

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M., 2009. Sehat dengan Tempe Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Chancharoonpong, C., Hsieh, P.C., and Sheu, S.C. 2012. Enzyme Production and growth of *Aspergillus Oryzae* S. on Soy bean Koji Fermentation. *International Journal Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*. Vol 1(4): 228-231.
- Dwidjoseputro, D (1994). *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- ICMSF. 2012. *Micro-Organisms in Foods 6: Microbial Ecology of Food Commodities*. Springer Science & Business Media. London.
- Jayus J. Etika H, R. Bambang H, P. 2019. Akselerasi Produksi Moromi menggunakan Inokulum *Pediococcus halophilus* FNCC 0033 *Zygosaccharomyces rouxii* FNCC 3008. *Journal Agroteknologi*. Vol 12(2)
- Pratiwi R, F. Rohula U. Edhi N. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Maromi Terhadap Viskositas Kadar Protein Terlarut, Aktivitas Antioksidan Dan Sensori Kecap Bungkil Wijen putih sangrai dan Non Sangrai. *Jurnal teknologi hasil pertanian*. Vol 5 (2)
- Rahayu, A., P., Suranto, dan Tjahjadi. 2005. Analisis Karbohidrat, Protein, dan Lemak Pada Pembuatan Kecap Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) Terfermentasi *Aspergillus oryzae*. *Jurnal Bioteknologi*. 2: 14– 20.
- Rose, A.H. 1982. *Fermented Foods, Economic Microbiology Volume 7*. Academic Press Inc. London.
- Shurtleff, W., and Aoyagi. A. 2012. *History of Soy Sauce*. Soyinfo Center. Lafayette.
- Yokotsuka, T. 1985. *Traditional Fermented Soybean Foods*. *Comprehensive Biotechnology*. Pergamon Press, Oxford.