

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, T. 2008. Pengaruh Karakteristik Gula Merah dan Proses Pemasakan Terhadap Mutu Organoleptik Kecap Manis. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB. <http://iirc.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/13813/2/F08tam.pdf>.
- Apriyantono, A.; D. Fardiaz.; N. L. Puspitasari.; Y. Sedarnawati dan S. Budiyanto., 1989. *Analisa Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Astawan, M dan W. M. Astawan 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai*. Solo.
- ATAGO CO., LTD. <http://www.atago.net/english/download.html#07> Diakses pada tanggal 21 Agustus 2016
- Atlas, R. M. 1984. *Microbiology Fundamental and Application*. Collier Mcmillan Inc. New York.
- Buckle, K. A.; R. A. Edwards.; G. H. Fleet and M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chancharoonpong, C.; H. Pao-Chuan and S. Shyang-Chwen. 2010. Enzyme production and growth of *Aspergillus oryzae* S. on soybean koji fermentation. APCBEE Procedia 00: 000–000.
- Compact Dry “Nissui” YM for Yeast and Mold. NISSUI PHARMACEUTICAL CO., LTD. [http://www.nissui-pharm.co.jp/english/industry/pdf/CompactDry\\_YM\\_E.pdf](http://www.nissui-pharm.co.jp/english/industry/pdf/CompactDry_YM_E.pdf) Diakses pada tanggal 7 Agustus 2016
- Depkes. 1998. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1994. *Produk Olahan Kedelai*. Jakarta.
- Elbashiti, T.; A. Fayyad and A. Elkichaoui. 2010. Isolation and Identification of *Aspergillus oryzae* and the Production of Soy Sauce with New Aroma. *Pakistan Journal of Nutrition* 9 (12): 1171-1175,2010.
- Facino, A. 2012. *Penawaran Kedelai Dunia dan Permintaan Impor Kedelai Indonesia serta Kebijakan Perkedelaaian Nasional*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gao, X.; H. Zhao; Y. Feng and M. Zhao. 2010. A comparative study on physicochemical

properties of Chinese-type soy sauces prepared using pure koji and mixed kojis. *African Journal of Biotechnology* Vol. 9(40), pp. 6740-6747, 4 October, 2010.

Harlis. 2008. Pengaruh Konsentrasi *Aspergillus oryzae* (Ahlburg) Chon dan *Rhizopus oryzae* Saito Dalam Fermentasi Kedelai Pada Pembuatan Kecap. Vol 91 Edisi 2008. ISSN 0854-8986. <http://jurnal.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/91Ags087174.pdf>

Hidayat. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi offset. Yogyakarta.

Jacobs, M. B. 1958. *The Chemical Analysis of Food and food Products*. Dalam Pembuatan Beras Instan Dari Ubi Kayu dan Bekatul Gandum : Substitusi dan Suplementasi Sumber Protein Terhadap Kualitas Produk. Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

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

Kim, J.S and Y.S. Lee. 2008. *A study of chemical characteristics of soy sauce and mixed soy sauce: Chemical characteristics of soy sauce*. *Eur Food Res Technol*. 227: 933-944.

Koswara, S. 1997. Mengenal makanan tradisional hasil olahan kedelai. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 8 (2): 75-76

Kusumadewi, M. 2011. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Kecap Manis Komersial Indonesia. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Lay, W. B. 1994. Analisa mikroba di Laboratorium. Edisi I. Jakarta: PT. Raja grafindo Persada.

Lim, J. Y.; J. J. Kim; D. S. Lee; G. H. Kim; J. Y. Shim; I. Lee and J. Y. Imm. 2010. Physicochemical Characteristic and Production of Whole Soymilk from *Monascus* Fermented Soybeans. *Food Chemistry, Elsevier*, Vol. 120 (1) : 255-260. Korea.

Mao, C.; G. He; M. Du.; M. Cui and S. Gao. 2013. Biochemical Changes in the Fermentation of the Soy Sauce Prepared with Bittern. *Journal of Food Science and Technology* Vol 5(2), p. 144-147.

Martenson, O.; M. Duenas-Chasco.; A. Irastorza.; R. Oste and O. Holst. 2003. Comparison of Growth Characteristic and Exopolysaccharide Formation of Two Lactic Acid Bacteria Strains, *Pediococcus damnosus* 2.6 and *Lactobacilluse brevis* G-77 in an Oat Based Nondairy Medium. *LWT - Food Science and Technology*. Vol. 36(3): 353-357.

Mattews R.H. 1989. *Legumes (Chemistry, Technology and Human Nutrition)*. Publishing Co., Inc.

- Meilgaard, M.; G.V. Civille and B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. New York: CRC Press.
- Muangthai, P.; P. Upajak. and W. Patumpai. 2007. *Study of Protease Enzyme and Amino Acid Contents in Soy sauce Production from Peagion Pea and Soy bean*. KMITL Sci. Tech. J. Vol. 7 No. S2
- Mubarak, A. E. 2005. *Nutritional Composition and Nutritional Factor of Mung Bean Seeds (Phaseolus aureus) As Affected by Some Home Traditional Processes*. Food Chemistry 89 (2005): 489-495
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nielsen, S. S. 1998. *Food Analysis Second Edition*. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland. Di dalam Teguh. Skripsi. Pengujian Kecap Pengawet Kadar Gula, Kadar Air, Kadar NaCl, Kadar Protein. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nunomura, N. and M. Sasaki. 1992. *Japanese Soy Sauce Flavour with Emphasis on Off Flavours*. Di dalam: Charalambous, G.(ed). *Off Flavours in Foods and Beverages*. Elsevier Science Pub.B. V., Amsterdam.
- Panghegar. 1989. *Aspek-aspek Teknologi Pengolahan Kecap pada Perusahaan Kecap Zebra dan Bemo [laporan praktik lapang]*. Bogor. Fakultas teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Pasaribu. 2001. *Bertanam Kedelai Hijau Tanah*. Bina Cipta. Bandung.
- Peppler, H. J. and D. Perlman. 1979. *Microbial Technology, Fermentation Technology*. Academic Press. San Fransisco. Di dalam Tri Wulandari. Skripsi. Analisis Sumber Penyebab Kehilangan Bahan (*Loss*) Selama Proses Pemasakan Kecap Manis di PT. Unilever Indonesia Tbk., Subang Jawa Barat. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwono, MS dan H. Rudi. 2012. *Kacang Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahayu, E.S.; R. Indrati; T. Utami; E. Harmayani dan M. N. Cahyanto. 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi, Food & Nutrition. Collection*. PAU Pangan & Gizi : UGM. Yogyakarta.
- Rahayu K dan S. Sudarmadji. 2005. *Proses Proses Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Di dalam Anita Fitri dan Agustin Krisna. Skripsi. Pengaruh Lama Fermentasi Kecap Ampas Tahu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik. Universitas Brawijaya Malang.

- Rahman, A. 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Rolling, W. F. and H. W. Verseveld. 1996. Characterization of *Tetragenococcus halophila* Population in Indonesian Soy Mash (Kecap) Fermentation. *Applied and Environmental Microbiology*, Vol. 62 (4) : 1203-1207. Netherlands.
- Santoso, H. B. 1994. Kecap dan Taoco Kedelai. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, S. P. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai. Malang: Laboratorium Pangan Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Septiani, Y. 2004. Studi Karbohidrat, Lemak, dan Protein pada Kecap dari tempe. Skripsi. F. MIPA UNS. Surakarta.
- Slamet, D. S., dan I. Tarwotjo. 1980. Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia. Balitan. Bogor.
- Sri Kumalaningsih dan Hidayat N. 1995. Microbiologi Hasil Pertanian. IKIP Malang.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2013. Kecap Kedelai Manis. Jakarta: Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian. (SNI 3543-01-2013).
- Steinkraus, K.H. 1983. *Handbook of Fermented Foods*, New York: Marcel Dekker.
- Tarwiyah, K. 2001. Kecap. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri. Sumatera Barat.
- Tortora, G. J.; R. Funke and C. L. Case. 1995. Microbiology. The Benjamin/Cummings Publishing Company, Inc. USA.
- Trihendradi, C. 2005. SPSS 13.0 Analisis data Statistik. Yogyakarta: Andi.
- Whitaker, J. R. 1978. Biochemical changes occurring during the fermentation of high-protein foods. *Journal Food Technology*. 32(5): 175-180.
- Wu, Ta Yeong, Mun Seng Kan, Lee Fong Siow, and Lithnes Kalaivani Palniandy. 2010. Effect of temperature on moromi fermentation of soysauce with intermittent aeration. *African Journal of Biotechnology* Vol. 9(5), p. 702-706.
- Yong, F. M., and B. J. B. Wood. 1976. Microbial succession in experimental soy sauce fermentations. *Journal Food Technology*. 11: 525-536.

Yazid, E. 2005. Kimia Fisika Untuk Paramedis. Andi: Jogja.

