



DAFTAR PUSTAKA

- Juwita, R. 2012. Studi Produksi Alkohol dari Tetes Tebu (*Saccharum officinarum* L) Selama Proses Fermentasi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kumalaningsih, S dan N. Hidayat. 1995. Mikrobiologi Hasil Pertanian. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.
- 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.
- Laily, A.N. 2017. Fermentasi Molase Menjadi Bioetanol. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.
- Praja, D. 2015. Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya. Yogyakarta: Garudhawaca
- PT Ajinomoto Indonesia; Tentang Kami; <https://www.ajinomoto.co.id/id/tentang-kami> ; 2023
- PT Ajinomoto Indonesia; Produksi; <https://www.ajinomoto.co.id/id/dapur-umami> ; 2023
- 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.
- Wahyudi. 2013. Gula. <https://repositori>. Diakses tanggal 28 September 2023.
- Winarno, F.G. 2004. Teknologi Fermentasi. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 1995. Teknologi Fermentasi Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.