

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim., 1967., **Daftar Komposisi Bahan Makanan.**, Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI., Bhatara Karya Aksara., Jakarta.
- \_\_\_\_\_, 1985., **Seminar Diversifikasi Pola Makanan.**, Universitas Gajah Mada., Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_, 1991., **Petunjuk Teknis Cara Memproduksi Makanan yang Baik dan Benar Sesuai Ketentuan Untuk Industri Kecil Pangan Kecap.**, Direktorat Jenderal Industri Kecil Departemen Perindustrian., Jakarta.
- Alexopoulos, C.J dan C.W Mims., 1979., **Introductory of Mycology.**, Third Edition., John Wiley & Sons., New York.
- Ansori, R., 1989., **Teknologi Fermentasi.**, Arcan Press., Jakarta.
- Buckle, K.A., 1987., **Food Science.**, Universitas Indonesia Press., Jakarta.
- Cerny, K., 1978., **Comparativa Nutritional & Clinical Aspects of The Winged Bean in Workshop on the Development of the Potential of The Winged Bean.**, Los Banos., Philipines.
- Charles, T dan K.B. Raper., 1975., **A Manual of The Aspergilli.**, The William and Wilkins Company., Baltimore.
- Crueger, W dan A. Crueger., 1982., **Biotechnology: A Text Book of Industrial Microbiology.**, Sinauer Ass. INC., Sunderland.
- Dharmaputra, O.S., 1981., **Penyiapan Medium dan Kultivasi Fungi.**, PAU Bioteknologi Institut Pertanian Bogor., Bogor.
- Domsch, K.H., W. Gams., dan A. Trate Heidy., 1990., **Compedium of Soil Fungi.**, Academic Press., New York.
- Frazier, W.C., 1988., **Food Microbiology.**, Mc Grow-Hill Book Co., New York.
- Gove, P.B., 1966., **Webster's Third New International Dictionary.**, G & C Merriem Co. ., USA.
- Gembong, T., 1991., **Taksonomi Tumbuhan.**, Gajahmada Press., Yogyakarta.

- Hesseltine, C.W., 1972 dalam Sutriswati, 1985., **Teknik Pembuatan Kecap Dengan *A. oryzae* dan *A. soyaee*.**, Fakultas Pertanian UGM., Yogyakarta.
- Heyne, K., 1987., **Tumbuhan Berguna Indonesia.**, Jilid III., Cetakan ke-1., Puslitbang Departemen Kehutanan., Jakarta.
- Hanafiah, K.A., 1994., **Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi.**, PT Raja Grafindo Persada., Jakarta.
- Hardjo, S., 1964., **Pengolahan dan Pengawetan Kedele Untuk Bahan Makanan Manusia.**, Raker Kedele., Bogor.
- Martasasmita, S., F.G. Winarno dan K. Dewipadma., 1974., **Pengaruh Jenis Kapang, Waktu Inkubasi dan Varietas Kacang Kedele Terhadap Mutu Kecap.**, Buletin Penelitian., Departemen Teknologi Hasil Pertanian., IPB., Bogor.
- Milono., 1977., **Pengaruh Faktor-faktor Tertentu Dalam Proses Pembuatan Kecap Secara Fermentasi dalam Prosesing Seminar Teknologi Pangan III.**, Balai Penelitian Kimia Departemen Perindustrian., Bogor.
- Nazaruddin, S., Kampti dan E. Basuki., 1976., **Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penggaraman Terhadap Mutu Kecap Kecipir.**, Fakultas Peternakan., Mataram.
- Raper, B. K. dan D. I. Fennell., 1965., **The Genus Aspergillus.**, The William and Wilkins Co., Baltimore.
- Rahayu, K., Retno I., Utami T., Harmayani dan Cahyanto., 1993., **Bahan Pangan Hasil Fermentasi.**, PAU Pangan dan Gizi., Universitas Gadjah Mada., Yogyakarta.
- Slamet, D.S. dan I. Gandjar., 1977., **Tempe Kecipir Sebagai Sumber Protein Nabati.**, Balai Penelitian Kimia Departemen Perindustrian., Bogor.
- Steinkraus, K.H., 1983., **Handook of Indigenous Fermented Foods.**, Marcel Dekker., New York.
- Soekarto, S.T., 1985., **Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.**, Bhatara Aksara., Jakarta.
- Sutriswati, E., 1985., **Teknik Pembuatan Kecap Dengan *A. oryzae* & *A. soyaee*.**, Fakultas Pertanian UGM., Yogyakarta.

Sudarmadji, S, B. Haryono dan Sukardi., 1989., **Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian.**, Liberty & PAU Pangan dan Gizi UGM., Yogyakarta.

Seager, L. Spencer dan Michael R. Slabaugh., 1994., **Organic And Biochemistry For Today.**, Second Edition., West Publishing Company., New York.

Winarno, F.G. dan S. Fardiaz., 1979., **Biofermentasi dan Biosintesa Protein.**, Penerbit Angkasa., Bandung.

\_\_\_\_\_ dan S. Fardiaz., 1981., **Analisa Mikrobiologi Pangan.**, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian IPB., Bogor.

Winarno, F.G., 1985., **Kimia Pangan dan Gizi.**, PAU Pangan dan Gizi IPB., Bogor.

Yokotsuka., 1960., **Studies on Some Important Factors in The Mold Process of Making Soy Sauce.**, The Philadelpia of Science., New York.

