

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, 2004. **Tiada Hari Tanpa Kecap**. www.kompas.com
- Buckle, K.A., Edwards, R.A, Fleet, G.H, dan Wootton, M, 1987. **Ilmu Pangan**, Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta
- Fardiaz, S. 1992. **Mikrobiologi Pangan 1**. PT, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- _____, 1993. **Analisis Mikrobiologi Pangan**. PT. Raja grafindo Persada, Jakarta
- Gaman, P.M., dan Sherrington, K, B., 1992. **Ilmu Pangan (Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi)**. Penerjemah: Murdijati Gardjito, dkk., Penerbit Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Gandjar I, R.A., Arianti Utari, Iman Santoso. 2000. **Pengenalan Kapang Tropik Umum**. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta
- Haryani, S. 2001. **Tinjauan Sanitasi Produksi Kilang Kecap Angsa di Medan Tahun 2000**. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan
- Kusnoputranto, H. 1986. **Kesehatan Lingkungan**. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Univeristas Indonesia, Jakarta
- Makfoeld, D. 1993. **Mikotoksin Pangan**. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Nurwantoro, dan Siregar, D.A, 1994. **Mikrobiologi Pangan Hewani dan Nabati**. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Pelczar, M, J., dan Chan E.C., 1988. **Dasar-dasar Mikrobiologi**. Penerjemah: Ratna Siri Hardioetomo, Teja Inas, S. Sutarmi Tjitrosomo, Sri Lestari Angka, Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Santoso, H. 1994. **Kecap dan Tauco Kedelai**. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Situmorang, A, 1982. **Pengaruh Fermentasi dan Pembaceman Terhadap Kandungan Protein Kecap dari Bahan Baku Kacang Kedelai**. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan
- Slamet, J, 1994. **Kesehatan Lingkungan**. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Suara Pembaruan, 2001. **Kacang Tanah Sebabkan Hepatitis**. www.jaga-jaga.com/anHati_yook.php

Suprapti, L, 2005. **Kecap Tradisional**. Penerbit Kanisius, Yogyakarta



MUTU KECAP KEDELAI

| No | Uraian | Satuan | Manis/Manis Sedang | Asin/Asin Sedang |
|------|---------------------------------|-------------|--------------------|------------------|
| 1. | Keadaan | | | |
| 1.1. | Bau | | Khas | Khas |
| 1.2. | Rasa | | Khas | Khas |
| 2. | Protein, %b/b | | Min. 4,0 | Min. 4,0 |
| 3. | Pemanis Buatan | | Negatif | Negatif |
| 4. | Pengawet | | | |
| | a. Benzoat atau | mg/kg | Maks. 600 | Maks. 600 |
| | b. Metil para hidroksi benzoat | mg/kg | Maks. 250 | Maks. 250 |
| | c. Profil para hidroksi benzoat | mg/kg | Maks. 250 | Maks. 250 |
| 5. | Cemaran logam | | | |
| 5.1. | Cu | mg/kg | 30,0 | 30,0 |
| 5.2. | Pb | mg/kg | 1,0 | 1,0 |
| 5.3. | Hg | mg/kg | 0,05 | 0,05 |
| 5.4. | Zn | mg/kg | 40,0 | 40,0 |
| 5.5. | Sn | mg/kg | 40,0 | 40,0 |
| 6. | Cemaran Arsen (As) | mg/kg | 0,5 | 0,5 |
| 7. | Cemaran Mikroba | | | |
| 7.1. | Angka Lempeng Total | Koloni/gram | 10^5 | 10^5 |
| 7.2. | Bakteri Coliform | APM/gram | 10^2 | 10^2 |
| 7.3. | E. Coli | APM/gram | < 3 | < 3 |
| 7.4. | Kapang | Koloni/gram | Maks. 50 | Maks. 50 |

Sumber : Balai POM Medan (1994), Pusat Standardisasi Industri Departemen Perindustrian

Lampiran 2. Skema Proses Pembuatan Kecap Kedelai



Sumber : Lies Suprpti, 2005