*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Novitasari, Irma Ayuningtyas. 2014. Pemanfaatan Biji Munggur sebagai Bahan Dasar Pembuatan Tahu dengan Penambahan Sari Jeruk (*Citrus aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Avverhoa blimbi*) sebagai Penggumpal. *Skripsi Thesis*. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Pradekatiwi dkk. 2010. Tempe Biji Ketapang. *Artikel*. Fakultas MIPA Universitas Negri Yogyakarta.
- Purbawatingrum, R dkk. 2006. Profil Kandungan Protein dan Tekstur Tahu Akibat Penambahan Fitat pada Proses Pembuatan Tahu .*Jurnal Kimia*. Universitas Diponegoro.
- Rahayu, Endang dkk. 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Yogyakarta. Kanisius.
- Sarwono, B. 2001. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Shurfleff, W. dan Aoyagi. 1977. *The Book of Tofu*. Massachussets: Autum Press.

- Sudarsih dan Kurniaty yuliana. 2009. Pengaruh Waktu dan Suhu Perendaman Kedelai pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Kedelai dalam Proses Pembuatan Tahu. *Makalah Penelitian*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Suhaedi, Ismed. 2003. Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal terhadap Mutu Tahu. *Jurnal Penelitian*. Universitas Sumatra Utara Digital Library.
- Suprapti, Lies M. 2005. *Pembuatan tahu*. Yogyakarta : Kanisius.
- Supriatna, Dadang. 2007. *Membuat Tahu Sumedang*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Susanti, E. 1999. Penggunaan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Leuconostoc dextranicum* dalam Penggumpalan Tahu Beraroma Diasetil. *Jurnal Penelitian*. Bandung : ITB Press.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik "HANDOUT" Mata Kuliah Regulasi Pangan*. FMIPA Kimia:Universitas Pendidikan Indonesia Press.
- Towaha, Juniaty dan RR Kuurnia Dewi Sasmita. 2010. Tanaman Ketapang sebagai Penghasil Minyak Nabati. *Jurnal Penelitian Balittri*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Bogor.
- Triyono, Agus. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Makalah Penelitian*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna (LIPI).
- Wagiyono, 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Yulistiani, Ratna dan Anna Nuryati. 2009. Efektifitas Asam Sitrat sebagai Bahan Penggumpal dan Pengawet pada Produk Tahu. *Jurnal Penelitian*. Universitas Veteran Jatim.