

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, R., dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta. IKAPI.
- Agromedia, R. 2007. *Membuat Tahu dan Tempe*. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Ahmed, J., and Rahman, MS. 2012. *Handbook of Food Process Design*. John Wiley and Son: USA
- Ahmed, J., Rahman, MS. 2012. *Handbook of Food Process Design*. Wiley-Blackwell. US.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Analytical Methods Committee. 2005. *What is Proficiency Testing? Guide for End-Users of Chemical Data, Amc Background Paper, No.2, Royal Society of Chemistry*. January 2005.
- Andarwulan, N., dan Faradilla, RH. 2012. *Pengawet Alami untuk Pangan*. South East Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aritonang, SN., Yuherman, dan Novita, T. 2013. *Pengaruh Ekstrak Biji Mangga (Mangifera indica) Sebagai Antioksidan Terhadap Cita Rasa Dan Daya Simpan Bakso (The Effect of Mango Seed Extracts (Mangifera indica) as Antioxidant on The Flavor and Shelf Life of Meat Balls)*. Fakultas Peternakan universitas Andalas, Padang. Jurnal Ilmu Ternak, Desember 2013, Vol. 13, No. 2
- Arpah, M. 2001. *Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bank Pengetahuan Tanaman Pangan Indonesia. 2010. *Kedelai Genjah Gepak Kuning dan Gepak Ijo*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Broto, W. 2003. *Info POM: Mengenal Bahan Pengawet dalam Produk Pangan*, (online), (<http://www.pom.go.id/>).
- BSNI. 1998. *SNI 01-3142-1998: Tahu*. Badan Standar Nasional Indonesia (BSNI). (<http://sisni.bsn.go.id/>).
- Cahyono, B. 2002. *Wortel*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Chandler LA., Schwartz SJ. 1998. *Isomerization and losses of trans beta-carotene in sweet potatoes as affected by processing treatments*. J Agric Food Chem 36:129–133
- Chen, BH., Chen, TM., Chein, JT. 1994. *Kinetic model for studying the isomerization of alpha and beta-carotene during heating and illumination*. J Agric Food Chem 42:2391–2397
- Dietz MJ, Sachi SK, Erdman JWW. 1988. *Reversed phase HPLC analysis of alpha and beta-carotene from selected raw and cooked vegetables*. Plant Foods Hum Nutr 38:333–341.

- Fardiaz, Srikandi, Dewanti, R., Budijanto, S. 1988. *Risalah Seminar; Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive)*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fellows, JP. 2000. *Food Processing Technology : Principles and Practise. 2nd Ed.* Woodhead Publ, Lim. England, Cambridge.
- Frazier, WC., Westhoff, DC. 1978. *Food Microbiology*. Mc Graw-Hill, Ltd. New York.
- Ginting, C., Ginting, S., dan Suhaidi, I. 2014. *Pengaruh Jumlah Bubuk Kunyit Terhadap Mutu Tahu Segar Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang*. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hamid, M. 2012. *Kandungan & Manfaat Tahu*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Harahap, NA. 2007. *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L.) dan sodium tripoliposfat*. Departemen Tekhnologi Pertanian. Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Harnianto, Y., Ratnawati, D., Dewi, HT. 2014. *Metode Range: Seleksi Panelis*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Hartanto, R. 2003. *Modul Metodologi Penelitian*. Laboratorium Biometrika. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian, 27(4), 2008. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Ungaran, Jawa Tengah.
- Histifarina, D. 2004. *Pendugaan Umur Simpan Kentang Tumbuk Instan Berdasarkan Kurva Isotermi Sorpsi Air dan Stabilitasnya Selama Penyimpanan*. Jurnal Hortikultura, Bandung.
- Institute of Food Science and Technology. 1974. *Shelf life of food*. Journal of Food Science: 39: 861–865.
- Kemp, SE. 2009. *Sensory Evaluation a Practical Handbook*. Wiley-Blackwell. United Kingdom.
- Khomsan, A., dan Anwar, F. 2008. *Sehat itu Mudah, Wujudkan Hidup Sehat dengan Makanan Tepat*. Penerbit Hikmah (PT. Mizan Publika), Jakarta Selatan.
- Koch, M. 2011. *Laugh with Health: The Complete Guide to Health, Diet, Nutrition and Natural Foods*. Existle Publishing Limited, Australia.
- Kritchevsky, SB. 1999. *Betakarotenoids and the Prevention of Coronary Heart Disease*. Journal of Nutrition;129:5-8
- Kusnandar, F. 2004. *Aplikasi program computer sebagai alat bantu penentuan umur simpan produk pangan: metode Arrhenius. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Shelf Life) Bahan dan Produk Pangan*. Bogor, 1–2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Propooduk Pangan dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)*. Institut Pertanian Bogor.

- Lee, CH., Rha, CY. 1979. *Microstructure of Soybean Protein Aggregates and its Relation to the Physical and Textural Properties of the Curd*. J. Food Sci.
- Lee, KW., Tillman, FA., and Higgins JJ. 1988. *A Literature Survey of The Human Reliability Component in a Man-Machine System*. IEEE Trans. On Reliability, Vol.37, pp 24-30.
- Leviton, R. 1981. *Soyfoods - Winter 1981: The Journal of the Soycrafters Association of North America number 4*. Rodale Books: U.S.A
- Mahfudz, LD., Sarengat, W., dan Srigandono, B. 2000. *Penggunaan ampas tahu sebagai bahan penyusun ransum ayam broiler*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Peternakan Lokal, Universitas Jendral Sudirman, Purwokerto.
- Masturi, A., Lestari dan Sukadarwati, R. 1992. *Pemanfaatan Limbah Padat Industri Tahu Untuk Pembuatan Isolasi Protein*. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian, Semarang
- Midayanto, DN., Yowono, SS. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian FTP Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.259-267, Oktober 2014.
- Miskiyah dkk. 2011
- Miskiyah, S., Usmiati, dan Mulyorini. 2011. *Pengaruh Enzim Proteolitik dengan Bakteri Asam laktat Probiotik terhadap Karakteristik Dadih Susu Sapi*. JITV. Vol. 16 (4) : 304-311
- Muchtadi, D. 1996. *Gizi Untuk Bayi : Air Susu Ibu, Susu Formula Dan Makanan Tambahan*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Mustafa, A., Trevino, LM., Turner, C. 2012. *Pressurized Hot Ethanol Extraction of Carotenoids from Carrot By-Products*. Department of Chemistry, Centre for Analysis and Synthesis, Lund University. Sweden. *Molecules* 2012, 17, 1809-1818; doi:10.3390/molecules17021809.
- Mustafa, RM. 2006. *Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami Dalam. Pengawetan Tahu*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nutrifacts. 2013. *Beta Carotene*. <http://www.nutri-facts.org/eng/carotenoids/beta-carotene/safety/>. Diakses tanggal 9 Juli 2015 pukul 07.00 WIB.
- Nutritionact. 2014. *Tolerable Upper Intake of Nutrients*. Human Nutrition, Food, and Animal Sciences, University of Hawaii. Honolulu. <http://www.nutritionatc.hawaii.edu/UL.htm>. Diakses tanggal 9 Juli 2015 pukul 07.00 WIB
- Pangkalan Ide. 2010. *Health Secret Of Pepin*. Elex Media Computindo, Jakarta.
- Pertiwi, A.F., and Ginting, A.L. 2007. *Yuk, Makan Wortel*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Preedy, VR. 2014. *Vitamin A and Carotenoids*. RSC Publishing. King's College London, UK..
- Prianggorowati, R. 2015. *Pengaruh Penambahan Puree Wortel (Daucus carota L.) dan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Mutu Organoleptik Kulit Pangsit*. Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.

Surabaya. *E-journal Boga*, Volume 4, No 2, Edisi Yudisium Periode Juni 2015, hal 18 – 26.

- Purwaningsih, E. 2008. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Exact, Bekasi.
- Rachman, A. dan D. Histifarina. 2005. *Potensi Syuran Wortel dan Produk Olahannya Sebagai Pangan Fungsional*. Seminar Pangan Fungsional.
- Raharjo, M. dan O. Rostiana. 2005. *Pengawetan dengan Pengawet Alami*. <http://www.balittro.go.id> . (18 April 2007)
- Rahayu, WP., Nababan, H., Budijanto, S., dan Syah, D. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan, dan Pelabelan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Rahmawati, F. 2013. *Teknologi Proses apengolahan Tahu dan Pemafaatan Limbahnya*. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- RISTEK. 2002. *Pengolahan Pangan: Tahu*. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. www.ristek.go.id
- Rodriguez-Amaya, DB., and Kimura, M. 2004. *Harvestplus Handbook for Carotenoid Analysis*. Washington, DC and Cali: International Food Policy Research Institute (IFPRI) and International Center for Tropical Agriculture (CIAT).
- Rohman, A., dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Rohmatussolihat. 2009. *Antioksidan, Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia*. BioTrends/Vol.4/No.1/Tahun 2009. <http://www.biotek.lipi.go.id/images/stories/biotrends/vol4no1/finaloksidan2nop209hal59.pdf>. Diakses tanggal 29 Juli 2015.
- Rubatzky, VE., and Yamaguchi, M. 1997. *World Vegetables: Principles, Production, and Nutritive Values*. Chapman & Hall, New York.
- Rukmana, R. 1995. *Bertanam Wortel*. Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI), Yogyakarta.
- Sampurno. 2006. *Keterangan Pers Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No Kh.00.01.1.241.029 tentang Hasil Tindak Lanjut Pengawasan terhadap Penyalahgunaan Formalin sebagai Pengawet Tahu dan Mi Basah*. BPOM. Jakarta.
- Santoso, P. 2006. *Teknologi Pengawetan Bahan Segar*. Naskah Publikasi Uwiga, Malang.
- Saparinto, C., Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI), Yogyakarta.
- Sarwono, B., dan Saragih, YP. 2003. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setiawan. 2007. *Penentuan Ukuran Sampel Memakai Rumus Slovin dan Tabel Krejcie – Morgan : Telaah Konsep dan Aplikasinya*. Makalah disampaikan pada Diskusi Ilmiah Jurusan Sosial Fakultas Peternakan Unpad.
- Setyadi, N. 2008. *Perilaku Konsumen “Konsep dan Implikasi untuk Strategi Penelitian Pemasaran”*. Edisi ke-1. Cetakan III. Jakarta: Kencana.

- Sharma, KD., Swati, K., Narayan, S. T., and Surekha, A. 2012. *Chemical Composition, Functional Properties and Processing of Carrot - a Review*. Association of Food Scientists & Technologists (India). J Food Sci Technol (January – February 2012) Vol 49 (1) : 22 – 32.
- Sitepu, M., Ardi, A., Siregar, TAP., Nasution, YS., dan Effendi, F. 2011. *Gambaran Pemilihan Bahan Pangan Sumber Protein Pasca Pemberitaan Penyalahgunaan Formalin dalam Bahan Makanan Di Kecamatan Medan Tuntungan*. Program Studi Pendidikan Dokter Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Soekarto, S. 1981. *Penilaian Organoleptik: untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Suprpti, M. Lies. 2005. *Pembuatan Tahu*, Yogyakarta: Kanisius..
- Supriyadi., Salva, Y. 2008. *Evaluasi produk tahu di sentra industri Srandakan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Survei Sosial Ekonomi Nasional 2008 – 2012. 2012. *Konsumsi Rata-rata per Kapita Setahun Beberapa Bahan Makanan di Indonesia, 2008-2012*, (Online), (<http://www.deptan.go.id/Indikator/tabe-15b-konsumsi-rata.pdf>), diakses tanggal 27 November 2013.)
- Susiwi, S. 2009. *Handout: Penentuan Kadaluaarsa Produk Pangan*. Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suwarto, A. 2010. *9 Buah dan Sayur Sakti Tangkal Penyakit*. Penerbit Liberplus, Yogyakarta.
- Syah, D. (2005). *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*. Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syamsir. 2008. *Pengaruh Koagulan Terhadap Karakteristik Fisik Tahu*. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1799309-pengaruh-koagulan-terhadap-karakter-fisik/#ixzz30kXwqOly>, Diakses tanggal 24 Juli 2015.
- Tantono, E. 2013. *Aktivitas Antioksidan Komponen Minyak Atsiri Bahan Segar dan Ekstrak Etanol Dari Ampas Rimpang Jahe Gajah Serta Aplikasi Terhadap Daging Ikan Nila*. Departemen Kimia Fakultas MIPA USU. Medan.
- Tim Pengajar Pendidikan IPB. 1981. *Tahu*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tim Redaksi VitaHealth. 2004. *Seluk Beluk Food Supplement*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Tiwari, BK., Brunton, NP., and Brennan, CS. 2013. *Handbook of Plant Food Phytochemicals: Sources, Stability and Extraction*. Wiley Blackwell, USA.
- Venkatesh, R., Sood, D., and Shivkumar, S. 2011. *A Review of the Physiological Implications of Antioxidants in Food*. Faculty of the Worcester Polytechnic Institute.

Wagiyono, 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek pengembangan Kurikulum. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

Wasono, MSE., Yuwono, SS. 2014. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing Dengan Pendekatan Arrhenius*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian FTP Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.178-187, Oktober 2014.

Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, FG.1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wisegeeek. 2003. *What Is Carrot Wine?*. <http://www.wisegeeek.com/what-is-carrot-wine.htm#comments>. Diakses tanggal 29 Juli 2015.

Wulandari, S. 2011. *Kajian penambahan ekstrak buah untuk meningkatkan nilai organoleptik yoghurt kedelai*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian STIPER. Yogyakarta.

Youngson, R. 2005. *Antioksidan Manfaat Vitamin C dan E Bagi Kesehatan*. Penerbit Arcan, Jakarta.

