

6. DAFTAR PUSTAKA

Alsuhendra. (2005). *Sudah Banyak Konsumsi Sayur Masih Saja Kurang Darah*. www.halalmui.or.id/?module=article&sub=article&act=view&id=78-25k.

AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemist*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemist.

AOAC. (2000). *Official Method of Analysis of The AOAC*. 17th ed. Washington DC: Association of Official Analytical Chemist.

Andarwulan, N.; Fardiaz, D.; Anton, A.; dan Dedin, F.R. 2007. Isolasi dan Karakterisasi Melanoidin Kecap Manis dan Peranannya Sebagai Antioksidan.

Amalia, Tika. (2008). Pengaruh Karakteristik Gula Merah dan Proses Pemasakan Terhadap Mutu Organoleptik Kecap Manis. [Skripsi]

Apriyantono, Anton, Gono Dewi Yulianawati. (2004). Perubahan Komponen Volatil selama Fermentasi Kecap. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. Vol XV p 100-112.

Astawan, M dan M.W. Astawan. (1991). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Edisi 1. Jakarta: Akademika Pressindo.

Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. (1987). *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

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

Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan*. P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Fitri, V. 2007. Senyawa Antinutrisi Pada Kacang Babi (*Vicia faba*) dan Kacang gude (*Cajanus cajan*) Serta Cara Inaktivasinya. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.

Harsono, A (2008). Strategi Pencapaian Swasembada Kedelai melalui Perluasan Areal Tanam di Lahan Kering Masam. *Iptek Tanaman Pangan Vol. 3 No. 2 – 200*. Malang.

Hendritomo, H. I. Pengaruh Pertumbuhan Mikroba Terhadap Mutu Kecap Manis Selama Penyimpanan. Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Bioindustri. Jakarta.

Isnawan, H. (2010). Perubahan Mutu Kecap Produksi Skala Rumah Tangga Selama Tiga Bulan Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XIV.

Kasmidjo, R. B. (1990). *Tempe: mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU UGM. Yogyakarta.

Koswara, S. (1997). Mengenal makanan tradisional. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 8 (2): 1-6.

Kusumadewi. (2011). "Karakterisasi Sifat Fisikokimia Kecap Manis Komersial Indonesia". *Skripsi*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.

Meilgaard M., Civille G.V., and Carr, B.T. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*, Third edition. CRC Press LLC, Florida.

Pangastuti, A.; Yona S.;Tjahjadi Purwoko. 2004. Kadar Karbohidrat, Lemak, dan Protein Pada Kecap dari Tempe. Surakarta.

Patumpai, Wai. Pornpimol Muangthai, Pakatheera Upajak, Penprapa Suwunna. 2009. Development of healthy soy sauce from pigeon pea and soybean. *As. J. Food Ag-Ind.* 2(03), 291-301. Thailand.

Peppler, H.J. & Perlman, D. (1979). *Microbial Technology, fermentation Technology*. Academic Press. San Fransisco.

Purwoko, T. dan Noor S.H. (2007). Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *R. oligosporus*. *Biodiversitas* Vol. 8, No.2, Hal: 223-227.

Rahayu, A., Suranto dan Tjahjadi P. (2005). Analisis Karbohidrat, Protein, dan Lemak pada Pembuatan Kecap Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) terfermentasi *Aspergillus oryzae*. Surakarta.

Rahayu, E.; R. Indrati; T.utami; E. Harmayani & M.N. Cahyanto. (1993). *Bahan Pangan Hasil Fermentasi Food & Nutrition. Collection*. PAU Pangan & Gizi. Yogyakarta.

Rosida, Defin F. Penurunan Kadar Asam Amino Lisin dalam Kecap Manis Akibat Reaksinya dengan Senyawa Karbonil dalam Reaksi Mailard. *Departement of Food Technology*. UPN Veteran. Surabaya.

Rosida, Defin F.; Wijaya C. H.; Apriyanto A.; dan Zakaria FR. *Karakteristik Moromi dan Kecap Manis Serta Kajian Aktivitas Antioksidan*. IPB. Bogor.

Rosida, Defin F.; Wijaya C. H.; Apriyanto A.; dan Zakaria FR. Eektivitas Metode Aktivitas Antioksidan Pada Fraksi Kecap Manis Dan Model Glukosa-Glisin-Sistein. IPB. Bogor.

Rukmana. R. 1999. Kacang gude Budi Daya dan Penanganan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.

Rukmana, R. 1996. Kedelai Budidaya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.

Santoso, H.B. (1994). Kecap dan Taoco Kedelai. Kanisius. Yogyakarta.

Sarwono, B. 1996. Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya. Jakarta.

Slamet, J.S. (2002). Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press. Halaman 46.

Sudarmadji, S. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ke-3. Liberty. Yogyakarta.

Standar Nasional Indonesia (SNI). (2013). Kecap Kedelai Manis. Jakarta: Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian. (SNI 3543-01-2013).

Thahir, R. Winda, H. dan Endang Y.P. (2007). Pemanfaatan Kacang-Kacang Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol. 3.

Trihendradi, C. (2005). *Step by Step* SPSS : 13 : Analisa Data Statistik. Penerbit Andi. Yogyakarta

Triyono, Agus. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau. Uiversitas Diponegoro. Semarang.

Widowati, S. Erliana, G dan Sri Satya, A. (2009). Varietas Unggul Kedelai Unuk Bahan Baku Industri Kedelai. Jurnal Litbang Pertanian, 28(3). Bogor

Williams, W. B.;Cuvelier, M.E dan Berset, C. 1995. Use of A Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. Lebens. Wiss, Technol 28: 25-30.

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

Wiratma E. (1995). Analisis Komponen Flavor Kecap Manis Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.

Yulianawati, G. D. dan Anton, A. 2004. Perubahan Komponen Volatil Selama Fermentasi Kecap. Geartemen Teknologi Pangan dan Gizi. Bogor.

