

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim., 1986., Standar Industri Indonesia - Kecap., Departemen Perindustrian Republik Indonesia., Jakarta., pp 8 - 9.
- Basrah, E., 1981., Komposisi dan Nilai Gizi Kedelai., Direktorat Jendral Industri Kecil Proyek BIPIK sektor pengolahan pangan., Jakarta pp 5 - 8.
- Bibiana, W dan Hastowo., 1992., Mikrobiologi ., PAU Biotek IPB., Rajawali Press. pp 113 - 116.
- Fardiaz, S., 1987., Fisiologi Fermentasi., Penerbit PUA IPB., Bogor., pp 64 - 66.
- ., 1992., Mikrobiologi Pangan., Depaertemen Pendidikan dan kebudayaan., Dirjen Pendidikan Tinggi., PUA Pangan dan Gizi., Bogor., pp 196 - 205.
- Fogarty, W., 1979., Microbial Enzym and Biotechnology., Departement of Industrial Microbiology., Univercity College., Dublin., Ireland., 39 p.
- Hanafiah, K., 1991., Rancangan Percobaan., Rajawali Pers., Jakarta., pp 1 - 20, 83 - 86.
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M.C., 1993., Emulsi dan Pangan Instant Ber-Lesitin., Andi Offset., Yogyakarta., pp 31 - 33.
- Kateren, S., 1986., Minyak dan Lemak Pangan., Penerbit UI., Jakarta., pp 12 - 33, 63 - 65.
- Kuswanto, K.R dan Sardjono., 1988., Deteksi Mikotoksin pada Produk Kecap., PAU UGM., Yogyakarta., pp 1 - 9.
- Markley., 1961., Soybean and Soybean Product., Volume II., Interscience Publishers., New York., pp 642 - 643.
- Mulyono., 1978., dalam Rahayu., Retno., Utami., Harmayani dan Cahyanto., 1993., Bahan Pangan Hasil Fermentasi., PAU UGM., Yogyakarta., pp 3 - 24.
- Mayes, P., 1983., Harper's Review of Biochemistry., California., pp 233 - 236.

- Mehlenbacher, 1960, dalam Sudarmadji S, Bambang H dan Suhardi, 1984, Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian, Penerbit Liberty, Yogyakarta, pp 61 - 63.
- Montgomeri., Harper's Review of Biochemistry., California., pp 237 - 241.
- Nahara., 1981., Growth and Enzym Production in Solid-state culture of A. oryzae., dalam Rahayu., Retno., Utami., Harmayani dan Cahyanto., 1993., Bahan Pangan Hasil Fermentasi., PAU UGM., Yogyakarta., 13 p.
- Rahayu . , Retno, I., Utami, T., Harmayani, dan Cahyanto . , 1993., Bahan Pangan Hasil Fermentasi., PAU Pangan dan Gizi UGM., Yogyakarta., pp 3 - 24.
- Scheffler, W., 1987., Statistika untuk Biologi Farmasi Kedokteran dan Ilmu yang bertautan., ITB., Bandung., pp 134 - 137.
- Schipper., 1978., dalam Alexopaulus, C., 1984., Introductory Mycologi., John Wiley and Son's., Inc New York., pp 359 - 367.
- Somaatmadja, S., 1985., Kedelai., Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan., Bogor., pp 12 - 14.
- Steinkraus, K., 1977., Industrialization of Indigenous Fermented Foods., Marcel Dekker Inc., New York., pp 2 - 4.
- Thom., 1984., dalam Alexopaulus, C., 1984., Introductory Mycologi., John Wiley and Son's., Inc New York., pp 359 - 367.
- Winarno., 1993., Pangan Gizi Teknologi dan Fermentasi., PT Gramedia., Jakarta., 23 p.
- Wood, B.J.B., 1985., Microbiology of Fermented Foods., Elsevier Appliedscience Publishers., New York., 203 p.
- Yokotsuka, T., 1977., Japanese Shoyu., dalam Rahayu dkk., 1993., Bahan Pangan Hasil Fermentasi., PAU UGM., Yogyakarta., 14 p.