

DAFTAR PUSTAKA

- Darmajana Doddy A. Tanpa Tahun. Pengaruh Suhu dan Waktu Perendaman Terhadap Bobot Kacang Kedelai Sebagai Bahan Baku Tahu. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna, LIPI. ISSN 2089-3582.
- Hartanti, Citra Dewi. 2011. Proses Produksi Kecap PT. Sukasari Mitra Mandiri Semarang. Laporan Kerja Praktek. Semarang; Universitas Katolik Soegijapranata.
- Hendritomo, Henky Isnawan. Tanpa Tahun. Pengaruh Pertumbuhan Mikroba Terhadap Mutu Kecap Selama Penyimpanan. Jakarta; Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Bioindustri.
- Koswara Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. EbookPngan.com
- Muchtadi T.R, Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung; Alfabeta
- Nuraini, Fauzia Siti. 2004. Pembuatan Kecap Manis. Laporan Kerja Praktek. Bandung; Universitas Pasundan.
- Sudarmadji. 1996. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta; Penerbit Liberty.
- Sundarsih dan Kurniaty Yuliana. 2009. Pengaruh Lama dan Suhu Perendaman Kedelai Pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Dalam Proses Pembuatan Tahu. Makalah Penelitian. Semarang; Universitas Diponegoro.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta; PT. Gramedia Pustaka Utama.