

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnarwulan, N. et al., 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai Terhadap Kualitas Mutu Tahu. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), pp. 66-72.
- Budiyanto, M. A. K., 2009. *Dasar - Dasar Ilmu Gizi*. Malang: UMM Press.
- Chayati, I., 2010. *Bahan Ajar Pengujian Bahan Pangan*, Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Damayanti, D., 2016. Protein. Dalam: Hardinsyah & D. N. Supariasa, penyunt. *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC, p. 37.
- Fitriani, S, 2008. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap beberapa mutu manisan belimbing wuluh (*Averrho abellimbi* L). *Jurnal SAGU edisi maret*, 7(1), pp. 32-37.
- Koswara, I. S., 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. s.l.:EbookPangan.com.
- Kusnandar, F., 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Lindani, A., 2016. *Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode Moisture Analyzer Dengan Metode Oven Pada Produk Biskuit Sandwich Cookies Di PT Mondelez Indonesia Manufacturing*, Bogor: Departeman Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Lubis, U. R., 2015. *Penetapan Kadar Protein Pada Tahu Putih dan Tahu Kuning Dengan Metode Kjeldahl*, Medan: Program Studi Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.

- Mauer & Brandley, 2017. *Food Analysis*. s.l.:Springer International Publishing.
- Metler, T., n.d. *Moisture Analyzer HE53. Oprating Instructions*, s.l.: Metler Toledo.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono & Ayustaningwarno, F., 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Mulyatiningsih, E., 2017. *Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurgraheni, M., 2010. *Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Buasana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Palupi, N., Zakaria, F. & Prangdimurti, E., 2017. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*, Bogor: Departemen Ilmu & Teknologi Pangan Fateta IPB.
- Rauf, R., 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Riansyah, A., A. Supradi dan R. Nopianti, 2013. 2013. *Fishtech*, 2(1), pp. 53-68.
- Rohman, A., 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- S. Ketaren, 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. In: *Pengaruh Pengolahan Terhadap Muru Cerna Protein Ikan Mujair (Tilapia Mossambica)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian.
- Sani, F., 2018. *Kadar Protin Pada Beberapa Pengolahan Telur Ayam RAS (Gallus L)*, Bandung: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Sediaoetama, A. D., 1989. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.

- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sugani, S. & Priandarini, L., 2010. *Cara Cerdas untuk Sehat; Rahasia Hidup Sehat Tanpa Dokter*. Pertama ed. Jakarta: TransMedia Pustaka.
- Suismono, Widowati, S. & Nugraha, S., 2014. *Teknologi Pascapanen Kedelai*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen
- Sumiati, T., 2008. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Mutu Cerna Protein Ikan Mujair (Tilapia Mossambica)*, Bogor: Program Studi Gizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Intitut Pertanian Bogor.
- Sundari, D., Almasyhuri & Lamid, A., 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), pp. 235-242.
- Tejasari, 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Widodo, E., 2018. *Ilmu Nutrisi Unggas*. Pertama ed. Malang: UB Press.
- Widowati, S., 2016. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pscapanen Pertanian.
- Winarno, F., 1991. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.