

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.
- Asadi, M. 2007. *Beet Sugar Handbook*. New Jersey: John Wiley & Sons. Inc.
- Azzahrawani, Eva. 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.
- BRC Global Standards. 2018. Global Standard Food Safety. London.
- CDI Consulting. 2019. BRC (British Retail Consortium). <http://cdiconsulting.id/brc/category/all/>. Diakses: 17 April 2020.
- Chatab, Nevizond. 1996. Panduan Penerapan dan Sertifikasi Sistem Manajemen Mutu ISO 9000. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. hal 252.
- Draycott, A. Philip. 2006. *Sugar Beet*. United Kingdom: Blackwell Publishing, Ltd.
- 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.
- 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.
- Jennie. UA. 2001. Penjelasan Pembuatan Monosodium Glutamat (MSG). <http://media.isnet.org/top/index.html>. (Akses pada tanggal 1 Maret 2020)
- Judoamidjojo, M., dkk. 1990. Teknologi Fermentasi. Bogor: PAU- bioteknologi IPB.
- 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.
- Copeland, L.O and M. B. McDonald. 2001. Principles of Seed Science and Technology. Kluwer Academic Publishers, London.
- Moraes, Luana. 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.
- Peraturan Menteri Kesehatan. 2010. Persyaratan Kualitas Air Minum. Jakarta: Menteri Kesehatan.
- 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.
- Pratiwi, Dinar A.K. 2017. Profiling Atribut Sensori dengan Metode Rata (Rate-All-That-Apply) Produk Monosodium Glutamat (MSG) di PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang, Jawa Timur. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius.
- 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, Muhammad dan Muhammad Fadhli. 2013. *Manajemen Organisasi*. Bandung: Citapustaka Media Perintis.
- Rifa'i, Azhar Hana. 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.
- Said, G. 1991. *Biondustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT. Meiyatama Sarana Perkasa.
- Stanbury, P.F dan Whitaker, A.1994. *Principles of Fermentation Tecnology*. Toronto, Canada.
- Sukawan. 2008. *Bioindustri*. PAU Bioteknologi IPB. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Surono, Ingrid Suryanti. 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, Budi. 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, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Winarno F.G. 2004. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Gramedia
- Winarno, F. G. 2011. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor : M-Brio Press. Bogor.
- Yuliarti. 2007. Flavor Enhancer, dalam Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive). Bogor: PAU Pangan dan Gizi. IPB.