

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. *Kedelai Hitam : Potensi Bahan Baku Industri - Info Aktual Berita Litbang Pertanian*. <http://www.litbang.deptan.go.id/berita/one/1175/>. (Diakses Mei 2014)
- Anonim. 2013. <http://aslilah.blogspot.com/pengertian-pengawasan-mutu.html>. (Diakses tanggal 12 Februari 2013).
- Anonim. 2001. *Kecap*.  
<http://warintek.ristek.go.id/pangankesehatan/pangan/dipti/kecap.pdf>  
(Diakses pada tanggal 26 Desember 2013).
- Cahyaning Oky, B. 2004. Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Kecap Manis di PT. Suka Sari Food Industry. Semarang.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I, Cetakan Pertama. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Purwoko T, N.S. Handajani. 2007. Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *R. Oligosporus*.  
<http://biodiversitas.mipa.uns.ac.id/D/D0803/D080312.pdf>. (Diakses Juni 2014)
- Rahayu, E ; R. Indrati; T. Utami; E. Hermayani & M.N. Cahyanto. 1993. Badan Pangan Hasil Fermentasi. Food and Nutrition Collection. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Wahono T. 2002. *Laporan Penelitian GMP dan HACCP untuk Industri Berskala Kecil dan Menengah (IKM)*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang
- Yokotsuka, T. 1977. Dalam Laporan Pkl Oky Cahyaning B. 2004. Japanese Shoyu Koikuchi, Usukuchi and Tamari: Chinese Chiangyiu. Dalam Steinkraus, K. H (ed). 1983. Handbook Of Indigenous Fermented Foods. Marcel Decker, Inc. New York.