

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, T. 2008. Pengaruh Karakteristik Gula Merah dan Pemasakan Terhadap Mutu Organoleptik Kecap Manis. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor .
- Andarti, I.Y. dan Wardani, A.K. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (*Glycine max* L). Universitas Brawijaya, Malang.
- Andesta, E. 1987. Mempelajari pengaruh Pengeringan Koji dan Lama Waktu Fermentasi Moromi pada proses Pembuatan Kecap. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Buckle, et al. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- D. Ariyanti, I. N. & Widiassa, 2011. Aplikasi Teknologi Reserve Osmosis untuk Pemurnian Air Skala Rumah Tangga. *Jurnal Teknik*, Volume 32, p. 193.
- Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Judoamidjojo, et al. 1989. Biokonversi. Pusat Antar Universitas Bioteknologi IPB, Bogor.
- Hardjohutomo, 1973. Rasionalisasi dari Pengolahan Bahan Makanan Tradisional. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hartanti, Citra Dewi. 2011. Proses Produksi Kecap di PT. Sukasari Mitra mandiri Semarang. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Hieronimus, 2000. Kecap dan Tauco Kedelai. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Hudson dan Mannion. 1996. Microbes, Medicine and Biotechnology, collins, United Kingdom.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai. E-bookPangan.com
- Martasasmita, S. 1992. Bahan Pangan Berprotein Tinggi. LIPI. Bandung.

- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Rachman. 1992. Teknologi Fermentasi. Penerbit arcan, Jakarta.
- Santoso. 1994. Kecap dan Tauco Kedelai. Penebit Kanisius. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Standar Mutu Tepung Terigu. SNI-3751-2009. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1999. Syarat Mutu Kecap. SNI 01-2543-1999. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1998. Standar Mutu Garam. SNI 19-0428-1998. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Industri Indonesia. 1997. Syarat Mutu Garam Dapur SI 0722-90. Departemen Perindustrian RI, Jakarta.
- Sudarmadji. 1996. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Suprpto. 1988. Bertanam Kedelai. Penerbit Swadaya Anggota IKAPI, Jakarta.
- Sutrisno. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar harapan, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Pt. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirya, I. 1999. Kemasan yang Menjual. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.