

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, Siti., Suparmo, Naruki, Sri., & Wuryastuti, Hastari. (2017). *Consumption of Elicited Soybean Sprout Flour Increases Calcium Level in Serum Ovariectomized Rats*. *Universa Medicina*. 36 (2).94-101.
- Aprilia, V., Apriyanto, M., Fangohoi, L., Diba, D. F., Prayitno, S. H., Nurhayati, N., & Sari, D. A. (2021). Pangan Berbasis Fermentasi.
- Astawan, M. (2004). Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 3743:1995-Gula Merah. In Badan Standardisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (1999). SNI 3543:1999-Kecap Kedelai Manis. In Badan Standardisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional.
- Bakhtiar, S., Tahir, Suharto., & Hasni, Ria Asysyfa. (2013). Analisa Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* (SQC). *Journal Of Malikussaleh Industrial Engineering*, 2(1), 29-36.
- Briani, A. S., Darmanto, Y. S., & Rianingsih, L. (2014). Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Kecap Ikan Rucah. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 121-128.
- Chatti, Venkata Nageswara Rao., Shashank, Bhargav, Penke, Adarsh., & Nakkilla, Krishna, Venu. (2022). *One Point Lesson*. 53.
- Fickri, D. Z. (2018). *Formulasi Dan Uji Stabilitas Sediaan Sirup Anti Alergi Dengan Bahan Aktif Chlorpheniramin Maleat (Ctm)*. *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika*, 1(1), 16-24.
- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Siregar, J. G. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan dengan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1).
- Gumanti, N., & Rochima, E. (2011). Pengaruh Penambahan Koji Terhadap Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Kecap Ikan. In *Prosiding Seminar Nasional Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*.

- Hasan, A. E. Z., Yulianto, A., Noviana, I. M. P., & Andini, S. P. (2018). Produksi Xanthan Gum Skala Pengembangan Menggunakan Limbah Padat Tapioka. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 6(2).
- Hermansyah, M., Pratikto, P., Soenoko, R., & Setyanto, N. W. (2013). *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*. *Journal of Engineering & Management in Industrial System*, 1(1).
- Humairoh, D. (2017). Identifikasi Kapang Pada Kecap Kedelai Manis Produksi Lokal Kediri Dengan Metode Pengenceran. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 6(1).
- Idowu, A. A., Soetan, M. O., Akinde, A., & Popoola, O. C. (2019). *Effect Of Euphorbia Hirta Leaf Extracts On Histopathology Of Juvenile Clarias Gariepinus*. *Nigerian Journal of Animal Science*, 21(1), 96–109.
- Impoolsup, A., Bhumiratana, A., & Flegel, T. W. (1981). *Isolation Of Alkaline and Neutral Proteases from Aspergillus flavus var. columnaris, A Soy Sauce Koji Mold*. *Applied and environmental microbiology*, 42(4), 619-628.
- ISO (2015). ISO 9001:2015 Sistem Manajemen Mutu.
- Joseph, P. D., & Piper, P. W. (2017). *Benzoate and Sorbate Salts: A Systematic Review Of The Potential Hazards Of These Invaluable Preservatives and The Expanding Spectrum Of Clinical Uses For Sodium Benzoate*. *Comprehensive Reviews In Food Science and Food Safety*, 16(5), 868-880.
- Judoamidjojo, R. M. (1989). Biokonversi. *Pusat Antar Universitas Bioteknologi Institut Pertanian Bogor, Bogor*.
- Kadarisman, D. (1994). Sistem Jaminan Mutu Pangan. *Food Quality Management Systems) Pelatihan Singkat Dalam Bidang Teknologi Pangan, Angkatan II. Kerjasama FATETA IPB–PAU Pangan & Gizi IPB dengan Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Sistem Jaminan Mutu Pangan, Bogor, Indonesia.(in Indonesian)*.
- Kasmidjo, R. B. (1990). Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya. Yogyakarta: Pangan dan Gizi.
- Kurniati, N., Yeh, R. H., & Lin, J. J. (2015). Quality Inspection and Maintenance: The Framework Of Interaction. *Procedia Manufacturing*, 4, 244-251.

- Kurniawati, N., Supardi, S., & Sundari, M.T. (2017). Analisis Perilaku Konsumen Dalam Melakukan Pembelian Kecap Manis di Pasar Tradisional Kabupaten Kebumen. *Journal Of Agriculture*, 5(2), 13-20.
- López-Malo A., Barreto-Valdivieso J., Palou E., & Martín F. S. *Aspergillus Flavus Growth Response To Cinnamon Extract and Sodium Benzoate Mixtures*. (2007). *Food Control*. 18(11), 1358–1362.
- Makapele, H., Pangemanan, F. N., & Waworundeng, W. (2022). Implementasi Kebijakan Refocusing Dana Desa Tahun 2020-2021 Untuk Penanganan Covid-19 (Studi Di Desa Durian Kecamatan Sinonsayang Kabupaten Minahasa Selatan). *Journal Of Governance*, 2(1).
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan.
- Margaretha, L., Pangestika, W., Lioe, H. N., Adawiyah, D., Suliantari, S., & Melzer, G. (2021). Penggunaan Ekstrak Khamir Sebagai Nutrisi Tambahan Pada Fermentasi *Moromi* Kecap Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(1), 1–12.
- Maryani, R. (2007). Analisis Permintaan dan Penawaran Industri Kecap di Indonesia. Skripsi. Departemen Ilmu Ekonomi. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Meutia, Y.R. (2015). Standardisasi Produk Kecap Kedelai Manis Sebagai Produk Khas Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 17(2), 147-156.
- Muhandri, T., & Darwin, K. (2012). Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. Bogor: IPB Press.
- Mujiwulandari, D. (2017). Korelasi Konsentrasi Koji (*Bacillus subtilis*) dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar dan Aplikasinya Pada Pengolahan Pangan (*Doctoral dissertation*, Fakultas Teknik).
- Naiola, E., & Soeka, Y. S. (2007). Fermentasi Kecap Dari Beberapa Jenis Kacang-Kacangan Dengan Menggunakan Ragi Mutan *Aspergillus* sp. K-1 dan *Aspergillus* sp. K-1A. *Berita Biologi*, 8(5), 365-373.
- Nurrahman, N. (2015). Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3).
- Nurjanah, S., & Setiawan, M. F. (2019). Evaluasi Penerapan Sistem Mutu Safe Quality Food: Lesson Learned di Industri Pangan PT. XYZ. *Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 30-37.

- Pangestika, L. M. W., Lioe, H. N., Adawiyah, D. R., Suliantari, S., Melzer, G., & Weinreich, B. (2021). Penggunaan Ekstrak Khamir Sebagai Nutrisi Tambahan Pada Fermentasi *Moromi* Kecap Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(1), 1-12.
- Prawirosentono, S. (2004). *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Purwoko, T., & Handajani, N. S. (2007). *Protein Concentrations Of Sweet Soysauces From Rhizopus oryzae and R. oligosporus Fermentation Without Moromi Fermentation*. *Journal of Biological Diversity*, 8(3).
- Puspitasari, E. Y., & Aysia, D. A. Y. (2015). Perancangan Sistem Pengendalian Kualitas di PT X. *Jurnal Titra*, 3(2), 229-234.
- Putra, W. M. (2000). Audit Lingkungan: Pengungkapan Isu Lingkungan dalam Laporan Keuangan Auditan. *Journal of Accounting and Investment*, 1(2), 85-92.
- Rahayu, A., Khaerunnisa, A., & Adimihardja, S. A. (2015). Perbandingan Pertumbuhan dan Produksi Kedelai Edamame (*Glycine max (L.) Merr.*) Pada Berbagai Dosis Pupuk Organik dan Pupuk Buatan. *Jurnal Agronida*, 1(1).
- Raini, M., & Isnawati, A. (2011). Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 21(4).
- Rihastuti, R.A. & Soeparno. (2014). *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rohmah, E. A., & Saputro, T. B. (2016). Analisis Pertumbuhan Tanaman Kedelai (*Glycine max L.*) Varietas Grobogan Pada Perlakuan Cekaman Genangan. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 5(2).
- Rukmana, R., & Yudiarachman, H. (2012). *Raup Untung Bertanam Kedelai Hitam*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Safitri, D., Wirasti, W., Rahmasari, K. S., & Slamet, S. (2021). Analisis Kadar Kalium Sorbat Dalam Minuman Ringan Yang Dijual Bebas Di Kabupaten Pekalongan Dengan Metode HPLC. In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan*, 1, 943-952.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. Guepedia.

- Setiawan, B. (2016). *The Effect Of Fermented Soybean (Tempeh) Supplementation Among Active Pulmonary Tuberculosis Patients With Standard Therapy in Indonesia*.
- Setyati, W. A., & Subagiyo, S. (2012). Isolasi dan Seleksi Bakteri Penghasil Enzim Ekstraseluler (proteolitik, amilolitik, lipolitik dan selulolitik) yang Berasal dari Sedimen Kawasan Mangrove (Isolation and Selection of Extracellular Enzyme Producing Bacteria Originating from Mangrove Sedimen. *Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 17(3), 164-169.
- Suprpti, M. L. (2005). *Kecap Tradisional*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suri, M., Hasannah, C. S., Rahmatunnissa, A., Malani, S., & Lestari, R. N. (2024). Pengolahan Ampas Tahu Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kecap Dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Aspergillus wentii*. *Jurnal Biologi Makasar*, 9(1), 76-86.
- Susanti, D. (2006). Seleksi dan Produk Enzim Selulase Oleh Kapang Selulolitik Menggunakan Tongkol Jagung Pada Pakan Ternak (*Doctoral dissertation, Tesis*). Padang (ID): Pascasarjana Universitas Andalas).
- Ulfiati, R. (2016). Implementasi Sistem Manajemen Mutu Secara Konsisten Menjamin Kualitas Produk. *Jurnal Standardisasi*, 18(3), 195-204.
- Winarno, F. G., & Reddy, N. R. (1986). Tempe. In: *Legume-based Fermented Foods* ed. Reddy N. R, Pierson MD, Salunkhe DK. Boca Raton CRC Press. 95-117.
- Wu, J., Aluko, R. E., & Nakai, S. (2006). *Structural Requirements Of Angiotensin-Converting Enzyme Inhibitory Peptides: Quantitative Structure-Activity Relationship Modeling Of Peptides Containing 4-10 Amino Acid Residues*. *Journal Of Agriculture Food Chemistry*. 54(3), 732-738.
- Yuniar, E. N., & Rosidi. (2019). Analisis Implementasi Audit Penjaminan Mutu Berdasarkan Iso 9001: 2015 Di Sekolah Menengah Kejuruan Pgri 3 Malang (*Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya*).