

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. *Kedelai*. (Jakarta: Penebar Swadaya, 2005).
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Argo, Prapto. 2003. *Konsumsi Pangan*. Jakarta .[http://www.pangan-indonesia/png/konsumsi karbohidrat, protein, lemak](http://www.pangan-indonesia/png/konsumsi_karbohidrat_protein_lemak). Diakses tanggal 2 Januari 2013.
- Auliana, Rizqie., 2001, *Gizi dan Pengolahan Pangan*, Adicita Karya Nusa, Yogyakarta, 83
- Bintang, M. 2010 *Biokimia Teknik Penelitian*. Erlangga. Jakarta
- Budianto, Agus Krisno, 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang: UMM Press.
- Campbell, Neil A. 2009. *Biologi jilid 1 edisi delapan*. Erlangga. Jakarta.
- Damayanthi, E. 1994. Pengaruh Pengolahan terhadap Zat Gizi Bahan Pangan Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harris, L., Karmas, E., 2008, *Evaluasi Gizi pada pada Pengolahan Bahan Pangan*, ITB, Bandung
- Khomsan, Ali., 2004, *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*, Gramedia, Jakarta
- Koswara, S., 2011. Nilai Gizi, Pengawetan dan pengolahan Tahu. <http://www.ebookpangan.com> (12 Agustus 2012).
- Lodish H, Arnold B, Lawrence Z, Paul M, David B. 2003. *Molecular Cell Biology*. New York: Wh Freeman Company
- Makfoeld, D. 2008. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Marliyati, Sri Anna, Sulaeman., Achmad., Anwar, Faisal., 2002, *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*, IPB, Bogor, 82-83.
- Muchtadi, Tien., Sugiyono, 1999, *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*, Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Murray, Robert K., 2009. *Biokimia Harper, Edisi 27*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Nelson, D. L. dan Michael M. C. 2004. *Lehninger: Principles Of Biochemistry*, 4<sup>th</sup> edition. Worth Publishers. Inc, New York
- Nurhayati, 2010. Jurnal pendidikan Kesejahteraan Keluarga, <http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/Nurhayati/protein.pdf> (diakses pada tanggal 1 Desember 2014)

- Purnomo, H. 2007. *Studi tentang Stabilitas Protein dan Dendeng Selama Penyimpanan*.
- Purwaningsih, E. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Exact : Jakarta.
- Ria Mariana Mustafa. Studi Efektifitas Bahan Pengawet Alami Dalam Pengawet Tahu. Bogor : IPB. 2006.
- Sarwono, B. & Yan Pieter Saragih. *Membuat Aneka Tahu*. (Jakarta: Penebar Swadaya, 2004).
- Sethiyarini. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum Terhadap Kualitas dan Rendemen Crude Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dari Perairan Madura. Skripsi. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Stoker, H. Stephen. 2010. General, Organic, and Biological Chemistry Fifth Edition. Cengage Learning : Belmont, CA USA
- Sudarmadji, S., Haryoo, B., Suhardi, 1997, *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*.
- Sumardjo, Damin. 2008. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Sumiati, Titin. 2008 *pengaruh pengolahan terhadap mutu cerna protein ikan mujair (tilapia mossambica) program studi gizi masyarakat dan sumberdaya keluarga fakultas pertanian institut pertanian bogor. jawa barat*
- Suprapti. 2005. *Klasifikasi Kedelai*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi – Pangan. Graha Ilmu*. Yogyakarta Thenawidjaja. Erlangga: Jakarta
- Tjahjadi, Carmencita. 2008. *Pengantar Teknologi Pangan*. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Vaclavik, Vickie. A dan Elizabeth W. Christian. 2008. *Essential of Food Science Third Edition*. Springer Science + Business Media : New York Djarir, Makfoeld (Tim Penulis Laboratorium Kimia – Biokimia Pangan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta) dkk. 2006. *Kamus Istilah Pangan Dan Nutrisi*. Kanisius : Yogyakarta
- Voet, Donald and Judith G. 2009. *Biocheimstry Volume I*. Canada : J. Wiley and Sons.
- Winarno, F. G., 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia, Jakarta

Winarno, F. G. 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.