

- Kusumadati, W., Satata, B., & Zubaidah, S. (2014). *Karakteristik Kecap Ampas Tahu dari Berbagai Metode Pengeringan Hasil Fermentasi Kapang dan Waktu Fermentasi Garam*. 21(April), 17–22.
- Kusumadewi, M. (2011). *Karakteristik Sifat Fisikokimia Kecap Manis Komersial Indonesia*. IPB (Bogor Agricultural University).
- Maitimu, C. V. (2021). PENGARUH NATRIUM BENZOAT DAN WAKTU PENYIMPANAN TERHADAP MUTU KIMIA DAN MIKROBIOLOGIS SELAI PALA (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(4), 241–250. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.04.6>
- Martins, S. I. F. S., Jongen, W. M. F., & Boekel, M. A. J. S. Van. (2008). A Review of Maillard Reaction in Food and Implications to Kinetic Modelling. *Opera News*, 73(6), 364–373. <https://doi.org/10.2307/3717028>
- Meutia, Y. R. (2016). Standardisasi Produk Kecap Kedelai Manis Sebagai Produk Khas Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 17(2), 147. <https://doi.org/10.31153/js.v17i2.314>
- Muntikah, & Razak, M. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*.
- Pratiwi, R. F., Utami, R., & Nurhartadi, E. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Moromi terhadap Viskositas, Kadar Protein Terlarut, dan Sensori Kecap Bungkil Wijen Putih Sangrai dan Non Sangrai. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 96–105.
- Rosida, D. F., CH, W., A, A., & FR, Z. (2020). *Karakteristik Moromi dan Kecap Manis serta Kajian Aktivitas Antioksidannya*. 274–282.
- Sari, S. I., Widiastuti, I., & Lestari, S. D. (2018). Pengaruh Perbedaan Proses Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kecap Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(Mei), 38–41.
- Setyati, W. A., Pringgenies, D., Pamungkas, D. B. P., & Suryono, C. A. (2022). Monitoring Bakteri Coliform pada Pasir Pantai dan Air Laut di Wisata Pantai Marina dan Pantai Baruna. *Jurnal Kelautan Tropis*, 25(1), 113–120. <https://doi.org/10.14710/jkt.v25i1.13775>
- Simpson, B. K. (2012). Food Biochemistry and Food Processing. In B. K. Simpson, L. M. L. Nollet, F. Toldra, S. Benjakul, G. Paliyath, & Y. H. Hui (Eds.), *Food Biochemistry and Food Processing* (Second Edi). John Wiley & Sons, Inc. <https://drive.google.com/file/d/1jNJgRquDASe7AokPfa1OKaKA00RXQKsE/view?usp=sharing>

- Suharto, Y. (2017). *Pelaksanaan Pengujian Kadar Garam Kecap Asin Divisi Quality Control Di PT. Lombok Gandaria.*
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Sutarno. (2018). Penetapan Kadar Protein Ikan Teri Kering (*Stolephorus* sp.) yang Dijual di Pasar Tani Kemiling Bandar Lampung dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 3(4), 273–279. [https://www.fairportlibrary.org/images/files/RenovationProject/Concept\\_cost\\_estimate\\_accepted\\_031914.pdf](https://www.fairportlibrary.org/images/files/RenovationProject/Concept_cost_estimate_accepted_031914.pdf)
- Utami, W. W., & Anjani, G. (2016). *Journal of Nutrition*. 4(Jilid 5), 360–367.
- Wahjuni, S. (2014). *Dasar-Dasar Biokimia* (I. P. Mertadana, Ed.). Udayana University Press.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2015). Quantitative Analysis of Food Microbiology in Flight (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Based on the TPC (Total Plate Count) with the Pour Plate Method. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 237–248. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/289>
- Yusfiani, M., Diana, A., Harahap, M., & Syakura, A. (2021). Studi Marinasi Udang Kecap Asin: Uji Hedonik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 35–41. <https://doi.org/10.31970/pangan.v6i1.48>