DAFTAR PUSTAKA

Anonim, (2008), *Kedelai*. http://id.wikipedia.org/wiki/kedelai, Diakses pada tanggal 9 September 2017.

Anonim, (2016), (http://halosehat.com/gizi-nutrisi/panduan-gizi/10-penyakit-akibat-kekurangan-protein-dan-ciri-cirinya (11 Desember 2016).

Adams, A., dan Ray., C., (1988) , *Catering technology*, 1st , B.T. Batsford Ltd , London.

Almatsier, Sunita., (2001), *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, PT. Gramedia Pustaka, Jakarta.

Almatsier, Sunita., (2009), *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Gramedia, Jakarta.

Mihaljev, Zeljko; Sandra M. Jaksic; Nadezda B. Prica;Zeljko N. Cupic; Milica M.Zivkov-baloc, (2015), *Comparison of the Kjeldahl method, Dumas method and NIR method for total nitrogen determination in meat and meat products*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, **21(4),** pp:365-370.

[AOAC] Association of Official Analytical Chemyst, (1995), *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc

[AOAC] Association of Official Analytical Chemyst, (2005), *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc

Astawan, M, (2004), *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*, Tiga Serangkai, Solo.

Apriyantono A, Wiratma E, Husain H, Nurhayati, Lie L, Judoamidjojo M, Puspitasari-Nienaber NL, Budijanto S, dan Sumaryanto H, (1996), *Analysis of volatiles of Kecap Manis (A thypical Indonesian soy sauce).* Taylor AJ dan Mottram (*eds*). The Royal Society of Chemistry, Cambrige.

Badan Standardisasi Nasional, (2013), *Standar Nasional Indonesia (SNI) 3543: 2013. Kecap Kedelai bagian 1: Manis*. Jakarta.

Brasieleiro, O.L., Cavalheiro, J.M.O., Prada, J.P., Anjos, A.G., dan Cavalheri, T.B, (2012), *Determinan of Chemical Composition and Functional Properties Os Shrimp Waste Protein Concentrate and Lyophilized Flour. Cienc Argotec,Lavras*. **36 : 2,** pp:189-194

Budiono, 2008, Riset dan Teknologi Pengolahan Pangan.

Cahyadi, W, (2007), *Kedelai Khasiat dan Teknologi*, Bumi Aksara, Jakarta.

Chen, WL, (1992), soyfood, Fermented, Encyclopedia of food Science and Technology, Vol, IV, Jhon Wiley and son, New York.

Damon, G Edward, (2006), *Populary Science : Part of Carbohidrate,Fat dan Mineral, Glolier Internasional,* Jakarta.

Departemen Gizi Dan Kesehatan Masyarakat FKM UI, (2007), *Gizi dan kesehatan Masyarakat.* PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Hidayat, O. D, (1985), *Morfologi Tanaman Kedelai*. Hal 73-86, Puslitbangtan, Bogor.

Hermana, 1985, *Pengolahan Kedelai Menjadi Berbagai Bahan Makanan.* Pusat

Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.

[IOM] Institute of Medicine, (2005), *Dietary Reference Intake for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids.* A Report of the Panel on Macronutrients, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. National Academies Press, Washington, DC.

Imam Taufik, Irfaan; Any Guntarti, (2016), *Comparison of reduction sugar analysis method in cilembu sweet potato (Ipomoea batatas l.) using luff schoorl and anthrone method,* Indonesian Journal of Medicine and Health, JKKI **;7(5),** pp: 219-226.

Iswari, Retno Sri, (2006), Biokimia, GrahaIlmu.

Judoamidjojo RM, Itoh T, Tomatsu A, dan Matsuyama A, (1985), *The analytical study of kecap –Indonesian soy sauce. Di dalam: Makalah Internasional Symposium on Agriculture Product*, Processing and Technology. Bogor.

Judoamidjojo RM, (1987), *Studies on Chemical and Microbiological Aspect of Kecap as Fundamental to Improve ITS Quality*. Kumpulan Seminar Bioteknologi Pertanian. PAU Bioteknologi, IPB.

Judoamidjojo RM, (1986), *The Studies on Kecap – Indigenous Seasoning of Indonesia,* Tokyo University of Agriculture, Japan.

Kartasapoetra dan Marsetyo., (1995), *Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produktivitas Kerja)*, Rineka Cipta, Jakarta.

Koswara S., (1992), *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Jakarta: Sinar Harapan.

Panghengar, (1989), Aspek-Aspek teknologi Pengolahan Kecap pada Perusahaan Kecap, Laporan praktikum lapangan Fakultas teknologi Pertanian, Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 75, (2013), *Angka kecukupan gizi yang dianjurkan bagi bangsa indonesia,* Jakarta: Kementerian kesehatan Republik Indonesia.

Prasetyo AB, (1996), *Production and Microbiology of Traditional Indonesian,* [Tesis], Riddeprint Offset Drukkerji, Ridderkerk.

Martoharsono, Soeharsono, (2007), *Biokimia*, Gadjah Mada University Press : Yogyakarta.

Melly, Kusumadewi, (2011), *Karakteristik Sifat Fitokimia Kecap Manis Komersial Indonesia*, Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.

Meuti, Yuliasri Ramadhani, (2015), *Standardization of Soy Sauce Sweet Product as Product Specialty of Indonesia*, Jurnal Standardisasi **17:2,** pp:147-156.

Magomya, A.M, Kubmarawa, D., Ndahi.J.K., dan Yebpella G.G, (2014), Determination of Plant Protein Via The Kjeldahl Method and Amino Acid Analysis: A Comprative Study, *International Journal of Scieentific dan Technology Research*, 3 (Issue 4) ISSN 2277-8616

Nurhayati, (1996), *Mempelajari Kontribusi Flavor Gula Merah Pada Pembentukan Flavor Kecap Manis [skripsi]*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Poedjiadi, Anna., (1994), *Dasar-Dasar Biokimia*, UI press, Jakarta

Prawirokusumo, Soeharto, (1994), *Ilmu Gizi Komparatif*, Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.

Rahayu K dan Sudarmadji S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.

Sastrohamidjojo,H., (2005), *Kimia Organik Stereokimia, Karbohidrat,Lemak dan Protein*, Gajah Mada universitas Press.Sastromidjojo , Yogyakarta

Santoso HB., (1994), *Kecap dan Tauco Kedelai*, Yogyakarta: Kanisius.

Sediaoetama, Ahmad Djaeni, (2000), *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1*, Dian Rakyat, Jakarta.

Sediaoetama, A,D., (1976), *Ilmu Gizi dan Ilmu Diet di Daerah Tropik*, Balai Pustaka, Jakarta.

Selviana L. 1994. *Mempelajari Aspek Teknologi Pangan di Perusahaan Kecap Bango*. [laporan praktik lapang]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Slamet, D.S., (1978), *The nutriens and amino acids contents of kecap*. Dalam Basuki, T., E. Sukara, dan S. Bojonegoro(ed). 1981. Kumpulan Makalah Seminar Mikrobiologi II. Jakarta: Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia.

Suprapti MS., (2005), *Kecap Tradisional*. Yogyakarta: Kanisius.

Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhandi, (1989), *Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi II. Bandung: Penerbit Alumni.

Standar Nasional Indonesia (SNI), (1999), *Kecap Kedelai*. Pusat Standarisasi Industri, Departemen Perindustrian, Jakarta. (SNI 01-3543-1999).

Toha, (2005), Metabolisme Biomolekul, Bandung : Alfabeta.

Winarno, F.G., (1992), *Kimia Pangan dan Gizi* , Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G., (1997) , *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen* , PT.Gramedia Utama, Jakarta

Wiratma E., (1995). *Analisis Komponen Flavor Kecap Manis [skripsi*]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Wijaya, (1988), Mempelajari Penggunaan Starter.

Yulaikah, Siti.,Cicilia Novi Primiani., dan Nasrul Rofiah Hidayati, (2016), *Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar lemak susu sapi murni*, Pendidikan Biologi IKIP PGRI Madium, ISSN: 2557-533.

Yuwirham, Anggi., sylvi dan Fifi Yarni, (2012), *Pembuatan dan Analisis Kecap Dari Air Kelapa*, Farmasi Universitas Andalas, Padang, jurnal Farmasi, **04:01.**

Zhongfu, Liu; Chen Xingwen and Shi Lixin, (2015) , *Study of a Rapid Detection Method for Protein Content in Milk and Development of Detection Equipment*, International Journal of Multimedia and Ubiquitous Engineering **10:12,** pp:67-78.

UNIMED
THE Character Building UNIVERSITY