

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W dan T. Rahman. 2010. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim terhadap Jumlah Asam sebagai Asam Laktat Yoghurt kacang Hijau (*Phaseolus radiates L.*).
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penelitian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: UNJ.
- Aini, N. 2009. Lebih Jauh Tentang Sifat Fungsional Telur. <http://kulinologi.biz/>. Diakses pada 15 Desember 2018.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Apriyantono A dan Kumara B. 2004. Identifikasi Character Impact Odorants Buah Kawista. Jurnal Teknol dan Industri pangan. Vol XV. No 1.
- Arikunto, S. 2010. Prosedur Penelitian Suatu pendekatan praktik. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Asnagad, Aminah; Ayuningtiyas, Novitasari I; Yeni Rahmawati F . 2016. " Kandungan Protein dan Kualitas Organoleptik Tahu Kacang Tunggak dan Biji Munggur dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis dan Belimbing Wuluh sebagai Koagulan dan Pengawet Alami". Prosding SNPBS (Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek), ISSN: 2527-533X.
- Astawan, M., 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Direktorat Budidaya Aneka Kacang dan Umbi, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian. 2013. Jakarta
- Erwin. Lily T. 2006. Tempe dan Tahu Sehat dan Lezat Alami. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Feryanto, A. (2019). *Aneka Olahan dari Kacang*. Saka Mitra Kompetensi.
- Haliza, W., Y. Endang., Purwani, dan R. Thahir. 2007. Pemanfaatan Kacang – kacangan Lokal sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. Vol. 3.
- Idris, M. (2021). *Gaduh Kedelai Impor, Masalah Klasik yang Terus Berulang Halaman* all.Kompas.Com. <https://money.kompas.com/read/2021/01/04/121221626/gaduh-kedelai-impor-masalah-klasik-yang-terus-berulang>
- Irwan, Wawan. (2006). *BUDIDAYA TANAMAN KEDELAI (Glycine max (L.) Merrill)*.
- Kaur, R., Toor, A. K., Bassi, G., & Bains, T. S. (2017). Characterization of Mungbean (*Vigna radiata L. Wilczek*) varieties using morphological and molecular descriptors. Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci, 6(6), 1609-1618
- Meilgaard M, Civille GV dan Carr BT. 1999. Sensory Evaluation Techniques [3rd edition]. New York: CRC Press US of America.

- Mahdi, N. N., dan S. Suharno. 2019. Analisis Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Impor Kedelai di Indonesia. Agribusiness Forum.
- Murad, M., Abdullah, A., & Mustapha, W. A. W. (2015). Optimization of *Egg Tofu* formulations containing carrageenan, gum arabic and corn starch by descriptive sensory analysis. *American Journal of Applied Sciences*, 12(1), 47–57. <https://doi.org/10.3844/ajassp.2015.47.57>
- Murad, M., Abdullah, A., Wan, A., & Abstrak, M. (2010). Ciri-ciri Fiziko-Kimia dan Sensori Tauhu Telur Komersial (Physico-chemical Properties and Sensory of Commercial *Egg Tofu*). In *Sains Malaysiana* (Vol. 39, Issue 6).
- Nguyen, A. (2012). *Asian Tofu Discover the Best, Make Your Own, and Cook It at Home*. Ten Speed Press, an imprint of the Crown Publishing Group, a division of Random House, Inc.
- Nugraheni, Mutiara. 2014. Pewarna Alami, Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Potensi Ekonomi dan Ekspor Bagus, Kementan Dorong Sulsel Kembangkan Komoditas Kacang Hijau - Bisnis Liputan6.com.* (n.d.). Retrieved February 12, 2022, from <https://www.liputan6.com/bisnis/read/4376154/potensi-ekonomi-dan-ekspor-bagus-kementan-dorong-sulsel-kembangkan-komoditas-kacang-hijau>
- Poysa, V., & Woodrow, L. (2002). Stability of soybean seed composition and its effect on soymilk and tofu yield and quality. *Food Research International*, 35(4), 337–345.
- Prabhakaran, MP, Perera, CO & Valiyaveettil, S. 2006. Effect of different coagulants on the isoflavone levels and physical properties of prepared firm tofu. *Food Chemistry* 99: 492-499.
- Purwono, dan R. Hartono. 2005. Kacang Hijau. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahmawati, F., Pendidikan, J., Boga, T., & Busana, D. (2013). *TEKNOLOGI PROSES PENGOLAHAN TAHU DAN PEMANFAATAN LIMBAHNYA*.<http://id.wikipedia.org/wiki/Tahu>
- Rozi, F. (2020). Prospek Pengembangan Kacang Hijau Berdasarkan Peta Bisnis di Kabupaten Sumba Timur, Nusa Tenggara Timur. *BULETIN PALAWIJA* , 18.
- Rider, A. (2021). *What Is Egg Tofu? How to Prep, Cook, Buy Egg Tofu — Garlic Delight*. Garlic Delight. <https://garlicdelight.com/egg-tofu/>
- Rukmana, R. 1997. Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen. Yogyakarta: Kanisius
- Sari, S. M., dan N. A. Hasibuan.2019. Analisa Data Pertanian Tanaman Pangan Untuk Mempredksi Hasil Panen Dengan Data Mining Algoritma C. 45 (Studi Kasus : Dinas tanaman Dan Hortikultura Provinsi Sumut). Pelita Informatika.
- Shemi, H. (2021). *4 Kendala yang Bikin Petani Nyerah Menanam Kedelai di RI*. IDN Times. <https://www.idntimes.com/business/economy/helmi/4-kendala-yang-bikin-petani-nyerah-menanam-kedelai-di-indonesia/3>

- Shurtleff, W. and Aoyagi,A. *The Book of Tofu: Food For Mankind* (vol I). California, Autmn Press, 1975.
- Sudaryanto, T dan Swastika, D. K. S. 2007. Ekonomi Kedelai di Indonesia. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Sukarto,T.S.,1985. Penilaian Organoleptik. Bharata Aksara. Jakarta
- Sundarsih dan Yuliana Kurniaty. 2009. Pengaruh Waktu dan Suhu Perendaman Kedelai pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Kedelai dalam Proses Pembuatan Tahu. Makalah Penelitian. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Susu Kedelai. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Trustinah, T., Radjit, B. S., Prasetiaswati, N., & Harnowo, D. (2015). Adopsi varietas unggul kacang hijau di sentra produksi. Iptek Tanaman Pangan, 9(1).
- Yasmeen, T., Hameed, S., Tariq, M., & Iqbal, J. (2012). Vigna radiata root associated mycorrhizae and their helping bacteria for improving crop productivity. Pak. J. Bot, 44(1), 87-94.
- Tobing, H. A. L., Hadibroto, Cherry., & Kartohadiprodjo, Nies. (2005). *Tahu & tempe plus susu kedelai*. 97.
- Uly, Y. (2021). *Menurut Kementeran Ini Penyebab Petani Enggan Menanam Kedelai*.
Kompas.Com.<https://money.kompas.com/read/2021/01/14/050900426/menurut-kementeran-ini-penyebab-petani-enggan-menanam-kedelai>
- What Is Egg Tofu? How to Prep, Cook, Buy Egg Tofu — Garlic Delight.* (n.d.). Retrieved February 15, 2022, from <https://garlicdelight.com/egg-tofu/>
- Wijaya, A. A., O. K. Nur., dan O. R. Harti. 2017. Pengaruh Pengaturan Faktor Lingkungan Tumbuh Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kedelai Pada Kondisi Jenuh Air. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan.
- Worch, T., & Delcher, R. (2013a). A Practical Guideline for Discrimination Testing Combining both the Proportion of Discriminators and Thurstonian Approaches. Journal of Sensory Studies.