

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Meilan. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada Ikm Jakarta Pusat). *Jurnal Kalibrasi-Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri.*, 3(1), 37– 46.
- Amalfi, R. (2022). *Manajemen Pengemasan Pupuk Organik Padat Di Pusat Pelatihan Pertanian Dan Pedesaan Swadaya (P4s) Bintang Tani Sejahtera Tamanan Bondowoso*. Politeknik Negeri Jember.
- Apriyanto, Mulono (2022). Pengetahuan Dasar Bahan Pangan. Banten: Cv. Aa. Rizky.
- Apriyantono, A., & Yulianawati, G. D. (2004). *Change Volatile Components During Soy Sauce Fermentation*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 15(2), 100.
- Dewanti, R. Hariyadi. (2013). Haccp (Hazard Analisis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Dian Rakyat.Jakarta.
- Hayati, A.W., Hardinsyah, Jalal, F., Madanijah, S.B.D. (2012). Pola Konsumsi Pangan Dan Asupan Energi Dan Zat Gizi Anak Stunting Dan Tidak Stunting 0-23 Bulan. *J Gizi Pangan*, 7(2): 1 – 7.
- Fatmawati, B., A. Abdullah., Fahrudin Dan A. Masniawati. (2013). Isolasi Bakteri Nitrifikasi Pada Rhizosfer Tanaman Padi Aromatik Lokal (*Oryza Sativa* L.) Di Kabupaten Tana Toraja Sulawesi Selatan. Fakultas Biologi Fmipa. Universitas Hasanuddin.
- Gao, X., Liu, E., Zhang, J., Yang, L., Huang, Q., Chen, S & Liao, L. (2020). *Accelerating Aroma Formation Of Raw Soy Sauce Using Low Intensity Sonication*. *Food Chemistry*, 329, 127118.
- Hanidah, I. I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., & Huda, S. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan – Indramayu. *Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 359 – 426.
- Humairoh, D. (2017). Identifikasi Kapang Pada Kecap Kedelai Manis Produksi Lokal Kediri Dengan Metode Pengenceran. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 6(1).

- Herdhiansyah, Dhian, Gustina, Gustina, & Patadjai, Andi Besse. (2021). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 836 – 844.
- Ito, K. & Matsuyama, A. (2021). Koji Molds For Japanese Soy Sauce Brewing: Characteristics And Key Enzymes. *J. Fungi*, 7, 658.
- Kalang, A. R. (2014). *Pengaruh Frekuensi Pemberian Pakan Lamtoro Terhadap Karakteristik Rumen Dan Kecernaan Pakan Kambing Di Kabupaten Majene* (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Koswara. (2013). *Kacang-Kacangan Sumber Pangan Yang Kaya Serat*. [Http://Ebookpangan.Com](http://Ebookpangan.Com).
- Lusihanne, C. B., Andriana, M., & Sari, F. M. K. (2023). Perubahan Fisik Pada Fermentasi Koji Oleh *Aspergillus Oryzae* Dalam Pembuatan Kecap. *Tropical Microbiome*, 1(1), 35 – 46.
- Meutia, Y. R. (2016). Standardisasi Produk Kecap Kedelai Manis Sebagai Produk Khas Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 17(2), 147-156.
- Murti, R. W., Sumardianto, S., & Purnamayati, L. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes Sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50-59.
- Nurmala, T. (1998). *Serealia Sumber Karbohidrat Utama*. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Pratiwi, I. & Muslimah, E. (2012). Perancangan Tata Letak Fasilitas Di Industri Tahu Menggunakan Blocplan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 11 (2), 102-112.
- Probosari, E. (2019). Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *Journal Of Nutrition And Health*, 7(1), 33 – 39.
- Rahmawati, F., Dan Suryana, N.N. (2024). Pentingnya Standar Operasional Prosedur (Sop) Dalam Meningkatkan Efisiensi Dan Konsistensi Operasional Pada Perusahaan Manufaktur. *Jurnal Manajemen Bisnis Digital Terkini*, 1 (3), 1 – 15.
- Santosa, J.K (2014). *Lebih Memahami Sop*. Surabaya: Kata Pena

- Sardjono, Retno I, Setyabudi S. 2014. Pengembangan Dan Perancangan Proses Produksi Kecap Berbahan Baku Kedelai Kuning Lokal. *Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi Tepat Guna*.
- Setiawati, B.B. (2008). Penentuan Komponen Kualitas Dan Bahan Baku Optimal 8 – 19 Produk Kecap Organik Berbasis Off Line Quality Control. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 4: 8 -19.
- Sofyan, D & Syarifuddin. (2015). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Dengan Menggunakan Metode Konvensional Berbasis 5s (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu Dan Shitsuke). *Teknovasi*, 2, 27 –41.
- Sugiyanto, S., Pratama, M. A., Dan Wahyuningsih, E. (2021). Formulasi Strategi Menggunakan Bisnis Model Canvas: Studi Kasus Pada Bisnis Distro Di Jalan Padjajaran Bandung Jawa Barat. *Coopetition*, 12(1): 87-94.
- Swarinastiti, D., Hardaningsih, G., & Pratiwi, R. (2018). Dominasi Asupan Protein Nabati Sebagai Faktor Risiko *Stunting* Anak Usia 2 – 4 Tahun. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 7(2), 1470 – 1483.
- Tathagati,A. (2014). Step By Step Membuat Sop. Jakarta: Efata Publishing.
- Trimo, Lucyana. (2019). Faktor Penghambat Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Proses Pengendalian Kualitas Bandrek Di Cv. X. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 13(2), 155– 167.
- Wibowo, O. H., Lestarringsih, T., & Hadipramono, J. A. W. (2022). Sereal Bekatul: Alternatif Pemanfaatan Hasil Samping Padi. *The Sages Journal*, 1(01), 1 – 5.
- Zhang, -L., Zhang, -L., Xu, -Y., 2020. Effects Of Tetragenococcus Halophilus And Candida Versatilis On The Production Of Aroma-Active And Umami-Taste Compounds During Soy Sauce Fermentation. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*. 100, 2782 – 2790.