

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, 2007. *Antioksidan dan Perannya Bagi Kesehatan*. <http://www.Berita iptek.com>. Diakses 28 Februari 2007.
- Agusta, A. 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika indonesia*. Bogor: penerbit Institut Pertanian Bogor.
- Arixs, 2006. *Jangan Bosan Tempe dan Tahu Yang Penting Pengolahan dan Penyajian*. <http://cybertokoh.com/mod.php?mod=publisher&op=viewarticle&ardid=484>. Diakses 23 februari 2003.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Cykrykkcy, S., Mozioglu, E. dan Yýlmaz, H. 2008. Biological Activity of Curcuminoids Isolated from *Curcuma longa*. In: *Academy of Chemistry of Globe Publications: Rec. Nat. Prod.* 2:1 (2008) 19-24.
- Departemen Perindustrian. 1998. *Standar Industri Indonesia*. Dalam Farida, M. 2002. *Pengaruh Penggunaan “whey” Sebagai Media Perendaman Terhadap Daya Simpan Tahu Yang Dikemas, Kajian Lama Perendaman “whey” dan Lama Pemanasan Tahu*. Skripsi Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Estiasih, T. 2005. *Kimia Dan Teknologi Pengolahan Kacang-Kacangan*. Malang: THP Universitas Brawijaya.
- Esti, S. 2001. *Tanaman Kacang-Kacangan*. http://www.ristek.go.id/file/upload/ttg/data/pengolahan20%pangan/dipti/tanaman_kacang-kacangan.pdf. Diakses tanggal 05 Desember 2007.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fouad, K.E. and Hegemen, G.D. 1993. *Microbial Spoilage of Tofu (Saybean Curd)*. Journal of food Protection. Vol 56. No.2, page 157-164.
- Funke BR, Tortora GJ, Case CL (2004). *Microbiology: an introduction*, 8th ed., San Francisco: Benjamin Cummings.
- Guzman, D.C.C and Siemonsma, J.S. 1999. *Plant Resources of South East Asia (PROSEA)*. Leiden: Backhuys publisher.
- Irianto, K. 2006. *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme*. Bandung: CV. Yrama Widya.

- Kastyanto, F.W. 1999. *Membuat Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Mahmud, K. Mien, D.S. Sabita, R.R. Aprianto dan Herma. 1990. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Depkes RI. Bina Gizi Manyarakat dan Pusat Pangembangan Gizi. Jakarta.
- Majeed, M and I. Prakash. 2000. *Tetrahydrocurcuminoids: Bioactive Compounds From Curcuminoids*. New Jersey: Sabinsa Corporation.
- Majeed, M and V. Badmaev. 1999. *Bioprotectant Composition Method of Use and Extraction Process if Curcumenoids*. United States Patent.
- Masduki, I. 1996. Efek Antibakteri Ekstrak Biji Pinang (*Areca catechu*) terhadap *S. aureus* dan *E. coli* in vitro. Dalam: *Cermin Dunia Kedokteran No. 109, 1996*.
- Mudjajanto, E.S. 2005. *Tahu Makanan Favorit Yang Keamanannya Perlu Diwaspadai*. Dalam kompas. Fakultas Pertanian IPB. Diakses Maret 08 2008.
- Muhammad, A.B., 1995. *Hadist Tarbiyah II*. Surabaya: Al-Iklas.
- Notoadmodjo, Soekanto, 2005. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nuryasin, A. 2006. *Bahaya Formalin*. <http://ikapdk.com/arpon/content/view/III/89>. Diakses tanggal 05 Desember 2007.
- Parwata, I. M. O. A. P dan Dewi, P.F.S. 2008. Isolasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri dari Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga* L.). Dalam: *Jurnal Kimia 2 (2), Juli 2008 : 100-104*.
- Pelczar, J.M. 1998. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid 2*. Alih Bahasa: Ratna Ratna Siri Hadiotomo. Jakarta: UI Press.
- Prastawa, S.P.C. Riyatiningsih dan Anjarwati. 1980. *Penerbit Dan Pengembangan Tentang Pengawetan Tahu*. Semarang: Badan Penelitian Dan Pengembangan Tahu. Balai Penelitian Kimia.
- Puji Rahayu, N. 1988. *Pengaruh Kadar Larutan Natrium Karbonat dan Lama Perebusan Terhadap Kadar Kurkumin dan Warna Simplisia Kunyit*. Malang: IKIP Malang.

- Raihan I. 2005. *Al-Qur'an Bertutur Tentang Makanan dan Obat-Obatan*. Yogyakarta: Mitra Pustaka.
- Rismunandar, R. 1994. *Rempah-Rempah Komoniti Eksport Indonesia*. Bandung: CV. Sinar Baru.
- Rukmana, R. 1994. *Kunyit*. Yogyakarta. Kanisius.
- Sarwono, B. dan Saragih, Y.P. 2003. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprapti, L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Supardi, dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Produk Pangan*. Bandung: Penerbit Alumni.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Jakarta: Barata Karya Angkasa.
- Shurfleff and Ayogi. 1984. *The Book Of Tofu (Tofu for Mankind)*. New York: Balantine Books.
- Thakare, M. 2004. *Pharmacological Screening of Some Medicinal Plants as Antimicrobial and Feed Additives*. Thesis: Department of Animal and Poultry Science Virginia Polytechnic Institute and State University, Blacksburg, Virginia USA.
- Thalib, M., 1995. *Butir-Butir Pendidikan Dalam Hadits*. Surabaya: Al-Ikhlas.
- Tjitosoepomo, G. 1996. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Triwulan, dan Trianto. 2008. *Pengembangan Sains dan Teknologi Berwawasan Lingkungan dalam Perspektif Islam*. Jakarta: Lintas Pustaka
- Utami, Ulfa. 2004. *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi*. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi.
- Volk, W.A dan Wheeler, M.F. 1993. *Mikrobiologi Dasar Edisi Lima*. Alih Bahasa: Markhan. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Widiyanti, N. L. P. M dan Ristianti, N. P. 2004. *Analisis Kualitatif Bakteri Koliform pada Depo Air Minum Isi Ulang Di Kota Singaraja Bali*. http://www.ekologi.litbang.depkes.go.id/data/vol%203/Ni%20Putu%20_2.pdf. Diakses tanggal 23 Desember 2008.

Widyaningsih, T.O. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Tcrubus Angrisarana.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno dan Tim Lentera. 2003. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.

Yuharmen, Eryanti, Y. dan Nurbalatif. 2002. *Uji Aktivitas Antimikroba Minyak Atsiri dan Ekstrak Metanol Lengkuas (Alpinia galanga)*. Jurusan Kimia, FMIPA, Universitas Riau.