

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, A. F., & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Lama Fermentasi Kecap Ampas Tahu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Organoleptik [In Press Januari 2016]. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1999. Kecap Manis dan Kecap Asin. SNI (01-3543-1999). Jakarta.
- Dewi, S. R., Izza, N. M., Agustiningrum, D. A., Indriani, D. W., Sugiarto, Y., Maharani, D. M., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh suhu pemasakan nira dan kecepatan pengadukan terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 149-158.
- Hidayat, N., Meitiniarti, I., Setyahadi, S., Pato, U., Susanti, E., Padaga, M. C., & Purwandari, U. (2018). *Mikrobiologi industri pertanian*. Universitas Brawijaya Press.
- Lisdayana, N., Nurhaliza, N. S., Pujimulyani, D., Handayani, N., Purwandari, U., Subagio, A., & Kusumawaty, N. (2025). *TEKNOLOGI PANGAN NABATI TERFERMENTASI*. Azzia Karya Bersama.
- Puspitojati, E., & TP, S. (2025). PRODUK PANGAN. *Bioteknologi Pangan*, 37.
- Rosita, W., Haryati, S., & Aditia, R. P. (2025). Karakteristik Fisik dan Kimia Kecap Ikan Kuniran (*Upeneus sulphureus*) dengan Penambahan Sari Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 7(1), 41-52.
- SETIARTO, R. H. B. (2020). *Teknologi pengawetan pangan dalam perspektif mikrobiologi*. Guepedia.
- Sumbono, A. (2021). *Enzim Seri Biokimia Pangan Dasar*. Deepublish.
- Sunarti, W. A., & Afgani, C. A. (2024). Efektivitas penambahan konsentrasi garam terhadap mutu mikrobiologi pada terasi SUMBAWA: Efektivitas penambahan konsentrasi garam terhadap mutu mikrobiologi. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 1(2), 1-7.
- Syamsiana, A., Rizal, S., Erna, M., & Astuti, S. (2024). Formulasi kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dan kacang kedelai (*Glycine max L.*) terhadap total kapang, total khamir, dan sifat sensori tempe mosaccha Formulation of jack beans (*Canavalia ensiformis*) and soybeans (*Glycine max L.*) on total molds, total yeasts, and sensory properties of mosaccha tempeh. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(2), 325-342.