



DAFTAR PUSTAKA

- Akbar MA. 2006. Sterilisasi Air Minum dengan Sinar Ultraviolet. <http://fi.lib.itb.ac.id>. [16 Agustus 2010].
- Amalia T. 2008. Pengaruh Karakteristik Gula Merah dan Proses Pemasakan terhadap Mutu Organoleptik Kecap Manis. Skripsi. Fateta IPB. Bogor.
- Anonim. 1981. Laporan Studi Pengembangan Pengolahan Limbah Tahu. Kerjasama Fateta IPB dengan BIBIK, Departemen Perindustrian. Bogor.
- Anonim. 2008. Kecap Ikan. http://id.wikipedia.org/wiki/Kecap_Ikan. [1 Juli 2011].
- Anonim. 2009. <http://digilib.petra.ac.id/viewer>. [1 Juni 2011].
- AOAC International. 1995. Official Methods of Analysis 960.52. Chapter 12.1.07, p.7.
- AOAC International. 1999. Official Methods of Analysis 925.45. Chapter 44.1.03, p.2.
- AOAC International. 2000. Official Methods of Analysis, 17th ed. AOAC International, Gaithersburg, MD.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati, Budiyanto S. 1994. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Fateta IPB. Bogor.
- Apriyantono A, Wiratma E. 1997. Pengaruh jenis gula terhadap sifat sensori dan komposisi kimia kecap manis. Buletin Teknologi dan Industri Pangan Vol. 8(1).
- Aryani DM. 2007. Eksperimen Pembuatan Kecap Manis dari Biji Turi dengan Bahan Ekstrak Buah Nanas. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Astawan M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan M, Wahyuni M. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1999. Standard Nasional Indonesia. Jakarta.
- BPOM. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. <http://www.pilciran-rakyat.com>. [26 Mei 2011].
- BPOM RI. 2006. Metode Analisis Mikrobiologi Suplemen 2000. Pusat Pengujian Obat Dan Makanan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Desniar, Timoryana VDF. 2007. Studi Pembuatan Kecap Ikan Selar dengan Fermentasi Spontan. Seminar Nasional Tahunan IV Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1993. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Fardiaz S. 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Fukushima. 2003. Fermented Soy Sauce Production. *Di dalam* : Steinkraus KH (ed.). Industrialization of Indigenous Fermented Foods 2nd Ed. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Gartono U. 2004. Pengembangan Potensi Tepung Ampas Tahu sebagai Bahan Pembuatan Minuman Probiotik (Okara Probiotic Drink). Skripsi. Fateta IPB. Bogor.
- Indritomo HI. 2003. Perubahan mutu kecap produksi skala rumah tangga selama tiga bulan penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XIV (3).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Huang T, Teng D. 2004. Soy Sauce : Manufacturing and Biochemical Changes. *Di dalam* : Hui YH, Lisbeth MG, Ase SH, Jytee J, Wai-Kit N, Peggy SS, Fidel T (eds.). Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology. Marcel Dekker, Inc. New York.

Hubeis M. 1984. Pengantar Pengolahan Tepung Sereal dan Biji-bijian. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB. Bogor.

Hurrel RF. 1982. Maillard Reaction in Flavour. *Di dalam* : Morton ID, Macleod AJ (eds.). Food Flavours. Part A. Introduction. Elsevier Sci. Publ. Co. Amsterdam, Oxford, New York.

Itoh T, Matsuyama A, Widjaja CH, Nasution MZ, Kumendong J. 1985. Compositional Characteristics of Nira-Palm Juice of High Sugar Content from Palm Tree. *Di dalam* : Fardiaz S, Matsuyama A, Abdullah K (eds.). Proceeding of the IPB-JICA International Symposium on Agricultural Product, Processing and Technology. IPB and Japan International Cooperation Agency.

Judoamidjojo RM. 1986. The Studies on Kecap Indigenous Seasoning of Indonesia. Memoirs of The Tokyo University Agriculture. Japan.

Judoamidjojo RM. 1987. The Studies on Kecap – Indigenous Seasoning of Indonesia. Thesis Doktor pada University of Agriculture. Japan.

Judoamidjojo RM, Devi RS. 1991. Mempelajari proses pembuatan kecap asin dengan cara kombinasi hidrolisis asam dan fermentasi. Jurnal Teknologi Industri Pertanian Vol. 3 (1).

Judoamidjojo RM, Gumbira SE, Hartono L. 1989. Biokonversi. Pusat Antar Universitas Bioteknologi IPB. Bogor.

Judoamidjojo RM, Itoh T, Tomomatsu A, Matsuyama A. 1984. The Analytical Study of Kecap – An Indonesian Soy Sauce. Makalah pada International Symposium on Agricultural Product, Processing, and Technology. Tanggal 31 Juli – 2 Agustus. Bogor.

Maidei L, Judoamidjojo RM. 1987. Pengaruh pembersihan koji dari kapang terhadap efektivitas fermentasi kedelai hitam dan kedelai kuning pada proses pembuatan moromi untuk kecap. Jurnal Teknologi Industri Pertanian Vol. I (3).

Kartika B, Guritno AD, Purwadi D, Ismoyowati D. 1992. Petunjuk Evaluasi Produk Industri Pertanian. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Kim SH, Lee KA. 2003. Evaluation of taste compounds in water-soluble extract of a soybean paste. Journal of Food Chemistry 83 (3): 339-342.

Koswara S. 1997. Mengenal makanan tradisional. Buletin Teknologi dan Industri Pangan Vol. 8(2).

Kusumaningrum HD, Suliantari, Nurjanah S, Hariyadi RD, Nurwitri CC. 2010. Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan. Fateta IPB. Bogor.

Liu KS. 1997. Soybean: Chemistry, Technology, and Utilization. Chapman and Hall. New York.

Luh BS, Liu YK. 1980. Rice Flour in Baking. *Di dalam* : BS Luh (ed.). Rice : Production and Utilization. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.

Mo J, Ding L, Chen X, Wan Y. 2009. Desalination of soy sauce by nanofiltration. Separation and Purification Technology 66: 429-437.

Shita KD, Bean MM. 1982. Grinding methods : their impact on rice flour properties. Cereal Chemical 59 (1): 46 - 49.

Surdjannah N, Usmiati S. 2009. Isolasi dan Karakterisasi Protein Ampas Tahu. <http://www.pascapanen.litbang.deptan.go.id>. [23 Agustus 2010].



- Poesponegoro M. 1974. Pengaruh Faktor-Faktor Tertentu Dalam Pembuatan Kecap Secara Fermentasi. Proseding Seminar Teknologi Pangan III. Balai Penelitian Kimia. Departemen Perindustrian. Bogor.
- Prabowo AD, Samain, Rangkuti M. 1985. Pemanfaatan ampas tahu sebagai makanan tambahan dalam usaha penggemukan daging potong. Buletin Limbah Pangan L 172 – 174.
- Prasetyawati RC. 2006. Pendugaan Umur Simpan, Stabilitas Serta Pengujian Biologis Kecap dan Saus Cabe yang Difortifikasi dengan Iodium, Zat Besi, dan Vitamin A. Tesis. Program Studi Ilmu Pangan IPB. Bogor.
- Prasetyawati RC, Handayani T, Handayani NS. 2007. Kandungan protein kecap manis tanpa fermentasi moromi hasil fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *R. oligosporus*. Biodiversitas 8 (2): 223-227.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 1990. Isolasi dan Identifikasi Kapang dan Khamir Fungi pada Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 2001. Membuat Kecap Tempe Busuk, Nira, Air Kelapa. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 1986. Perkembangan dan Kebijakan Produksi Beras Nasional. Makalah disampaikan pada Konsultasi Teknis Pengembangan Industri Pengolahan Beras Non Nasi. Jakarta.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 1983. Handbook of Indigenous Fermented Foods. Marcell Dekker. New York and Basel.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 1995. Desain dan Analisis Eksperimen Edisi IV. Tarsito. Bandung.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 2004. Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Pangan Tinggi Serat dan Protein sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional. Skripsi. Fateta IPB. Bogor.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 2010. Profile of volatile compounds in 12 chinese soy sauces produces by a high-salt-diluted state fermentation. Journal of The Institute of Brewing 116 (3): 316-328.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 2005. Kecap Tradisional. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 2001. Kecap Ampas Tahu. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Industri. Sumatera Barat.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 1981. Pembuatan Kecap Ampas Tahu. Makalah yang disampaikan pada seminar akademik “Pemanfaatan Limbah Industri Hasil Pertanian” 17 Desember 1981. IPB. Bogor.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 2009. Panduan Praktikum Evaluasi Sensori. Fateta IPB. Bogor.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 1982. Soy Sauce and Miso. *Di dalam* : Rose AH (ed.). Fermented Food, Economic Microbiology Vol VII. School of Biological Sciences. University of Bath. England.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Moromi terhadap Kualitas Filtrat sebagai Bahan Baku Kecap. Skripsi. Fateta IPB. Bogor.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 2010. Traditional Chinese Biotechnology. *Di dalam* : Shu YS, Wen GJ, Yu PZ. Profile of volatile compounds in 12 chinese soy sauces produces by a high-salt-diluted state fermentation. Journal of The Institute of Brewing 116 (3): 316-328.
- Prasetyawati RC, Suliantari. 1998. Fermented Protein Foods in the Orient. *Di dalam* : Wood BJB (ed.). Microbiology of Fermented Foods 2nd Ed. Vol I. Blackie Academic & Professional. London.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.