

## \*DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ari, W.S, 1988. *Pengelolaan Usaha Boga "Catering Managemen"*.Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan, Tenaga Pendidikan, Jakarta.
- Bruulsema, 2003, *Fertilizer and Tofu, Better Corps*. **8:2**, 18
- BSN. 1992. SNI 01–2891–1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Damayanti, A., J. Hermana, dan A. Masduki, 2004.*Analisis Resiko Lingkungan dari pengolahan Limbah Pabrik Tahu dengan Kayu Apu*.Jurnal Purifikasi, 5:4, 151-156.Gizi. IPB.Bogor.
- Haryadi, 1994. Physical Characteristics and Acceptability of the Kerupuk Crackers from Different Starches. *Indo Fd. & Nutr. Pro.* 1 (1): 23-26.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kinsella, J. E. 1982. *Relationships between structure and functional properties of food proteins*. Food proteins. Edited by: Fox P.F. & Condon J.J. Applied Science Publishers LTD, England.
- Koswara. 2002. *Teknologi Pengolahan Kedelai dan Hasil Sampingnya Menjadi Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Mahfudz, L. D., W. Sarengat dan B. Srigandono.2000. *Penggunaan ampas tahu sebagai bahan penyusun ransum ayam broiler*.Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Peternakan Lokal, Universitas Jendral Sudirman, Purwokerto.
- Masturi, A., Lestari dan R. Sukadarwati. 1992. *Pemanfaatan Limbah Padat Industri Tahu Untuk Pembuatan Isolasi Protein*. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.Departemen Perindustrian, Semarang.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Meilgaard. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston: CRC.
- Muchtadi, M.S. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. ALFABETA. CV.

- Mudjajanto, Setyo E, dan Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muslimin, L dan M. Ansar.2010."Pengolahan dan Pemanfaatan Kedelai. *Bahan Ajar Ketrampilan Berbasis Teknologi Tepat Guna*". Jakarta: Direktorat Jendral Pendidikan Nonformal dan Informal.
- Natalia L. D., dkk.2013. Hubungan Ketahanan Pangan Tingkat Keluarga dan Tingkat Kecakupan Zat Gizi Dengan Status Gizi balita Di Desa Gondang Winangun Tahun 2012. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 2(2):2.
- Nency, Y. 2005. *Gizi Buruk, Ancaman Generasi Yang Hilang*. Inpvasi Edisi Vol. 5/XVII/ November 2005: Inovasi Online
- Noor, J. 2012. *Metodologi Penelitian*.Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Poedjiadi, dkk. 2009. *Dasar – dasar Biokimia*. UI-Press. Jakarta.
- Pradewi, D.2013.*Perbedaan Kualitas Inderawi Egg Roll dari Tepung Suweg dengan Penambahan Daun Katuk yang Berbeda*.Universitas Negeri Semarang.Semarang.
- Pujiatun, T. 2014. *Hubungan Tingkat Konsumsi Energi dan Protein Dengan Kejadian Kurang Energi Kronis (KEK) Pada Siswa Putri Di SMA Muhammadiyah 6 Surakarta*. Skripsi :UMS Surakarta.
- Radiyah, T., R. Selamat, dan P. Widodo. 1992. *Pengolahan Kedelai Subang*. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI.
- Raharjo, L. 2004. *Pemanfaatan Tepung Ampas tahu sebagai Bahan Pakan Broiler Periode Finisher*. *Agritek*. **12:1**.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Rahman, A. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit Arcan, Jakarta.
- Rudatin. 1997. *Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok*. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Rusdi.B, I.T.Maulana., dan R.A. Kodir.2012.Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu.*Jurnal Matematika & Sains Vol.18 Nomor 2*.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

- Sudarmadji, S. dkk. 2006. Analisis bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suhardjito, 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : Andi.
- Suhardjo. (1989). *Sosio Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan
- Suliantari dan Winiati, P.R. 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-Umbian Dan Biji-bijian*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Sulistiani.2004.*Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Alternatif Bahan Baku Fungsional*. IPB.Bogor.
- Sumarno. 2002. *Estimasi Kadar Protein dalam Bahan Pangan melalui Analisis Nitrogen Total dan Analisis Asam Amino*. Majalah Farmasi Indonesia 13(1), 34-43.
- Suprpti, M. L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Kanisius: Yogyakarta.
- Suyatno. 2009. *Survei Konsumsi Sebagai Indikator Status Gizi*. Yogyakarta: Universitas Diponegoro.
- Syafitri, D. 2009. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Kue Ulat Sutra Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Gizi.*Skripsi, Fakultas Teknik, Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Ubaidillah, M. 2000. Penambahan Pengental pada Mie. Karya Ilmiah, F-MIPA, USU, Medan.
- Widjatmoko, Nutrisi Ampas Tahu didalam Sriwahyuni.2003. *Karakteristik Nutrisi Ampas Tahu yang Dikeringkan Sebagai Pakan Domba*.Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- Wijayanti, K., Sunardi. 2011. *Pengolahan Ampas Tahu Menjadi Etanol Sebagai Alternatif Sumber Bahan Bakar Nabati Non-Pangan*. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia III. Tehnik Kimia, Fakultas Tehnik, Universitas Universitas Setia Budi. Surakarta.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yustina, I., F.R. Abadi. 2012. *Potensi Tepung Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan*. Universitas Trunojoyo Madura. Madura.