

Daftar Pustaka

1. Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi, dan konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
2. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2015 <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/950> diunduh tanggal 20 juli 2017
3. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2015. Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Kedelai. Kementerian Pertanian : Jakarta. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/outlook/2015/tanaman/kedelai/2520> diunduh 20 Juli 2017
4. Produksi Kedelai Menurut Provinsi (ton), 1993-2015 <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/871> diunduh tanggal 20 Juli 2017
5. Anonymous . 2011. Alternatif Kacang kacang Non Kedelai untuk Tahu dan Tempe. http://litbang.deptan.go.id//alternatif_kacang-acangan_non_kedelai_untuk_tahu_dan_tempe.htm. diunduh 1 Juli 2017.
6. Hardiyanti, Qomariah. 2011. Kajian Kualitas Tahu Dari Kacang Tunggak dan Kedelai. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional Surabaya : Surabaya.
7. Sayekti, R. S., Djoko, P. dan Toekidjo. 2012. Karakteristik Delapan Aksesori Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Penelitian* Vol 1 No. 1, 2012.
8. Zakaria, F.R 1996. Isolasi dan Karakteristik Protein Kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) dan kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) Lokal Serta Pengujian Sifat Antigeniknya Sebelum dan Sesudah Fermentasi Asam Laktat. *Buletin Teknologi dan Industri* volume 2.
9. Kasno, Astanto dan Achmad Winarto. 1998. *Kacang Tunggak*. Balitkabi : Malang.
10. Rahmawati, Fiska Yeni. 2014. Analisis Kandungan Protein dan Uji Organoleptik Tahu Kacang Tunggak dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis dan Belimbing Wuluh sebagai Koagulan dan Pengawet Alami. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhamadiyah Surakarta : Surakarta.
11. Anonymous. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Elex Media Komputindo : Jakarta.
12. Muhammad , Harry Freitag L dan Prima Oktaviani H. 2010. *Bebas Kanker Tanpa Daging Have Fun Being Vegan*. Yogyakarta : Jogja Great Publisher.
13. Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
14. Sari, Endah Mayang., *et al.* 2016. Asupan Protein, Kalsium dan Fosfor pada Anak Stunting dan Tidak Stunting Usia 24-59 bulan. Universitas Gajah Mada : Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klini Indonesia* Vol 12 No. 4 – April 2016 (152-159).

15. Ariana, Ayu Putri. 2017. *Ilmu Gizi*. Nuha Medika : Yogyakarta.
16. Anonimous. <http://manfaatnyasehat.com/fungsi-kalsium-bagi-tubuh/> diunduh 15 Juni 2017.
17. Yasaboga. 1997. *Tempe dan Tahu*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
18. Rahayu, Endang Sutriswati., et al. 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Kanisius : Yogyakarta.
19. Suprpti, M Lies . 2005. *Kecap Tradisional*. Kanisius : Yogyakarta.
20. Indrati, Retno dan Murdijati Gardjito. 2014. *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Jakarta : Kencana.
21. Koswara. 2002. *Teknologi Pengolahan Kedelai dan Hasil Sampingnya Menjadi Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
22. Muchtadi, Dedy. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta : Bandung.
23. Amrin, Totok. 2006. *Susu Kedelai*. Swadaya : Bogor.
24. Andrianto, Tuhana T dan Noro Indarto. 2004. *Buncis Kacang Tanah dan Kacang Tunggak*. Absolut : Yogyakarta.
25. Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
26. Mehls, O., Rezus, G. S. 2002. *Calcium and Phosphate Homeostasis*. In : Cochat, P. (Ed). ESPN Handbook 2002: 70-760
27. Sulistiyani, Amandia Dewi P.S. 2010. Pengaruh Kalsium Terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi Anak. Fakultas Kedokteran Gigi Jember : Jember Jurnal Penelitian Vol. 7 No. 3 2010 : 40-44.
28. Soekarto, Soewarno T. 1990. *Dasar-Daar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. IPB Press : Bogor.
29. Kartika, B., Pudji H., Wahyu S. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM : Yogyakarta.
30. Deman, John M. 1990. *Kimia Makanan*. ITB : Bogor.
31. Shewfelt, Robert L. 2002. *Pengantar Ilmu Pangan*. Buku Kedokteran EGC : Jakarta.
32. Susilo, Joko., Waluyo., Agus W. 1997. *Petunjuk Praktikum Ilmu Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia Akademi Gizi : Yogyakarta.
33. Setyaningsih, Dwi., et al 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press : Bogor.
34. Iskandar, Slamet., M. Dawam Jamil., Nur Hidayat., Idi Setyobroto. 2015. *Buku Pedoman Praktikum Ilmu Kimia Pangan*. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta : Yogyakarta.
35. Aritonang, Irianton., Maria H. Bakrie., Bondan Palestin. 2013. *Mengolah Data & Analisisnya*. Leutika Nouvalitera : Yogyakarta.
36. Fitriani, Zahrotul Wahidah, 2015. 2015. Pemanfaatan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.Walp) Sebagai Bahan Pembuatan Keju Nabati

- Berkalsium Tinggi. Skripsi Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negri Walisongo Semarang : Semarang.
37. Dwi, Ratna Ningsih. 2015. Tinjauan Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Protein dan Kalsium Pada Variasi Pencampuran Gethuk Tolo (*Vigna unguiculata*). Karya Tulis Ilmiah Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta : Yogyakarta.
 38. Ryandoko, Fajar. 2017. Variasi Campuran Kacang Tolo Pada Brownies Kacang Tolo Ditinjau Dari Sifat Fisi, Sifat Organoleptik Dan Kadar Zat Besi. Skripsi Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta : Yogyakarta
 39. Ratnaningsih, Nani., Mutiara Nugraheni., Fitri Rahmawati. 2009. Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan Dan Jenis Inokulum Terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi Pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo. Universitas Negri Yogyakarta : Jurnal Penelitian Saintek, Vol. 14, No 1, April 2009 : 97-128.
 40. Santoso, Hadi. 2008. Pengaruh Pemanasan Dan Pengeringan Daging Buah Kelapa Terhadap Asam Lemak Bebas Pada Pembuatan Tepung Kelapa. Jurnal : Ilmu Pertanian Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang. Jurusan Pertanian Yogyakarta. Vol. 4, No. 2, Desember 2008.
 41. Nurhidajah, dan Agus Suyatno. 2012. Kadar Kalsium Dan Sifat Organoleptik Tahu Susu Dengan Variasi Bahan Penggumpal. Universitas Muhammadiyah Semarang : Semarang.