

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, T. 2008. Pengaruh Karakteristik Gula Merah dan Pemasakan Terhadap Mutu Organoleptik Kecap Manis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ariyanti, I. N. dan Widiassa, 2011. Aplikasi Teknologi Reserve Osmosis untuk Pemurnian Air Skala Rumah Tangga. *Jurnal Teknik*, Volume 32, p. 193.
- Ari w. Purwandari. 2007. Kecap. Jakarta
- Astawan, M dan W. M. Astawan. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tatap Guna. Akademika Pressindo.
- Buckle, et al. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Darni, Ariyanti. 1995. Analisis Mikrobiologi Pangan, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Industri, Universitas Pasundan Bandung.
- Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Dewayanti, 2003. Analisis Pemasaran Ikan Laut Sergadi Kabupaten Cilacap. Sekripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Ferdiaz, Dedi dkk. 2006. *Isolasi Dan Karakterisasi Melanoidin Kecap Manis Dan Peranannya Sebagai Antioksidan*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, Vol. XVII No. 3 Tahun 2006. Program Studi Pangan Pps-IPB. Bogor.
- Hartanti, Citra Dewi. 2011. Proses Produksi Kecap di PT. Sukasari Mitra mandiri Semarang. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Hudson dan Mannion. 1996. Microbes, Medicine and Biotechnology, Collins, United Kingdom.
- Hieronymus, 2000. Kecap dan Tauco Kedelai. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai. E-bookPangan.com
- Lee I.H. dan C.C. Chou, 2006, Distribution profiles of isoflavone isomers in black bean kojis prepared with various filamentous fungi, *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 54:1309-1314.
- Martasasmita, S. 1992. Bahan Pangan Berprotein Tinggi. LIPI. Bandung.
- Purwoko, T., S. Pawiroharsono, dan I. Gandjar, 2001. Biotransferensi Isoflavon oleh *Rhizopus sryzae* UICC 524, *Biosmart*, 3(2): 7-12

- Purwoko, Tjahjadi dan Handajani, N.Soesanti. 2007. *Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi Rhizopus oryzae dan R. oligosporus*. Jurnal Biologi. Fakultas MIPA Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- 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.
- Sasaki, M. dan Nunomura, N. 2003. *Soy (Soya) sauce*. Encyclopedia of food Sciences and Nutrition. Second edition. Elsevier Science Ltd. Japan.
- Setiawan, dan Hartanti. 2005. Diklat Kuliah Taksikonologi dan Haiginne. Fakultas Pertanian dan Ilmu Kelautan Mang: Universitas Brawijaya
- Swastha, B dan Irwan. 2001. Manajemen Pemasaran Moderen. Yogyakarta. Liberty
- Sudarmadji. 1996. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sutrisno. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar harapan, Jakarta.
- Suprpti, M.Lise, 2005, Kecap Tradisional, Jogjakarta : KANISIUS
- Susanto, T dan N.Sucipta. 1994. Teknologi Pengemasan Bahan Makanan. Blitar: Cv. Family.
- Tortora, G.J., Rfungki dan C.L.Case. 1995. Mikrobiology. The Benjamin/Cummings Publishing Company, Inc. USA
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Pt. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirya, I. 1999. Kemasan yang Menjual. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta