

6. DAFTAR PUSTAKA

- Assegaf, H. (1988). Penggunaan Air Rebusan Pada Pembuatan Kecap dengan Variasi Bahan Dasar Kedelai dan Gude. Skripsi. UGM Yogyakarta.
- Astawan, M. & M. Wahyuni Astawan. (1991). Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1996). Daftar Komposisi Bahan Makanan. PT. Bhratara Niaga Media. Jakarta.
- Fardiaz, S. (1992). Mikrobiologi Pangan 1. Cetakan Pertama. Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta.
- Ginting, E. & S.S. Antarlina. (1998). Pengaruh Beberapa Varietas dan Perlakuan Pendahuluan Terhadap Kualitas Tepung Kedelai. Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. PATPI. Yogyakarta.
- Hanum, I.F. & L.J.G. van der Maesen. (eds). (1997). Auxiliary Plants. Plant Resources of South-East Asia No. 11. Bogor.
- Heyne, K. (1987). Tumbuhan Berguna Indonesia II. Pengembangan Kehutanan, Departemen Kehutanan. Jakarta.
- Isnariani, A.J. (1993). Mikroflora dan Aflatoksin Pada Kedelai Hitam dan Koji dalam Proses Pembuatan Kecap. Skripsi. UKSW Salatiga.
- Kay, D.E. (1979). Food Legumes. Tropical Products Institute. London.
- Liu, K. (1999). Soybeans Chemistry, Technology, and Utilization. Aspen Publication. Maryland.
- Makfoeld, D. (1989). Kajian Tentang Glukosida-Sianogenik pada Rebung. Laporan Penelitian. UGM Yogyakarta.
- Nene, Y.L.; S.D. Hall & V.K. Sheila. (1990). The Pigeonpea. CAB International. Wallingford.

Nurosis, M.J. (1993). *SPSS for Windows : Base System User's Guide, Release 6.0*. SPSS Inc. USA.

Noor, Z. (1987). *Teknologi Pengolahan Kacang-Kacangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

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

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

Roling, W.F.M. & A.B. Prasetyo. (1995). *Research on The Microbiology of Traditional Indonesian Kecap Production*. Thesis. VU Amsterdam.

Salunkhe, D.K. dan S.S. Kadam. (1989). *CRG Handbook of World Food Legumes : Nutritional Chemistry, Processing Technology, and Utilization Volume I*. CRC Press Inc. Florida.

_____ . (1989). *CRG Handbook of World Food Legumes : Nutritional Chemistry, Processing Technology, and Utilization Volume II*. CRC Press Inc. Florida.

_____ . (1989). *CRG Handbook of World Food Legumes : Nutritional Chemistry, Processing Technology, and Utilization Volume III*. CRC Press Inc. Florida.

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

Sudarmadji, S.; B. Haryono & Suhardi. (1984). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Suhartono, M.T.; L.N. Lestario & T.T. Tanoyo. (1995). *Study On Protease From Aspergillus oryzae Isolated From Soysauce Processing In Indonesia*. Indon J. Trop. Agric.6(2): 21-25.

Susanti, S. (1994). *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Aerob dari Moromi Kecap dengan Menggunakan Medium YPD-15*. Skripsi. UKSW Salatiga.

Winarno, F.G. (1985). Pengolahan Kedelai Menjadi Minyak dan Bahan-Bahan Industri. Dalam S. Somaatmaja, M. Ismunadji, Sumarno, M. Syaam, S.O. Manurung, & Yuswadi (eds). Kedelai. Puslitbang Tanaman Pangan. Bogor.

