

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Pedoman Teknis Pengelolaan Produksi Kedelai Tahun 2013. Direktorat Jendral Tanaman Pangan. Departement Pertanian. Jakarta.
- Anglemier, A.E. and M. W. Montgomery, 1976. *Amino Acids Peptides and Protein*. Mercil Decker Inc. , New York.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical of Chemist, Inc.
- Asadi, 2009. Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (*Edamame*). *Buletin Plasma Nutfah* 15 (2) : 59 – 69.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Tahu SNI 01-3142-1998*. Jakarta.
- Bapedal, 1998, Teknologi Pengendalian Dampak Lingkungan Industri Pulp dan Kertas di Indonesia, BAPEDAL, Jakarta.
- Born H. 2006. Edamame: Vegetable Soybean. ATTRA Publication. <http://attra.ncat.org/attra-pub/edamame.html>
- BPPT, 1997a, Teknologi Pengolahan Limbah Tahu-Tempe dengan Proses Biofilter Anaerob dan Aerob, <http://www.enviro.bppt.go.id> (tgl 10 November 2018)
- Coolong, T. 2009. *Edamame*. College of Agriculture. Kentucky : University of Kentucky.
- Hakim, V. (2012, July 24). Harga Kedelai Naik, Pengrajin Tempe Tahu Bangkrut. *Liputan 6*. Retrieved November 10, 2018, from. <http://berita.liputan6.com/read/423852/harga-kedelai-naik-perajin-tempe-tahu-bangkrut>.
- Halvaima, N. E. (Eds.). (2012, July 23). Harga Kedelai Naik, Pengrajin Tahu Tempe Mogok Produksi. *Harian Terbit*. Retrieved November 10, 2018, from <http://www.harianterbit.com/2012/07/23/pengrajin-tahu-tempe-mogok-produksi/>
- Indriyanti, dkk., 2008. *Pengaruh Perbedaan Kedelai dan Jenis Penggumpal terhadap Kadar Protein, Sifat Organoleptik, dan Daya Terima pada Pembuatan Tahu*. *Skripsi thesis*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Industri Tempe Desak Pemerintah Intervensi Harga Kedelai. (2012, July 25). *Bisnis Indonesia*. Retrieved November 10, 2018, from <http://www.bisnis.com/articles/industri-tempe-desak-pemerintah-intervensi-harga-kedelai>.
- Kurniawan, G. (2012, July 25). Harga Kedelai Naik, Harga Tahu Juga Naik. *Tribun News*. Retrieved November 10, 2018, from <http://www.tribunnews.com/2012/07/25/harga-kedelai-naik-harga-tahu-juga-naik>.
- Jember Dalam Angka. 2014. Volume dan Nilai Ekspor Menurut Jenis Komoditas 2013. Jember : BPS Jember.
- Johnson D, Wang S, Suzuki A. 1999. *Edamame: A Vegetable Soybean for Colorado*. ASHS Press. Alexandria VA.
- Lee, and Rha, 1979. Microstructure of Soybean Protein Aggregates and its Relation to the Physical and Textural Properties of the Curd. *J. Food Sci*.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar.
- Midayanto, Dedy Nur dan Sudarminto Setyo Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.259-267, Oktober 2014*.
- Rizky Permata Anggraini dkk. 2013. Pengaruh Level Enzim *Bromelin* dari Nanas Masak dalam Pembuatan Tahu Susu terhadap Rendemen dan Kekenyalan Tahu Susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan 1(2): 507 - 513, Juli 2013*.
- Rohayati, K. 2015. Pemanfaatan Biji Ketapang sebagai Bahan Alternati Pembuatan Tahu dengan Lama Perendaman dan Kogulan yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ruslan, K. (2012, July 28). Produksi Kedelai: Indonesia “Bangsa Tempe”. *Kompasiana*. Retrieved November 10, 2018, from <http://ekonomi.kompasiana.com/agrobisnis/2012/07/28/produksi-kedelai-indonesia-%E2%80%9Cbangsa-tempe%E2%80%9D/>.
- Santoso, H. B. 1993. *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Santoso, S. P. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Laboratorium Pangan Fakultas Pertanian Universitas Widyagama. Malang.

- Sarwono, B. dan YP. Saragih. 2003. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sarwono, B. dan YP. Saragih. 2004. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyadi, D. 2008. Pengaruh Pencelupan Tahu dalam Pengawet Asam Organik terhadap Mutu Sensori dan Umur Simpan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. (Tidak dipublikasikan).
- Shurtleff, W. dan Aoyagi, A., 2001. *The Book of Tofu*. Ten Speed Press, California.
- Siami, M. 2015. Penentuan Karakteristik Fisiko-Kimia Tahu yang Diproses Menggunakan Koagulan Sari Air Laut. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember.
- Sinta, D.A. 2010. Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal terhadap Mutu Tahu Tahun 2010. *Skripsi*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Suhaidi, Ismed. 2003. *Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu*. Jurnal. Medan: Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Suyanto A, dan Nurhadijah. 2012. Kadar kalsium dan sifat organoleptik tahu susu dengan variasi jenis bahan penggumpal. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol 03 No. 05 Tahun 2012*.
- Taufiq, F. (2012, July 25). Alasan Harga Kedelai Naik Tajam. *Tempo*. Retrieved November 10, 2018, from <http://www.tempo.co/read/news/2012/07/25/092419243/Alasan-Harga-Kedelai-Naik-Tajam>.
- Tim Pengampu Uji Sensorik. 2016. *Uji Sensorik*. Buku Kerja Praktikum Mahasiswa : Politeknik Negeri Jember.
- Winarno, (1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, (1984), 'Kimia Pangan dan Gizi', PT Gramedia, Jakarta.