

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1999. SNI 01-3543-1999. Kecap Kedelai. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 19-2897-1992. Cara Uji Cemaran Mikroba. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Afifah, Rifdah. 2022. *Pengaruh Perbedaan Lama Fermentasi dengan Penambahan Crude Enzim Bromelin Terhadap Karakteristik Kecap Ikan dari Chunk Meat Tuna*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Aini, D.J.N. 2017. *Analisis Struktur Biaya dan Nilai Tambah Olahan Kedelai di Wilayah Malang*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.
- Anam, A.S. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Bumbu dan Gula Merah pada Pembuatan Kecap Manis Whey Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia*. [Skripsi]. Malang: Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Andarwulan, N. dkk. 2018. *Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai Terhadap Kualitas Mutu Tahu*. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, Vol. 5, No. 2, Hal. 66-72.
- Angela, dkk. 2021. *Profil Asam Amino Kecap Ikan Tongkol yang Difermentasi dengan Penambahan Nanas*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, Volume.9, No.2, Hal. 82-88.
- Anggraini, A., dan Yuniarta, Y. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Hidrolisis Enzim Papain Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Sari Edamame*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Volume.3, No. 3, Hal. 1015-1025.
- Aniqoh, Minhatin. 2017. *Pengaruh Pemberian Enzim Papain Kasar dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Kecap Ikan Lemuru*. [Skripsi]. Malang: Jurusan Biologi UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Annisa, Fadlilatul. 2014. *Pemanfaatan dan Pengolahan Limbah Padat Industri Tahu menjadi Kecap Bubuk (Kajian Konsentrasi Penambahan Bubur Nanas dan Maltodekstrin)*. [Skripsi]. Malang: Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Astuti, A. F., dan Wardani, A. K. 2016. *Pengaruh Lama Fermentasi Kecap Ampas Tahu terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik*. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, Vol.4, No.1, Hal. 72-83.

- Bakti, C.P. 2012. *Optimasi Produksi Enzim Selulase dari Bacillus sp. BPPT CC RK2 dengan Variasi pH dan Suhu Menggunakan RSM*. [Skripsi]. Depok: Fakultas Teknik Erawati, S,F. 2013.
- Daeli, J., Laksono, T., dan Sari, N. I. 2018. *Pengaruh Penambahan Enzim Papain terhadap Karakteristik Mutu Kecap Kijing Tawar (Pilsbryconcha exilis)*. Jurnal Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau. Hal. 1-6.
- Erawati. 2013. *Optimasi Rendemen dan Mutu Agar-Agar dari Rumput Laut Gracilaria verrucosa dengan Metode Respon Permukaan*. [Skripsi]. Bogor: Teknologi Pertanian IPB.
- Haerunnisa. 2016. *Penggunaan Daging Pepaya untuk Pengolahan Kecap Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis)*. [Skripsi]. Agroindustri Sarjana Terapan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep
- Haslinda. 2018. *Analisis Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang*. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Hayami, Y., Toshihiko K., Yoshinori M., Masjidin S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Perspective From Sinda Village*. Bogor: Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC)
- Hervista, Mesy. 2017. *Pengaruh Ekstrak Biji Pepaya (Carica papaya L.) terhadap Folikulogenesis pada Ovarium Mencit (Mus musculus L.)*. [Skripsi]. Bandar Lampung: Fakultas MIPA Universitas Lampung.
- Isworo, dkk. 2013. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Produksi Minyak Kelapa Murni Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik*. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol.4, No.8, Hal. 9-18.
- Juita, Efni. 2016. *Optimasi Proses Delignifikasi Kulit Buah Kakao dengan Variasi Konsentrasi NaOH, Lama Delignifikasi dan Berat Biomassa dalam Pelarut*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. EbookPangan.com.
- Kusumaningrum, A., Gunam, I. B. W., dan Wijaya, I. M. M. 2019. *Optimasi Suhu dan pH Terhadap Aktivitas Enzim Endoglukanase Menggunakan Response Surface Methodology (RSM)*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri, Volume.7, No.2, Hal.243-253.
- Lavinia, Fransisca. 2011. *Pemanfaatan Ampas Tahu sebagai Bahan Baku Pembuatan Kecap Manis dengan Penambahan Tepung Tapioka*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Leoni, Y.M. 2011. *Pemanfaatan Ampas Tahu sebagai Bahan Baku Pembuatan Kecap Manis dengan Penambahan Tepung Beras*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Liani, I.E. 2018. *Pengaruh Lama Waktu Pengukusan dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Hasil Organoleptik Kecap Berbahan Baku Ampas Tahu*. [Skripsi]. Palangka Raya: Jurusan Pendidikan MIPA Institut Agama Islam Negeri Plangka Raya.
- Nanda, R.F. 2018. *Pengaruh Penambahan Crude Enzim Bromelin yang Berbeda Terhadap Karakteristik Kecap Ikan dari Vhunk Meat Tuna (Thunnus sp.)* [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Oktofani, L. A., dan Suwandi, J. F. (2019). *Potensi Tanaman Pepaya (Carica papaya) sebagai Antihelminik*. *Jurnal Majority* Vol.8, No.1, Hal.246-250.
- Pangesti, T., Fitriani, I. N., Ekaputra, F., dan Hermawan, A. 2013. "Sweet Papaya Seed Candy" *Antibacterial Escherichia Coli Candywith Papaya Seed (Carica Papaya L.)*. *Jurnal Penelitian Mahasiswa UNY*, Vol. VIII, No.2, Hal.156-163.
- Permata, D. A., Ikhwan, H., dan Aisman, A. 2016. *Aktivitas Proteolitik Papain Kasar Getah Buah Pepaya dengan Berbagai Metode Pengeringan*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, Volume,20. No,2. Hal. 58-64.
- Prihatini, I., dan Dewi, R. K. 2021. *Kandungan Enzim Papain pada Pepaya (Carica papaya L) Terhadap Metabolisme Tubuh*. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, Vol.1, No.3, Hal. 449-458.
- Pulungan, M. H., Kamilia, M. M., dan Dewi, I. A. 2020. *Optimasi Konsentrasi Enzim Papain dan Suhu Pemanasan pada Pembuatan Dangke dengan RSM*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 21, No. 1, Hal. 57-68.
- Rachmawati. 2012. *Pengaruh Penambahan Gula Terfermentasi dan Waktu Fermentasi Moromi Terhadap Kualitas Kecap Kedelai*. [Skripsi]. Malang: Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Rahayu, L. H., Sudrajat, R.W., dan Rinipsari, E. 2016. *Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu untuk Produksi Aneka Makanan bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Gunung Pati, Semarang*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol.7, No.1, Hal. 68-76.
- Regista, Nola. 2019. *Pengaruh Penambahan Crude Enzim Bromelin yang Berbeda Terhadap Karakteristik Kecap Ampas Tahu*. [Skripsi]. Padang: Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Risnawati, M. 2013. *Pengaruh Penambahan Ion Logam Ca²⁺ Terhadap Aktivitas Enzim Papain*. *UNESA Journal of Chemistry*, Vol.2, No.1, Hal. 76-83.

- Rushariandi, T., Muzaifa, M., dan Moulana, R. 2017. *Studi Pembuatan Kecap Asin Dari Ampas Tahu dengan Konsentrasi Garam yang Berbeda*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, Vol.2, No.1, Hal. 305-313.
- Santosa, Ismawati, dan Dewi, J. R. 2018. *Karakteristik Kecap Manis Berbasis Kacang-Kacangan*. Vol.15, No.1, Hal. 40-47.
- Sanjaya dan Widawati. 2019. *Karakteristik Mutu Kecap Kepala Udang dengan Variasi Volume Ekstrak Nanas dan Waktu Inkubasi*. Jurnal Agroqua, Vol. 17, No. 2, Hal. 158-165.
- Sari, R. M. 2019. *Pengaruh Penambahan Pewarna Alami Sari Kunyit Terhadap Karakteristik Produk Susu "Dangke" dengan Koagulan dari Papain Kasar*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Satriadi, H., dan Widayat. 2005. *Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kecap Dengan Kapang *Aspergillus oryzae**. Reaktor Vol.9, No.2, Hal. 94-99.
- Sebayang, F. 2006. *Imobilisasi Enzim Papain dari Getah Pepaya dengan Alginat*. Jurnal Komunikasi Penelitian. Vol.18, No.2, Hal. 10-18.
- Seprizal, Holis. 2021. *Respon Pertumbuhan Bibit Pepaya (*Carica papaya L.*) pada Perbandingan Media Tanam Kompos Limbah Sagu*. [Skripsi]. Pekanbaru: Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.,P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Simanjorang, E., Kurniawati, N., dan Hasan, Z. 2012. *Pengaruh Penggunaan Enzim Papain dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Karakteristik Kimia Kecap Tutut*. Jurnal Perikanan Kelautan, Vol.3, No.4. Hal.209-220.
- Siwi, R.T. 2012. *Penggunaan Response Surface Methodology untuk Optimasi Produksi Asam Laktat dan Biomassa dari Sari Buah Semu Jambu Mete dengan Penambahan Medium Ekstrak Tauge Kacang Hijau Oleh *Lactococcus lactis FNCC 0086**. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Soelaiman, A., Hudoyo, A., dan Rosita. 2019. *Analisis Usaha, Nilai Tambah, dan Kesempatan Kerja Agroindustri Tahu di Bandar Lampung*. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis, Vol.7, No.2, Hal. 211-218

- Tampubolon, Kartanamulia, dan Zahiruddin. 2007. *Pembuatan Kecap Ikan Secara Hidrolisis Kimia dari Daging Merah Ikan Tuna*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, Vol. X, No. 2, Hal. 25-34.
- Thariq, Surti, dan Swastawati. 2014. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembang Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, Vol. 3, No. 3, Hal. 104-111.
- Widodo. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa pada Air Kelapa Terhadap Produksi Eksopolisakarida oleh Weissella confusa*. [Skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Zubaidah, Satata, dan Kusumadati. 2014. *Karakteristik Kecap Ampas Tahu dari Berbagai Metode Pengeringan Hasil Fermentasi Kapang dan Waktu Fermentasi Garam*. Jurnal Agroscentia, Vol. 21, No. 1, Hal. 17-22.

