

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, eddy. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan /Produk Pangan*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Anonim.2001.*Kecap*.<http://warintek.ristek.go.id/pangankesehatan/pangan/dipti/kecap.pdf> .[03 Oktober 2012].
- Anonim. 2011. *Kimia Natrium Benzoat*. <http://hijratulfahmah.blogspot.com/2011/12/natrium-benzoat.html> .[02 Juni 2014].
- Assauri, Sofjan. 1993. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Astawan M. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet,. and M. Wootton,. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Cahyadi, wisnu. 2012. *analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. jakarta: pt Bumi aksara.
- Cahyaning. B, Oky. 2004. *proses produksi dan pengawasan mutu kecap manis di pt. suka sari food industry semarang*. http://eprints.unika.ac.id/12904/1/99.70.0167_oky_cahyaning.pdf . [13 Mei 2014].
- Combara, [Bobby](http://nipagin.blogspot.com/). 2012. *Nipagin*. <http://nipagin.blogspot.com/> . [14 Juni 2014].

De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Diterjemahkan oleh: Kosasih Padmawinata. Edisi Kedua. Bandung: ITB.

[Fahmah, Hijratul. 2012. asam sitrat. http://lab.tekim.undip.ac.id/mikrobiologi/files/2012/03/ASAM-SITRAT1.pdf](http://lab.tekim.undip.ac.id/mikrobiologi/files/2012/03/ASAM-SITRAT1.pdf) [13 Mei 2014].

Haryoto. 1995. *Tempe & kecap kecipir*. Yogyakarta : kanisius.

Hubeis, M. 2004. *Pemasyarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di Indonesia*. Bogor : Buletin Teknologi dan Industri Pangan.Vol. V (3). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.

Izaty, Nadia Aulia. 2013. *Penanganan dan pengolahan limbah kecap manis di PT. Aneka Food Tatarasa Industri probolinggo*. Malang: universitas brawijaya.

Judoamidjojo RM. 1987. *Studies on Chemical and Microbiological Aspect of Kecap as Fundamental to Improve ITS Quality*. Bogor: Kumpulan Seminar Bioteknologi Pertanian. PAU Bioteknologi, IPB.

Junaidi L. 2007. *Pengaruh Pembersihan Koji dari Kapang terhadap Efektivitas Fermentasi Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning pada Proses Pembuatan Moromi untuk Kecap* . Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Jakarta: Sinar Harapan.

Nomura, N and Sasaki, M. 1986. *Legume-Based Fermented Food*. Florida: CRC Press Inc.

Rose AH.2002. *Fermented Foods, Economic Microbiology Volume 7*. London: Academic Press Inc.

Standar Nasional Indonesia (SNI). 1999. *Kecap Kedelai*. Jakarta : Pusat Standarisasi Industri, Departemen Perindustrian. (SNI 01-3543-1999).

Suprapti, Lies. 2005. *Kecap Tradisional*. Yogyakarta: Kanisius.

Susanto T,dan Nyoman Sucipta 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar : CV.Famili Blitar

Wahono T. 2002. *Laporan Penelitian GMP dan HACCP untuk Industri Berskala Kecil dan Menengah (IKM)*. Malang: Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.

Wijayakusuma, M. 1997. *Kecap dan Tauco Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.

Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.