

## DAFTAR PUSTAKA

1. Girindra, A. *Biokimia*; Gramedia Pustaka Utama: Jakarta, 1990; hal 52-53.
2. Sumardjo, Damin *Kimia Kedokteran*; Edisi pertama; UGM-Press: Yogyakarta, 1990; pp.121-129.
3. Somaatmaja.D. *Industri Pengolahan Kelapa*, Konferensi Nasional Kelapa I; Medan: Indonesia, 1984.
4. Suhardiyono, L. *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*; Kanisius: Yogyakarta, 1988; hlm. 43-44.
5. Hunter, R. J. *Foundation of Colloid Science*; Oxford University Press: Oxford, 1992; Vol.II, pp.908-917.
6. Adamson; Arthur, W. *Physical Chemistry of Surface*, 4<sup>th</sup> Edition; John Wiley and Sons Inc: New York-Singapore, 1990; pp.508-515, 525-528, 538-542.
7. Rosen, J. M. *Surfactant and Interfacial Phenomena*, A Wiley Inter Science Publication, John Wiley and Sons: New York, 1976; pp. 1-5.
8. Lacham L.; Herber, A.; Kunig, J. S. *Teori dan Praktek Farmasi Industri*; a.b. Siti Suyatmi dkk, Edisi Pertama, Jilid I dan II; UI-Press: Jakarta, 1994; pp 235-238, 1061-1070.
9. Shaw. D. J. *Introduction to Colloid and Surface Chemistry*; 2<sup>nd</sup> Edition; Departement of Chemistry Liverpool Polytechnic: London, 1978; pp. 58-69, 79-87, 206, 232-237.
10. Pomeranz, Y.; Chang, O. K., *J. Amer. Oil Chem. Soc.*, 1978, 55, 285.
11. Morrison, W. R.; Mann, D.L.; Wong, S.; Coventry, A. M., *J. Sci. Food Agric.* 1975, p.26,507.
12. Hadiyawati, U. *Penentuan Kualitas Tempe dengan Uji Organoleptik dan Penentuan Kadar Protein dengan Metode Lowry*, Skripsi S-1, UNDIP, Semarang, 1997.
13. Winarno *Kimia Pangan dan Gizi*; Gramedia: Jakarta, 1984; hlm 50-83.
14. Anderson, A. K. *Essential of Physiological Chemistry*, 4<sup>th</sup> Edition; Johns Wiley and Sons Inc.: New York London, 1953; pp.148-149.
15. Purwanto, S. *Pembuatan Tahu dari Biji Kecapir dengan Koagulan Asam Asetat*, Skripsi S-1, UNDIP, Semarang, 1999.
16. Fennema, O. R., *Food Chemistry*; 3<sup>th</sup> Edition; Marcel Dekker: New York, 1996; pp.335-397.
17. Anonim *Mutu dan Cara Uji Tahu*; SII 0270-80; Departemen Perindustrian RI: Jakarta, 1990.
18. Shurtleff, W., Aoyagi, *Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu*; New Age Food Study Centre: La Vayette, 1984; Vol.2, p.5.
19. Suhardiman *Pembuatan Tahu dengan Biji Lamtorogung*; Skripsi S-1, UGM: Yogyakarta, 1989.
20. Liu,K. *Soybeans: Chemistry; Technology and Utilization*; An Aspen Publication; Gaitherburg: Maryland, 1999; pp.165-197.

21. Ono, Mitsunori *Water-soluble bean-based extracts*, United States Patent Application, **2002**, No. 0020048627.
22. Kridl, Jean C. *Methods for Increasing Stearate Content in Soybean Oil*, United States Patent Application, **2001**, No. 0010002489.
23. Colowick, S. P.; Kaplan, N. O. *Methods in Enzimology*; Acad.Press Inc.: New York, 1957; Vol.3, pp.448-450.
24. Hendaryana, Sumar dkk. *Kimia Analitik Instrumen*; 1<sup>st</sup> Edition; IKIP Semarang Press: Semarang, 1994; pp.155-176.
25. Ilmia, Nur Dina; *Penentuan Konsentrasi Miselisasi Kritis Fosfolipid dari Emulsi Santan Kelapa secara Turbidimetri*, Skripsi S-1, UNDIP, Semarang, **2002**.
26. Siswanti, Sulis, *Pengaruh Zat Pengemulsi Santan Kelapa terhadap Kekuatan Patah Mie Kering*, Skripsi S-1, UNDIP, Semarang, **2002**.
27. Sastrohamidjojo, Hardjono *Spektroskopi Infra Merah*; 1<sup>st</sup> Editon; FMIPA-UGM; Liberty Press: Yogyakarta, 1992; pp.15-62,74,79-80,106.
28. Harjadi *Kimia Analitik Dasar*; P.T. Gramedia: Jakarta, 1986; Hlm.89-92.

