



---

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandi L, 2021, Laporan Kerja Praktik: Perencan dan Pengendalian Produksi PT. Ajinomoto, (<https://repository.uisi.ac.id>) Diakses pada tanggal 24 Oktober 2022 pukul 20.00
- Atmaja T.A. 2008. *Pengaruh Penggunaan Pupuk Sipramin terhadap Kandungan CD Tanah Vertisol dengan Indikator Tanaman Padi pada Musim Musim Tanam II*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Bellitz, H.D and Grosch, W. 1999. *Food Chemistry 2nd.ed.* Springer-Verlag Berlin Herdberg. Germany.
- Dellweg, 1983, (ed) *“Biotechnology”*, Vol 3, Chemie, Weinheim.
- Fais. 2010. *Proses Kristalisasi Pada Monosodium Glutamat.* (<http://kutankrobek.wordpress.com/2010/08/23/proses-kristalisasi-pada-monosodium-glutamat>). Diakses pada tanggal 29 Oktober 2022 pukul 21.00 WIB.
- Handodjo, L.1995. *Teknologi Kimia*. Jakarta : PT. Pradnya Paramita.
- Kumalaningsih, S dan N. Hidayat. 1995. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.
- Praja, D. 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Rahman, A.1992. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Penerbit Arcan.
- Said, G. 1991. *Biondustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT. Meiyatama Sarana perkasa.
- Soeparman dan Suparmin. 2002. *Pembuangan Tinja dan Limbah Cair*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Tobing, Haytinufus A. L. 2009. *Yang Benardan Salah Tentang MSG MasakSehatdenganBumbuPenyedap (MSG)*. Jakarta:PT Gramedia.
- Winarno, F. G. 1980. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Gramedia.



Laporan Praktek Kerja Lapangan  
PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto



---

Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Fermentasi*. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas bersama Antar Universitas, PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.