

Daftar Pustaka

- Agus, 2011. Efek hasil olahan asam glutamat dari *Corynebacterium glutamicum* menjadi MSG (monosodium glutamat) bagi kehidupan. <https://aguskrisnoblog.wordpress.com>. Diakses: 27 Maret 2020.
- Ault, A. 2004. The Monosodium Glutamate Story: The Commercial Production Of MSG And Other Amino Acids. *Journal of Chemical Education*. Vol. 81 No. 3.
- Arisman, M.B. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan. Jakarta: Penerbit EGC.
- Asadi, M. 2007. *Beet Sugar Handbook*. New Jersey: John Wiley & Sons. Inc.
- Azzahrawani, E. 2010. Kualitas Pupuk Cair dari Limbah Monosodium Glutamat (MSG) dengan Tambahan Sumber Hara Organik Tepung Tulang dan Guano yang Difermentasi Tanpa Fermentasi Rumen Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Ball DW, Hill JW, Scott RJ. 2011. *Introduction to chemistry: general, organic, and biological v.1.0*.
- BPOM. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.33.12.12.8915 Tahun 2012 tentang Penerapan Pedoman Cara Pembuatan Obat yang Baik. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Chatab, N. 1996. Panduan Penerapan dan Sertifikasi Sistem Manajemen Mutu ISO 9000. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Chindarwani, R. D.H. 2007. Kajian system manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000 di PT Nestle Indonesia, Kejayan Factory. Jurnal Skripsi 2007. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Dorothea, W. 1999. Manajemen Kualitas. Yogyakarta: Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Draycott, A. Philip. 2006. *Sugar Beet*. United Kingdom: Blackwell Publishing Ltd.
- Edward, S. 2006. Total Quality Management in Education. Jogjakarta: IRCiSoD.
- Fadhila, M.F., N.E. Wahyuningsih dan Y. Hanani D. 2015. Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang. *Kesehatan masyarakat*. 3 (03): 769-776.
- Faergemand, J. dan D Jespersen., D. 2004. *ISO 22000 to Ensure Integrity of Food Supply Chain*. https://www.iso.org/iso/tool_5-04.pdf. diakses tanggal: 28 Mei 2017

- Fakhmi, A. 2006. Desain system keamanan pangan Hazard analysis and critical control point (HACCP) Pada proses produksi gula Pg. kebon Agung Malang. *Jurnal rekayasa dan manajemen system industry* Vol 2 (6): 1168-1180.
- Fathurrohman, M dan Sulistyorini. 2012. Belajar Dan Pembelajaran Meningkatkan Mutu Pembelajaran Sesuai Standar Nasional. Yogyakarta: Teras.
- Gaspersz, V. 2006. Sistem Manajemen Kinerja Terintegrasi Balanced Scorecard dengan Six Sigma untuk Organisasi dan Pemerintah. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gaspersz, V. 2012. All In One Integrated Total Quality Talent Management. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Hambali, E. 2007. Teknologi Bioenergi. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Handodjo, L.1995. Teknologi Kimia. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- Hayu, K. 2013. Analisis Pengendalian Kualitas Produk CPE Film dengan Metode *Statistical Process Control* pada PT. MSI. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* Vol 1 No 1 : 50 – 58 Teknik Industri Universitas Mercu Buana Jakarta.
- Ikeda, M. 2003. Amino Acid Production Processes. *Adv Biochem Eng Biotechnol.* 79:1-35.
- Indrayani, F.A. 2011. Analisis kinerja perusahaan tuna loin dengan pendekatan balanced scorecard untuk penyusunan strategi peningkatan keberhasilan HACCP. *Jurnal skripsi. Fakultas perikanan dan ilmu kelautan IPB.*
- Jennie. UA. 2001. Penjelasan Pembuatan Monosodium Glutamat (MSG). <http://media.isnet.org/top/index.html>. (Akses pada tanggal 1 Maret 2020)
- Juwita, R. 2012. Pengembangan Bahan untuk Industri Pertanian. Jakarta: PT Mediyatama Sarana Perkasa.
- Kunamneni, A., Permaul, K., Singh, S. 2005. Amylase production in solid state fermentation by the thermophilic fungus *Thermomyces lanuginosus*. *Journal of Bioscience and Bioengineering.* Vol. 100(2). Hal 168-171.
- 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.
- Kuswanto, K.R dan Sudarmaji, S. 1990. Mikrobiologi Pangan. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. UGM.
- Maga, J.A and Tu, A T. 1994. Food Additive Toxicology. New York: Marcell Dekker, inc.
- Moraes, L. 2011. *The Existing Studies Biosynthesis of Glutamic Acid.* Scientific and Academic Publishing. *J.fph.*20130301.04.3(1): 28-36.

- Mukodiningsih S, Sutrisno CI, Sulistyanto B, Prasetyono BWHE. 2014. Pengendalian mutu pakan. Semarang (Indonesia): UPT Undip Press.
- Naqiyah. 2014. Pembuatan Monosodium Glutamat (MSG). <http://runnaqie.blogspot.com/2014/01/pembuatan-monosodium-glutamat-msg.html>. Diakses: 27 Maret 2020.
- Peraturan Menteri Perindustrian. 2010. Pedoman Cara Produksi Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Jakarta: Menteri Perindustrian.
- Permatasari, N., T. N. Sucahya dan A. B. D. Nandiyanto, "Review : Fotokatalis untuk Pengolahan Limbah Cair," *Integrasi Proses*, vol. 6, pp. 1- 15, Juli 2016.
- Pillay, T.V.R. 2005. *Aquaculture and The Enviroment 2'nd* . UK. Blackwell Publishing.
- Pratiwi, D.A.K. 2017. Profiling Atribut Sensori dengan Metode Rata (Rate-All-That-Appl) Produk Monosodium Glutamat (MSG) di PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang, Jawa Timur. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang
- Prawirosentono, S. 2007. *Filosofi Baru Tentang Mutu Terpadu*. Edisi 2. Jakarta: Bumi Aksara.
- Rahadian dan Putri. 2008. Makalah Penyedap Rasa dan Aroma. <http://poexpoe.files.wordpress.com/2008/06/makalah-penyedap-rasa-dan-aroma1/pdf/>. (akses pada tanggal 15 Maret 2020).
- Rifa'i, M., dan Muhammad, F. 2013. *Manajemen Organisasi*. Bandung: Citapustaka Media Perintis.
- 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. Tugas Akhir. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Royan, F.M. 2007. *Smart Launching new product Strategi jitu memasarkan produk baru agar meledak di pasar*. Jakarta: PT Elex media Komputindo
- Said, G. 1991. *Biondustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT. Meiyatama Sarana perkasa.
- Standbury, P.F dan Whitaker, A.1994. *Principles of Fermentation Tecnology*: Toronto, Canada.
- Sukawan. 2008. *Bioindustri*. PAU Bioteknologi IPB. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa.

- Surono, I.S. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. 1 ed. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Suryantoro, B. 2007. Pengaruh kepemimpinan, internal organisasi, kondisi perekonomian, regulasi pemerintah, perpajakan terhadap produktivitas pada usaha kecil industri sigaret kretek tangan (UKI SKT) di Jawa Timur, *Journal Ekonomi dan Mangemen*. 8:192–201.
- Suryanto. 2015. Tinjauan Hukum Islam Terhadap Jual Makanan Yang Mengandung Monosodium Glutamat. Skripsi. Fakultas Syari'ah Dan Hukum Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Triastuti, E. 2006. Sanitasi Industri Proses Produksi Monosodium Glutamat di PT. Palur Raya Karanganyar. Laporan Magang. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Utami, B. 2009. *Kimia*. Jakarta Pusat : Perbukuan DPN
- wahyudi, R. 2013. *Budidaya Tanaman Tebu*. Dikutip dari <http://mentaridunia.blogspot.com/2013/06/budidayatanaman-tebu.html>. [akses pada tanggal 06 Juli 2020]
- 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.
- Winarno, F. G. 2011. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio Press.
- Wulandari, S..D., dan Amelia. 2012. Pengendalian Kualitas Produksi di PT. Nutrifood Indonesia Dalam Upaya Mengendalikan Tingkat Kerusakan (*Defect*) Dus Produk Sweetener Dengan Menggunakan *Statistical Proses Control (SPC) Economicus*. Vol. 05 Hal. 37. STIE Dewantara.
- Yorke, G.R. 1997. Principles of Quality Seventh Edition. Georgetown Ontario: Richard D. Irwin, Inc.
- Yousif, E. I, Ashoush, L.S, Donia, A.A, Goma, H. 2013. Critical Control Points For Preparing Chicken Meals In A Hospital Kitche. *Annals of Agricultural science*. Vol 58 (2):203-211
- Yuliarti. 2007. Flavor Enhancer dalam Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive). Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.