

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M, Andhika. (2012). **Optimasi Ekstraksi *Spent Bleaching Earth* Dalam *Recovery Minyak Sawit***. Skripsi Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Depok.
- Antarlina, S. (2001). **Diversifikasi Pengolahan Palawija Mendukung Peningkatan Ketahanan Pangan dan Pengembangan Agroindustri**. Balai Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian. Kalimantan Tengah.
- Astawan, M. (1991). **Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna**. Edisi I. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Astawan, M. (2005). **Pangan Fungsional Untuk Kesehatan Yang Optimal**. <http://www.mulia-sejahtera>. Diakses: 14/02/2014.
- Astuti Beti Cahyaning. (2012). **Karakteristik Moromi yang Dihasilkan Dari Fermentasi Moromi Kecap Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Pada Kondisi Fermentasi yang Berbeda**. Skripsi Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astuti, M., Meliala, A., Fabien, D., Wahlg, M.. (2000). **Tempe, A Nutritious And Healthy Food From Indonesia**. <http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempe-yuuuuk/>. Diakses : 4 Juni 2014.
- Bas D, Boyaci IH. (2007). **Modeling and Optimization I : Usability Of Response Surface Methodology**. J Food Eng.
- Cahyadi, W. (2011). **Produk Fermentasi Pangan Manfaat dan Teknologi**. Jurusan Teknologi Pangan, FT. Universitas Pasundan. Bandung
- Delatorre.P. (2008). **Structure Of A Lectin From *Canavalia Gladiata* Seeds: New Structural Insights For Old Molecules**. Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, Universidade Federal do Ceará, Ceará, Brazil.
- Ditjen. (2013). **Budidaya Tanaman Kacang Koro**. http://pusdatin.setjen.deptan.go.id/ditjntp/files/PednisKac_2013.pdf. Diakses: 21/01/2014.
- Djunaidy, Mahbub. (2011). **Obat Diabetes dari Tepung Kacang Koro**. Tempo Interaktif.
- Ekanayake.S. *et al.* (2006). **Canavanine Content in Sword Beans (*Canavalia gladiata*)**. Analysis and effect of processing Department of Biochemistry Faculty of Medical Sciences University of Sri Jayewardenepura. Nugegoda, Sri Lanka.
- Engelina, N., G. (2013). **Optimasi Sarang Burung Walet Putih Tipe M/A Dengan Variasi Emulgator Sebagai Pencerah Kulit Menggunakan D-**

- Optimal Design***. Skripsi Jurusan Farmasi Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Gujral HS, Singh N, Singh B. (2001). ***Extrusion Behavior Of Grits From Flint And Sweet Corn***. Food Chem.
- Hagenima A, Ding X, Fang T. (2006). ***Evaluation Of Rice Flour Modified By Extrusion Cooking***. J Cereal.
- Handajani, S. (1993). **Analisa Sifat Phisis-Khemis Beberapa Biji Kacang-Kacangan, Kekerasan, Kualitas Tanak, Protein, dan Kandungan Mineralnya**. Lembaga penelitian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Handajani, S., dan Windi. A. (1996). **Analisa Sifat Phisis-Khemis Beberapa Biji Kacang-Kacangan, Kekerasan, Kualitas Tanak, Protein, dan Kandungan Mineralnya**. Lembaga penelitian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hendritomo Isnawan Hengky. (2013). **Pengaruh Pertumbuhan Mikroba Terhadap Mutu Kecap Selama Penyimpanan**. Artikel Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Bioindustri BPPT. Jakarta.
- Hermanu, Liliek., Hadisoewignyo, Lannie. (2013). **Optimasi Tablet Ekstrak Daun Pare**. Skripsi Fakultas Farmasi Unika Widya Mandala. Surabaya.
- Hurrel RF, Leman P dan Carpenter KJ. (1979). ***Reactive Lysine In Foodstuffs As Measured By A Dye-Binding Procedure***. J.Food Science.
- Idaevianti. (2010). **Fasilitas Solver Pada Microsoft Excel**. <http://idaevianti.blogspot.com/2010/05/fasilitas-solver-pada-microsoft-excel.html>. Diakses : 28 April 2014.
- Istianah, A. (2001). **Pembuatan Kecap Kupang Merah (*Musceelita senhausia*) Kajian Lama Waktu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Kartika, B., Pudji, H., Wahyu, S. (1985). **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kasmidjo, R.B. (1990). **Tempe: Mikrobiologi dan Pengolahan Serta Pemanfaatannya**. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.
- Koswara, S. (1997). **Mengenal Makanan Tradisional Hasil Olahan Kedelai**. Buletin Teknologi dan Industri Pangan.
- Kuo WY, Lai HM. (2009). ***Effects Of Reaction Condition On The Physicochemical Properties Of Cationic Starch Studied By RSM***. Carbohydrate Polymers.
- Leoni Maria Yohana. (2011). **Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kecap Manis Dengan Penambahan Tepung Beras**. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor (IPB). Bogor.

- Lisyah. (2012). **Umbi Gadung**. <http://lisyah-ub.blogspot.com/2012/02/umbi-gadung.html>. Diakses : 4 Juni 2014.
- Marthia Nabila, Widiantara Tantan, dan Afrianti H. Leni. (2013). **Penurunan Sianida Dalam Kacang Koro Pedang Putih Dengan Berbagai Metode**. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Nunomura, N., dan M. Sasaki. (2003). *Fermented Foods/Soy (Soya) Sauce. Dalam Caballero B, Trugo L, Finglas PM. Encyclopedoa Of Food Sciences and Nutrition, 2nd edn*. Academic Press, London.
- Nugraheni Mutiara. (2013). **Teknologi Pembuatan Limbah Padat Industri Tahu Untuk Pembuatan Kecap Ampas Tahu**. Artikel PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nurika, Irnia, dan Wignyanto. (2011). **Optimasi Proses Fermentasi Tepung Jagung Pada Pembuatan Bahan Baku Biomassa Jagung Instan (Kajian Lama Inkubasi dan Konsentrasi Kapang *Rhizopus sp.*)**. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Malang Jawa Timur.
- Nurlela, E. (2002). **Kajian Faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah**. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Pitojo, S. (1996). **Petunjuk Pengendalian dari Pemanfaatan Keong Mas**. P.T. Trubus Agrowidya. Jakarta.
- Purwoko Tjahjadi dan Noor Soesanti Handajani. (2007). **Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi dan Hasil Fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *Rhizopus oligosporus***. Skripsi Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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.
- Prastyo, D.H dan Triaji, W. (2011). **Penurunan Sianida Umbi Gadung Dengan Proses Leaching dan Pengukusan Sebagai Bahan Dasar Tepung**. Artikel Penelitian. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rahayu, A., dkk. (2005). **Analisis Karbohidrat, Protein, Dan Lemak Pada Pembuatan Kecap Lamtoro Gung (*Leucaena Leucocephala*) Terfermentasi *Aspergillus Oryzae***. Jurnal Bioteknologi.
- Riskameilani. (2012). **Tutorial Penggunaan Program Linier Lindo**. <http://riskameilani.wordpress.com/2012/12/14/tutorial-lindo/>. Diakses : 28 April 2014.
- Risvan K. (2008). **Penentuan Kadar Total Padatan Terlarut ⁰Brix**. <http://www.risvank.com/tag/brix/>. Diakses: 4 Juni 2014.

- Rochintaniawati, Diana. (2014). **Pembuatan Ragi Tempe**. https://www.academia.edu/6467212/PEMBUATAN_RAGI_TEMPE_and_TEMPE. Diakses : 20 Maret 2014.
- Rosida, F, Dedin. (2013). **Penurunan Kadar Asam Amino Kecap Manis Akibat Reaksinya Dengan Senyawa Karbonil Dalam Reaksi Maillard**. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan UPN 'Veteran'. Surabaya.
- Salunkhe, D.K., dan S.S. Kadam. (1990). *Hand Book of World Food Legumes*. CRC Press.
- Santosa Budi Hieronymus. (1994). **Teknologi Tepat Guna Kecap dan Tauco Kedelai**. Kanisus. Yogyakarta.
- Slamet, D.S. (1978). *The Nutrient and Amino Acid Contents of Kecap dalam Aimma Jaya Isnariani, (1993). Mikroflora dan Aflatoksin pada Kedelai Hitam dan Koji dalam Proses Pembuatan Kecap*. Skripsi Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soraya, M. R. (2008). **Kajian Suhu dan pH Hidrolisis Enzimatis dengan Papain Amobil terhadap Kualitas Kecap Cakar Ayam**. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang
- Standar Nasional Indonesia (SNI). (1999). **Standar Nasional Indonesia Kecap Kedelai**.
- Suprpti, M. L., (2005). **Teknologi Tepat Guna Kecap Tradisional**. Kanisius, Yogyakarta.
- Turyoni D. (2007). **Pengaruh Penambahan Gula Kelapa Terhadap Kualitas Dodol Tanpa Kulit Singkong (Cassava)**. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Wahyuno, Subagus., Martono, Sudiby., Murrukmihadi., Mimiek. (2011). **Optimasi Formulasi Sirup Fraksi Tidak Larut Etil Asetat Yang Mengandung Alkaloid Dari Bunga Kembang Sepatu**. Skripsi Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Wedhastri, S. (1990). **Penurunan Kadar Glukosida Sianogenik Biji Koro Benguk (*Mucuna puriens*, D. C.) Oleh Aktivitas Fermentasi**. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Wikipedia. (2014). **Bawang Putih**. http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_Putih. Diakses : 20 Maret 2014.
- Wikipedia. (2014). **Bunga Lawang**. http://id.wikipedia.org/wiki/Bunga_Lawang. Diakses : 20 Maret 2014.
- Wikipedia. (2014). **Daun Salam**. http://id.wikipedia.org/wiki/Daun_Salam. Diakses : 20 Maret 2014.

- Wikipedia. (2014). **Daun Sereh**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Serai>. Diakses : 20 Maret 2014.
- Wikipedia. (2014). **Gula Merah**. http://id.wikipedia.org/wiki/Gula_Merah. Diakses : 20 Maret 2014.
- Wikipedia. (2014). **Keluak**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Keluak>. Diakses : 20 Maret 2014.
- Wikipedia. (2014). **Ketumbar**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Ketumbar>. Diakses : 20 Maret 2014.
- Wikipedia. (2014). **Kunyit**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Kunyit>. Diakses : 20 Maret 2014.
- Wikipedia. (2014). **Larutan Garam**. [http://id.wikipedia.org/wiki/Garam_\(kimia\)](http://id.wikipedia.org/wiki/Garam_(kimia)). Diakses : 20 Maret 2014.
- Wikipedia. (2014). **Lengkuas**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Lengkuas>. Diakses : 20 Maret 2014.
- Wikipedia. (2014). **Vetsin**. <http://id.wikipedia.org/wiki/MSG>. Diakses : 20 Maret 2014.
- Wirdasari, Dian. (2009). **Metode Simpleks Dalam Program Linier**. Jurusan SAINTIKOM.
- Wulandari AG. (2008). **Pengaruh Lama Fermentasi Moromi Terhadap Kualitas Filtrat Sebagai Bahan Baku Kecap**. Skripsi Fateta IPB. Bogor.