

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy dan Evi Liviawaty. 2005. *Pakan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Astuti, Beti Cahyaning. 2012. Karakteristik Moromi yang Dihasilkan dari Fermentasi Moromi Kecap Kara Pedang (*Canavalia ensiformis* L) pada Kondisis Fermentasi yang Berbeda. *Tesis S2: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Program PascaSarjana Universitas Gadjah Mada Yogyakarta*.
- Cairns, Donald. 2004. *Intisari Kimia Farmasi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Campbell, Neil A dkk. 2002. *Biologi Edisi Kelima Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Devi, Nirmala. 2010. *Nutrition And Food Gizi Untuk Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Fitriasari, Rahadhilla Meita. 2010. Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro. *Skripsi S1: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret*.
- Elrod, Susan L dan William D Stansfield. 2002. *Schaum's Outlines Teori dan Soal-Soal Genetika Edisi Keempat*. Jakarta: Erlangga.
- Hamzah, Faizah dan Farida Hanum Hamzah. 2011. *Kadar Zat Gizi dalam Tempe Benguk*. Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jurnal AGRIPUS Vol. 21, No 1:28*.
- Handayani, Wuryanti, Anak Agung Istri Ratnadewi, dan Agung Budi Santoso. 2007. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Spdium Klorida Terhadap Hidrolisis Protein Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru* Bleeker, 1853) oleh Protease Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* L. Merr. Var. *Dulcis*)*. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember. *Jurnal Teknologi Proses 6 (1) Hal: 8*.
- Harmanto, Ning dan M Ahkam Subroto. 2007. *Pilih Jamu dan Herbal Tanpa Efek Samping*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Haryoto. 2000. *Tempe Benguk*. Yogyakarta: Kanisius.
- James, Joyce, Colin Baker, dan Helen Swain. 2008. *Prinsip-Prinsip Sains untuk Keperawatan*. Jakarta: Erlangga.

- Kalie, Moehd Baga. 2008. *Bertanam Pepaya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kuchel, Philip dan Gregory B Ralston. 2006. *Schaum's Easy Outlines Biokimia*. Jakarta: Erlangga.
- Kumaunang, Maureen dan Vanda Kamu. 2011. *Aktivitas Enzim Bromelin dari Ekstrak Kulit Nanas (Ananas comosus)*. Program Studi Kimia FMIPA Universitas Sam Ratulangi. *Jurnal Ilmiah Sains* Vol. 11, No. 2: 198-201.
- Marks, Dawn B, Allan D Marks, dan Colleen M Smith. 2000. *Biokimia Kedokteran Dasar: Sebuah Pendekatan Klinis*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Marniza, Medikasari, dan Nurlaili. 2011. *Produksi Tepung Ubi Kayu Berprotein: Kajian Pemanfaatan Tepung Kacang Benguk Sebagai Sumber Nitrogen Ragi Tempe*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung. *Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian* Vol. 16, No. 1:80.
- Oxtoby, David W, H P Gillis, dan Norman H Nachtrieb. 2001. *Prinsip-Prinsip Kimia Modern*. Jakarta: Erlangga.
- Prasetyo, Maulana Nur, Nirmala Sari, dan Sri Budiayati. 2012. *Pembuatan Kecap Manis dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nanas*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol. 1, No. 1: 329, 337-338.
- Primerika, Vanda Fikoeritrina Widya. 2014. *Pemanfaatan Biji Turi Sebagai Pengganti Kedelai Dalam Bahan Baku Pembuatan Kecap Secara Hidrolisis dengan Menggunakan Ekstrak Pepaya dan Nanas*. *Skripsi S1: Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan*. Surakarta.
- Pudjaatmaka, A Hadyana. 2002. *Kamus Kimia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Purwanto, Imam. 2007. *Mengenal Lebih Dekat Leguminosae*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwoko, Tjahjadi dan noor Soesanti Handajani. 2007. *Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi Rhizopus oryzae dan R. Oligosporus*. Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Sebelas Maret. *Jurnal Biodiversitas* Vol. 8, No. 2: 226.
- Rahayu, Anny, Suranto, dan Tjahjadi Purwoko. 2005. *Analisis Karbohidrat, Protein, dan Lemak pada Pembuatan Kecap Lamtoro Gung (Leucaena*

leucocephala) Terfermentasi *Aspergillus oryzae*. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Sebelas Maret. Jurnal Bioteknologi 2 (1), Hal: 19.

Rozaline, Hartin. 2006. *Terapi Jus Buah dan Sayur*. Yogyakarta: PT Niaga Swadaya.

Rukmana, Rahmat. 2007. *Nenas Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.

Santoso, Hieronymus Budi. 2010. *Sari Buah Nanas*. Yogyakarta: Kanisius.

Suginto, Robby, Wignyanto, dan Sakunda Anggarini. 2013. *Pembuatan Kecap Asin Koro Benguk (Mucuna Prureins): Kajian Proposi Tepung Terigu dan Bekatul Terhadap Lama Fermentasi dengan Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian dan Alumni Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Jurnal Teknologi Industri Pertanian Hal: 8.

Sumardjo, Damin. 2009. *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata 1 Fakultas Bioeksakta*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.

Suprapti, M Lies. 2005. *Kecap Tradisional*. Yogyakarta: Kanisius.

Suprapti, M Lies. 2008. *Produk-Produk Olahan Ikan Kecap Dendeng Kamaboko*. Yogyakarta: Kanisius.

Surtiningsih. 2005. *Cantik dengan Bahan Alami: Cara Mudah, Murah, dan Aman untuk Mempercantik Kulit*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Tjitrosoepomo, Gembong. 2002. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Watson, Roger. 2002. *Anatomi dan Fisiologi untuk Perawat Edisi 10*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.

Widyastuti, dkk. 2011. *Kajian Suhu dan pH Hidrolisis Enzimatik dengan Papain Amobil Terhadap pH, Total Gula, dan Warna Kecap Cakar Ayam*. Jurusan Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Jurnal Ternak Tropika Vol. 12, No. 1:69.

Williams dan Wilkins. 2000. *Biokimia Kedokteran Dasar: Sebuah Pendekatan Klinis*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.