

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, (2011). *Efek Hasil Olahan Asam Glutamat dari Corynebacterium glutamicum menjadi MSG (monosodium glutamat) bagi Kehidupan.* [online].<https://aguskrisnobog.wordpress.com/2011/12/16/efek-hasil-olahan-asam-glutamat-dari-bakteri-corynebacterium-glutamicum>. Diakses tanggal 14 Juni 2020.
- Anonim. 2020. *Perjalanan Sejarah PT. Ajinomoto Indonesia.* [online].<https://www.ajinomoto.co.id/id/tentang-kami>. Diakses pada 18 April 2020.
- Anonim. 2020. *Produk Retail PT. Ajinomoto Indonesia.* [online].<https://www.ajinomoto.co.id/id/produk-resep/produk-retail>. Diakses pada 18 April 2020.
- Anonim. 2020. *Produk Industri PT. Ajinomoto Indonesia.* [online].<https://www.ajinomoto.co.id/id/produk-resep/produk-industri>. Diakses pada 18 April 2020.
- Anonim. 2020. *Co-Product PT. Ajinomoto Indonesia.* [online].<https://www.ajinomoto.co.id/id/co-product>. Diakses pada 18 April 2020.
- Ardiansyah. 2007. *Optimasi Karbonatasi untuk Pemucatan Raw Sugar dengan Menggunakan Reaktor Venturi Bersirkulasi.* Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Aris. 1998. *Fermentasi Nira Sorgum Manis menjadi Etanol (Alcoholic Fermentation of Sweet Sorghum Juice).* JKT Vol.8 No. 1-2 Th. 1998. Pusat Penelitian Gula Indonesia (P3GI).
- Azzahrawani, E. 2010. *Kualitas Pupuk Cair dari Limbah Monosodium Glutamat (MSG) dengan Tambahan Sumber Hara Organik Tepung Tulang dan Guano yang Difermentasi Tanpa Fermentasi Ramen Sapi.* Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Basri. 2005. *Kamus Kimia.* Yogyakarta: Liberty.
- Barreiro, C., E.G.Lavado., S. Brand, A. Tauch, and J.F. Martin. 2005. *Heat shock proteome analysis of wild-type Corynebacterium glutamicum ATCC 13032 an a spontaneous mutant lacking GroEL 1, a dispensable cperone.* Journal of Bacteriology 187(3): 884 – 889.
- Chairi, 2013. *Teknologi Fermentasi Asam Glutamat Skala Industri dan Review Singkat Atas Isu Kesehatan Terkait.*[online]. <http://www.academia.edu>. Diakses: 14 Juni 2020.
- Coney, W. 1979. *Fermentation and Enzim Technology 1st ed.* New York: John Willey and Sons.
- Eikmanns, B. J., Eggeling, L. and Sahm, H. 1993. *Molecular aspects of lysine, threonine, and isoleucine biosynthesis in Corynebacterium glutamicum.* Antonie Leeuwenhoek 64, 145-163.

- Fachry, A., Juliyadi T., dan Ni Putu E. 2008. *Pengaruh Waktu Kristalisasi dengan Proses Pendinginan Terhadap Pertumbuhan Kristal Amonium Sulfat dari Larutan*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya. Sriwijaya.
- Fransiska, K. 2012. *Pembuatan Monosodium Glutamat*. Makalah.
- Information Handling Services (IHS). 2015. *Chemical Economics Handbook: Monosodium Glutamat (MSG)*. [online]. <https://www.ihs.com/products/monosodium-glutamate-chemical-economics-handbook.html>. Diakses tanggal 3 September 2020.
- Jennie, U.A. 2001. *Penjelasan Pembuatan Monosodium Glutamat (MSG)*. [online]. <http://media.isnet.org/top/index.html>. Diakses tanggal 12 Januari 2020.
- Judoamidjojo, M., Darwis, A. A., dan Sa'id, E.G. 1990. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PAU Bioteknologi IPB, Rajawali Press.
- Judoamidjojo, M., Darwis, A. A. 1992. *Teknologi Fermentasi Edisi 1*. Jakarta: Rajawali Press.
- Juwita, R. 2012. *Studi Produksi Alkohol dari Tetes Tebu (Saccharum officinarum L) Selama Proses Fermentasi*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kumon, S and Tetsuya, K. 1991. *Amino Acids*. Japan: Central Research Laboratories. Miwon Company.
- Kurihara, K. 2009. *Glutamate: From Discovery as a Food Flavor to Role as a Basic Taste (Umami)*. Am. J. Clin Nutr:90 (suppl):719S-22S. DOI: 10.3945/ajcn.2009.27462D.
- Kurtanty, D., Daeng, M. F., dan Nurhidayat, P. U. 2018. *Review: Monosodium Glutamat*. Jakarta: Primer Koperasi Ikatan Dokter Indonesia.
- Laboffe, M.J dan Burton, E.P. 2010. *Microbiology Laboratory Theory & Applications*. United State: Morton Publishing Company 2010.
- Laily, A.N. 2017. *Fermentasi Molase Menjadi Bioetanol*. [online]. <http://anieznurlaily.blogspot.com/2017/02/fermentasi-molase-menjadi-bioetanol.html?m:1>. Diakses tanggal 12 Januari 2020
- Lestienne, I., Pierre, B., Bertrant, C., Valerie, L., and Serge, T. 2005. *Iron and zinc in vitro availability in pearl millet flours (pennisetum glaucum) with varying phytate, tannin, and fiber contents*. J. Agric. Food Chem. 53, 3240–3247.
- Lutfi, A. 2009. *Monosodium Glutamat*. [online]. <http://www.chem-is-try.org/materi-kimia/kimia-lingkungan/zat-aditif/monosodium-glutamat/>. Diakses Tanggal 12 Januari 2020.
- Marleen, S. 2008. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran
- Mc Cabe, L. W., C. S. Julian and H. Peta. 1994. *Unit Operation and Chemical Engineering*. Singapore: Mc Graw. Hill Book Co.

- Nangin, D dan Aji, S. 2015. *Enzim Amilase Pemecah Pati Mentahdari Mikroba: Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.1032-1039.
- Oxtoby. 2016. *Solid Liquid Separation: Equipment Selection and Process Design* 1st Edition. Journal of Food Chemistry. Science Direct.Elsevier.
- Peppler, H.J. 1967. *Mikrobia Tehnology*. New York: Reinhold Publising Corporation.
- Peraturan Menkes nomor 3. 2012. *Bahan Tambahan Pangan*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pramana. 2008. *Selayang pandang tentang molase (tetes tebu)*. [online]. <https://anggitsaputradwipramana.wordpress.com/2008/07/06/selayang-pandang-tentang-molase-tetes-tebu/>. Diakses pada 12 Juli 2020.
- Rahayu, N. S. 2011. *Kemampuan Upflow Anaerobic Fixed Bed (UAFB) Reaktor dalam Mempertahankan Kondisi Optimum dalam Penyisihan Senyawa Organik pada Biowaste Fasa Cair Tanpa Menggunakan Pengaturan pH*. Tesis. Teknik Lingkungan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Rangkuti, R. H., Edy, S., dan Poppy, A. Z. H. 2012. *Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Pada Pembentukan Mikronukleus Sel Darah Merah Mencit*. Journal of Pharmaceutics and Pharmacology. 1(1):29-36.
- Rifa'i, A. H. 2018. *Produksi Asam Amino Glutamat Menggunakan Cairan Gula Sorgum dengan Corynebacterium sp. & Brevibacterium sp.* Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Rosdelima. 2014. *Pembuatan Karbon Aktif Dari Campuran Arang Cangkang Sawit dan Cangkang Biji Karet Dengan Aktivator HCl, NaOH dan NaCl*. Laporan Akhir. Jurusan Teknik Kimia. Politeknik Negeri Sriwijaya. Sriwijaya.
- Sabri, E., Deny, S., dan Gunawan, E. U. 2006. *Efek Pemberian Monosodium Glutamat terhadap Perkembangan Embrio Mencit Strain ddw Selama Periode Praimplantasi hingga Organogenesis*. Jurnal Biologi Sumatra. 8-14.
- Said, G. 1991. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Sano, C. 2009. *History of Glutamate Production*. Am. J. Clin. Nutr. 90, 728S-732S.
- Sarbatly, R. 2007. *The Simultaneous Enzymatic Hydrolysis of Tapioca Starch for Instant Formation of Glucose*. JApSc 7 (15), 2057-2062, 2007.
- Soejoto 1981. *Pendahuluan*. [online]. etd.repository.uqm.ac.id. Diakses tanggal 12 Juli 2020.
- Stanbury dan Whitaker, 1994. *Principles of Fermentation Thechnology*. Oxford: Pagamon Pr.
- Sukawan, U. 2008. *Efek Toksik Monosodium Glutamat (MSG) pada Binatang Percobaan*. Tesis. Universitas Indonesia. Jakarta

- Sulistyaningrum, L. S. 2008. *Optimasi Fermentasi Asam Kojat oleh Galur Mutan Aspergillus flavus NTGA7A4UVE19*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Departemen Farmasi. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Susanto, T dan Sucipto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Susianawati, R. 2006. *Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Kabupaten Kendal*. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Tobing. 2009. *Vetsin dan Konsumsinya*. Malang: Mikrobiologi Hasil Pertanian. IKIP Malang.
- Triantarti. 2005. Karakteristik Resin Untuk Proses *Ion Exclusion Chromatography* dan Aplikasinya Pada Pengambilan Gula Dari Tetes Tebu. *Jurnal Ilmu Dasar*. Vol. 6 No. 1. 48-57.
- Triastuti, E. 2006. *Sanitasi Industri Proses Produksi Monosodium Glutamat di PT. Palur Raya Karanganyar*. Laporan Magang. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Utami A. 2009. *Analisis kadar klorida pada air limbah dengan metode argentometric*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Wahyudi. 2013. *Gula*. [online]. <https://repositori>. Diakses tanggal 12 Januari 2020.
- Wati, R.Y. 2018. *Pengaruh Pemanasan Media Plate Count Agar (PCA) Berulang Terhadap Uji Total Plate Count (TPC) di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand*. ISSN 2621-0878 Vol.1 No. 2.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Fermentasi Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Winarno, F.G. 2004. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Gramedia.
- Witono, J. A. 2003. *Produksi Furfural dan Turunannya: Alternatif Peningkatan Nilai Tambah Ampas Tebu Indonesia (Sebuah Wacana Bagi Pengembangan Industri Berbasis Limbah Pertanian)*. [online]. <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0510/21/113325.htm>. Diakses tanggal 12 Januari 2020.
- Yuliarti. 2007. *Flavor Enhancer, dalam Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive)*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.