

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomis, PT. AHA Food Nusantara dengan kapasitas produksi 2000 Liter/hari layak untuk didirikan dengan rincian sebagai berikut:

Bentuk Perusahaan	: Perseroan Terbatas (PT)
Struktur Organisasi	: Lini
Lokasi	: Jalan Kebonagung, Kecamatan Balerejo, Kabupaten Madiun, Jawa Timur.
Waktu Operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas Produksi	: 2000 Liter/hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 30 orang
Harga Jual Produk	: Rp10.500,00/ 6 <i>sachet</i> 50 mL Rp12.000,00/ <i>sachet</i> 340 mL Rp20.000,00/ <i>sachet</i> 620 mL.
Total Modal Industri (TCI)	: Rp8.109.490.191,67
Total Biaya Produksi (TPC)	: Rp16.890.094.259,00
MARR	: 12,35%
Laju Pengembalian Modal (ROR)	: 26,80% (sebelum pajak) 20,10% (setelah pajak)
Waktu Pengembalian Modal (POT)	: 32,26 bulan (sebelum pajak) 39,34 bulan (setelah pajak)
Titik Impas (BEP)	: 56,57%

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Y., Muzaifa, M., Widayat, H. P., Martunis., & M, Agustina. (2020). Karakteristik Starter Kering dari Isolat Bakteri Indigenous Kakao Aceh. *Gontor AGROTECH Science Journal*. 5(2), 89-109.
- Aini, J., Rasdiansyah., dan Muzaifa, M. (2018). Pengaruh Jenis Bumbu dan Konsentrasi Gula Aren Terhadap Mutu Kecap Manis Ampas Tahu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(1), 1-8.
- Akmal, I., N. Primasanti, W. Sawitri, dan D. Soraya. (2011). *SRI: 32 Tata Cahaya untuk Tempat Tinggal*. PT Gramedia.
- Ali, F. (2009). *Mendongkrak Produksi Udang Galah*. Penebar Swadaya.
- AMTAST Indonesia. (2021). *pH Meter Waterproof AMTAST PH-037*. <https://amtast.id/product/ph-meter-waterproof-amtast-ph-037/>. Tanggal Akses 5 November 2021.
- Andarti, I. Y dan Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (*Glycine max* (L)). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3), 889-898.
- Anizar, A & Torong, Z. B. (2020). Mechanical Soy Bean Washing Improves The Performance of Tempe Crafters. *ABDIMAS TALENTA*, 5(1), 26-32.
- Anizar, A dan Torong, Z. B. (2020). Mechanical Soy Bean Washing Improves The Performance of Tempe Crafters. *ABDIMAS TALENTA*, 5(1), 26-32.
- Aries, R. S., & Newton, R. D. (1995). *Chemical Engineering Cost Estimation*. McGraw Hill Company
- Asmadi, D. & S. Rahmawati. (2019). *Analisis dan Estimasi Biaya*. Syiah Kuala University Press.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Maknun, L. (2017). *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. IPB Press.
- Astuti, B. C. (2012). Karakteristik Moromi yang Dihasilkan dari Fermentasi Moromi Kecap Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Pada Kondisi Fermentasi yang Berbeda. *Thesis*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2017). *Produksi Kedelai Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Timur Tahun 2007-2017*. <https://jatim.bps.go.id/statictable/2018/10/29/1326/produksi-kedelai-menurut-kabupaten-kota-di-jawa-timur-ton-2007-2017.html> (Diakses 4 Oktober 2021)
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *SNI 3543.1:2013: Kecap Kedelai - Bagian 1: Manis*.
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 3556:2010: Garam Konsumsi Beryodium. https://www.academia.edu/36140934/SNI_3556_2010 (23 Oktober 2021).
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-3743:1995: *Gula Palma*. https://kupdf.net/download/sni-01-3743-1995-gula-palmapdf_59c5ccd808bbc5a6126871a5_pdf (23 Oktober 2021).
- Batt, C & Patel, P. (2014). *Encyclopedia of Food Microbiology*. Academic Press.
- Batt, C. A & Tortorello, M. L. (2014). *Encyclopedia of Food Microbiology*. Academic Press.
- Bermawie, N., Purwiyanti, S., Melati., & Meilawati, N. L. W. (2012). Karakter Morfologi, Hasil, dan Mutu Enam Genotip Lengkuas Pada Tiga Agroekologi. *Jurnal Pro-Life*, 23(2), 125-135.
- Bhartiya, A., Aditya, J. P., Pal, R. S., Chandra, N., Kant, L., & Pattanayak, A. (2020). Bhat (Black Soybean): A Traditional Legume with High Nutritional and Nutraceutical Properties From NW Himalayan Region of India. *Indian Journal of Traditional Knowledge*, 19(2), 307-319.
- Bhartiya, A., Aditya, J. P., Pal, R. S., Chandra, N., Kant, L., and Pattanayak, A. (2020). Bhat (Black Soybean): A Traditional Legume with High Nutritional and Nutraceutical Properties From NW Himalayan Region of India. *Indian Journal of Traditional Knowledge*, 19(2), 307-319.
- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 tentang Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan. <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PBPO-M-No-28-Tahun-2019-tentang-Bahan-Penolong-dalam-Pangan-Olahan.pdf> (28 September 2021).

- Budio, S. (2018). Komunikasi Organisasi: Konsep Dasar Organisasi. *Jurnal Studi Ilmu Pendidikan dan Keislaman*, 1(2), 23-31.
- Cousin, M. A. (2014). *Classification of The Eukaryotic Ascomycetes*. Elsevier Ltd.
- CV. Cing Fong Machinery Industries. (2021). *Tiger Liquid Machine*. <http://cingfong.co.id/>. Tanggal akses 31 Oktober 2021.
- Dedin, F. R., Fardiaz, D., Apriyantono, A., & Andarwulan, N. (2006). Isolasi dan Karakterisasi Melanoidin Kecap Manis dan Peranannya Sebagai Antioksidan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(3), 204-213.
- Dedin, F. R., Fardiaz, D., Apriyantono, A., dan Andarwulan, N. (2006). Isolasi dan Karakterisasi Melanoidin Kecap Manis dan Peranannya Sebagai Antioksidan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(3), 204-213.
- Deviana, R. L. (2016). Pembuatan Kecap Asin Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) yang Dipengaruhi Perbandingan Tempe Koro Pedang dengan Ampas Tahu dan Konsentrasi Larutan Garam. *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Dheina, L. N. (2013). Efektivitas Ekstrak Sereh (*Cymbopogon citratus*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Porphyromonas gingivalis* ATCC 33277TM (In Vitro), *Skripsi*, Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Diba, H., Cohan, R. A., Salimian, M., Mirjani, R., Soleimani, M. & Khodabakhsh, F. (2021). Isolation and Characterization of Halophilic Bacteria with The Ability of Heavy Metal Bioremediation and Nanoparticle Synthesis from Khara Salt Lake in Iran. *Archives of Microbiology*, 203(7), 3893-3903.
- Ellyana. (1998). Kajian Proporsi Tepung Terigu dan Bekatul Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kecap Asin Ampas Tahu, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Engle, C. R (Ed.). 2010. *Aquaculture Economic and Financing*. Wiley Blackwell.
- Escott, C., Fresno, J. M. D., Loira, I., Morata, A., & Lepe, J. A. S. (2018). *Zygosaccharomyces rouxii*: Control Strategies and Applications in Food and Winemaking. *Fermentation*, 4(69), 1-12.

- Focus Technology Co., Ltd. (2021). *Small Household Food Mill/Maize Grinding Mill Machine*. <https://haruis.en.made-in-china.com/product/YyKEsNCDkXWn/China-Small-Household-Food-Mill-Maize-Grinding-Mill-Machine.html>. Tanggal Akses 19 November 2021.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Guan Yu Machinery Factory Co., Ltd. (2021). *Pemisah Getaran Tipe Multi-Lapisan & Tertutup*. <https://www.guan-yu.net/id/product/Pemisah-Getaran-Tipe-Multi-Lapisan-Tertutup/GY-500-1S.html> Tanggal Akses 28 Oktober 2021.
- Gubernur Jawa Timur. (2020). Keputusan Gubernur Jawa Timur Nomor 188/538/KPTS/013/2020 Tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Timur Tahun 2021.
- Gumanti, N dan Rochima, E. (2015). Pengaruh Penambahan Koji Terhadap Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Kecap Ikan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 25(1), 1-18.
- Gupta, S. K. (2019). *Drainage Engineering: Principles and Practice*. Scientific Publishers.
- Hambudi, T. (2015). *#1 Professional General Affair: Panduan Bagian Umum Perusahaan Modern*. Visimedia.
- Hartanti, C. D. (2011). Proses Produksi Kecap PT. Sukasari Mitra Mandiri, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Hery. (2019). *Intisari Konsep Dasar Akuntansi*. PT Grasindo.
- Hidayat, A. (2021). *Studi Kelayakan Bisnis*. Penerbit Insan Cendekia Mandiri.
- Humairoh, D. (2017). Identifikasi Kapang Pada Kecap Kedelai Manis Produksi Lokal Kediri dengan Metode Pengenceran. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 6(1), 11-21.
- Ismayasari, A. A., Wahyuningsih., dan Paramita, O. (2014). Studi Eksperimen Pembuatan Enting-Enting dengan Bahan Dasar Kedelai Sebagai Bahan Pengganti Kacang Tanah. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1), 56-66.
- Iwaki. (2021). *Beaker: Low Form*. <https://www.iwakiglassindonesia.com/id/product/beaker-low-form>. Tanggal Akses 3 November 2021.

- Iwaki. (2021). *Volumetric Flask*.
<https://www.iwakiglassindonesia.com/id/product/volumetric-flask-with-plastic-stopper-usp-specification>. Tanggal Akses 2 November 2021.
- Iwaki. (2021). *Volumetric Pipette*.
<https://www.iwakiglassindonesia.com/en/product/volumetric-pipette-class-a-amber-graduation-iso-specification-not-blow-up>. Tanggal Akses 2 November 2021.
- Jafari, S. M. (2021). *Engineering Principles of Unit Operations in Food Processing: Unit Operations and Processing Equipment in Food Industry*. Elsevier.
- Jayus, J., Rosyidawati, E. H., dan Purnomo, B. H. (2019). Akselerasi Produksi Moromi dengan Menggunakan Inokulum *Pediococcus halophilus* FNCC 0033 dan *Zygosaccharomyces rouxii* FNCC 3008. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2), 148-156.
- Jorgensen, T. R. (2007). Identification and Toxigenic Potential of The Industrially Important Fungi, *Aspergillus oryzae* and *Aspergillus sojae*. *Journal of Food Protection*, 70(12), 2916-2934.
- Krisbow. (2021). *Dial Spring Scale 10 kg W/Flat Pan w/Tera*.
<https://www.krisbow.com/catalog/product/view/id/84123/s/dig-platform-scale-150kg-w-tera/category/4156/>. Tanggal Akses 4 November 2021.
- Krisbow. (2021). *Hand Pallet Small 2T 550x1150 mm W/ Nylon*.
<https://www.krisbow.com/hand-pallet-small-2t-550x1150mm-w-nylon.html>. Tanggal Akses 28 Oktober 2021.
- Krisnawati, A. (2017). Kedelai Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 57-65.
- Kumalaningsih, S. (2016). *Rekayasa Komoditas Pengolahan Pangan*. UB Press.
- Kusumadewi, M. (2011). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Kecap Manis Komersial Indonesia, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Bogor, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Langhui Machinery Co., Ltd. (2021). *Electric Heating Mixing Tank*.
<https://www.ifillingmachine.com/electric-heating-mixing-tank-p00102p1.html>. Tanggal Akses 22 November 2021.
- Lestari, E. R., Citraresmi, A. D. P., & Ardianti, F. L. (2019). *Ekonomi Teknik*. UB Press.

- Lu, B., Cao, Z., & Wang, C. (2021). Effect of *Tetragenococcus halophilus*, *Zygosaccharomyces rouxii*, and *Torulopsis versatilis* addition sequence on soy sauce fermentation. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 69(1), 1-9.
- Lugo, M. R., Zimmermann, J., Rizk, A. M., & Lahore, M. E. (2014). Development of A Transformation System for *Aspergillus sojae* Based on The *Agrobacterium tumefaciens*-mediated Approach. *BMC Microbiology*. 14(1), 1-7.
- Mahfud, M., dan Sabara, D. (2018). *Industri Kimia Indonesia*. Penerbit Deepublish.
- Maksindo. (2021). *Mesin Pengupas Kulit Ari Kedelai*. <https://www.maksindo.com/product/mesin-pengupas-kulit-ari-kedelai-2#>. Tanggal Akses 2 November 2021.
- Maria, E. K. (2020). *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Pusaka Media.
- Marlisa., Diana, H., Yerizam, M., Junaidi, R., & Fadarina. (2020). Uji Performansi *Disk Mill* dan *Vibrating Screen (Discreen)* dalam Pembuatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Prosiding Seminar Mahasiswa Teknik Kimia* (Vol. 01, No 01, p. 87-91).
- Marlisa., Diana, H., Yerizam, M., Junaidi, R., dan Fadarina. (2020). Uji Performansi *Disk Mill* dan *Vibrating Screen (Discreen)* dalam Pembuatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Prosiding Seminar Mahasiswa Teknik Kimia* (Vol. 01, No 01, p. 87-91).
- Marsanti, A. S., & R. Widiarini. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Meutia, Y. R. (2015). Standardisasi Produk Kecap Kedelai Manis Sebagai Produk Khas Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 17(2), 147-156.
- Millah, S & Anjani, G. (2017). Substitusi Tepung Kedelai Hitam Pada Mie Basah untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, 6(2), 156-163.
- Millah, S dan Anjani, G. (2017). Substitusi Tepung Kedelai Hitam Pada Mie Basah untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, 6(2), 156-163.
- Modena. (2021). *Showcase Cooler - Finestra*. <https://www.modena.com/id/id/Professional/cooling/Showcase%20Cooler/showcase-cooler-finestra-sc-2801-1>. Tanggal Akses 19 November 2021.

- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., dan Suyatna, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *PANGAN*, 27(1), 55-66.
- Mueller, N. T., Odegaard, A. O., Gross, M. D., Koh, W. P., Yu, M. C., Yuan, J. M., & Pereira, M. A. (2012). Soy intake and risk of type 2 diabetes in Chinese Singaporeans. *European journal of nutrition*, 51(8), 1033–1040.
- Mukhtar, S & Nurif, M. (2015). Peranan *Packaging* dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 181-191.
- Mukhtar, S dan Nurif, M. (2015). Peranan *Packaging* dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 181-191.
- Mulia, E. (2014). *Cost Reduction Strategies: Mengoptimalkan Efisiensi dan Efektivitas Jangka Panjang Perusahaan*. PT Elex Media Komputindo.
- Mulyono, P. (2021). *Ekonomi Teknik*. Gadjah Mada University Press.
- Murniyati. (2009). Penggunaan *Retort Pouch* untuk Produk Pangan Siap Saji. *Squalen*, 4(2), 55-61.
- Nicholas, H., Citra, A. B., & Saputra, Y. A. (2021) Proses Pengolahan Kecap Manis di Perusahaan Kecap Cap Akur Salatiga, *Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, FTP UKWMS, Surabaya.
- Nnaji, U. (2019). *Introduction to Chemical Engineering: For Chemical Engineering and Student*. Scrivener Publishing.
- Nugroho, E. R. (2014). Politik Hukum Pembaharuan Undang-Undang Nomor 40 Tahun 2007 tentang Perseroan Terbatas (Kajian Pasal 74 beserta Penjelasannya). *Jurnal Hukum IUS QUIA IUSTUM*, 3(21), 485-506.
- Nuraisyah, A., Widodo. T. W., & Utami, C. D. (2020). Sifat Fisik Makanan Padat (Foodbar) Berbasis Tepung Komoditas Lokal. *Jurnal Tambora*, 4(1), 32-38.
- Nuraisyah, A., Widodo. T. W., dan Utami, C. D. (2020). Sifat Fisik Makanan Padat (Foodbar) Berbasis Tepung Komoditas Lokal. *Jurnal Tambora*, 4(1), 32-38.
- Nurhayati, A., & Dewi, R. K. S. (2017). *Ekonomi Teknik*. Penerbit Andi.

- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja). *Jurnal Meraja*, 2(2), 51-66.
- Pahirulzaman, K. A. K., Williams, K., & Lazarus, C. M. (2012). A Toolkit for Heterologous Expression of Metabolic Pathways in *Aspergillus oryzae*. *Methods in Enzymology*, 517(1), 241-261.
- Pajan, S. A., Waworuntu, O., & Leman, M. A. (2016). Potensi Antibakteri Air Perasan Bawang Putih (*Allium savitum* L.) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(4), 2302-2493.
- Peraturan Kementerian Kesehatan. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum.
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/112092/permenkes-no-32-tahun-2017>. (10 November 2021).
- Poeloengan, M. (2009). Pengaruh Minyak Atsiri Serai (*Andropogon citratus* DC.) Terhadap Bakteri yang Diisolasi dari Sapi Mastitis Subklinis. *Berita Biologi*, 9(6), 715-719.
- Poeloengan, M. (2009). Pengaruh Minyak Atsiri Serai (*Andropogon citratus* DC.) Terhadap Bakteri yang Diisolasi dari Sapi Mastitis Subklinis. *Berita Biologi*, 9(6), 715-719.
- Ponomban, C. P. (2013). Analisis *Break Even Point* sebagai Alat Perencanaan Laba pada PT. Tropica Cocoprima, *Jurnal EMBA*. 1(4), 1250-1261
- Prasetyo, A. (2016). *UKM, Kelayakan Usaha, dan Pengukuran Kinerja*. Indochamp.
- PT. Caturkarda Depo Bangunan Tbk. (2021). *Penguin Stainless Tank TBSK 1000L*. <https://depobangunan.co.id/product/stainless-tbsk-1000-l/>. Tanggal Akses 17 November 2021.
- PT. Era Genset Indonesia. (2021). *Genset Silent 13 kVA/10.5 kW Honda LH13000S-3*. <https://eragenset.com/product/genset-silent-13-kva-10-5-kw-honda-lh13000s-3/>. Tanggal Akses 17 November 2021.
- PT. Sentra Kriya Edukasi. (2021). *Corong 50 mm*. <http://www.skelaboratory.com/mata-pelajaran/corong-50-mm>. Tanggal Akses 3 November 2021.

- PT. Sentra Kriya Edukasi. (2021). *Pipet Tetes*. <http://www.skelaboratory.com/mata-pelajaran/pipet-tetes>. Tanggal Akses 3 November 2021.
- PT. Sentra Kriya Edukasi. (2021). *Statif dan Klem*. <http://www.skelaboratory.com/mata-pelajaran/statif-dan-klem>. Tanggal Akses 1 November 2021.
- Purba, D. & N. M. Sianturi. (2021). *Akuntansi Manajemen untuk Ekonomi dan Teknik*. PT. Nasya Expanding Management.
- Purwandari, A. W. (2007). *Kecap*. Ganeca Exact.
- Purwaningsih, E. (2007). *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Exact.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. (2019). Buletin Konsumsi Pangan Volume 10 Nomor 1 Tahun 2019. <http://203.190.36.34/arsip-buletin/53-buletin-konsumsi/620-buletin-konsumsi-vol-10-no-1-2019>. Tanggal Akses 14 September 2021.
- Putri, M. A. (2009). Analisis Usaha Pembuatan Kecap Kedelai pada Industri “Kecap Lele” di Kabupaten Pati. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Putri, W. D. R., Widyaningsih, T. D., dan Ningtyas, D. W. (2008). Produksi Biolaktat Kering Kultur Campuran *Lactobacillus sp* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 138-149.
- Rangkuti, F. (2005). *Business Plan: Teknik Membuat Perencanaan Bisnis dan Analisis Kasus*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rawlings, N. D & Salvesen, G. (2013). *Handbook of Proteolytic Enzymes*. Academic Press.
- Rayen Tank. (2021). *Storage Tank*. www.rayentank.com/products/storage-tank-ID3.html. Tanggal Akses 11 November 2021.
- Retnaningsih, C., Sumardi., Meiliana., & Surya, A. (2017). Physicochemical and Sensory Characteristics of Soy Sauce Substituted with Pigeon Pea (*Cajanus cajan* (Linn.)). *International Symposium on Food and Agro-biodiversity*, 1(1), 1-8.
- Robinson, R. K. (1999). *Encyclopedia of Food Microbiology*. Academic Press.

- Rumah Jerigen. (2021). *Open Top 200 Liter UN / Drum 200 Liter Mulut Lebar*. <http://rumahjerigen.com/product/open-top-200-liter-un-drum-200-liter-mulut-lebar/>. Tanggal Akses 5 November 2021.
- Rumah Mesin. (2021). *Mesin Giling Bumbu Dapur Serbaguna Terbaru 2021* | Rumah Mesin. <https://www.rumahmesin.com/produk/mesin-giling-bumbu-dapur-serbaguna/>. Tanggal Akses 29 Oktober 2021.
- Sanjaya, I. W. (2011) Perencanaan Pabrik Pengolahan Kecap Manis Secara Fermentasi dengan Kapasitas Bahan Baku 160 kg/hari. *Technical Report (Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (FTP), Makalah Komprehensif (FTP))*. Faculty of Agricultural Technology, Surabaya. (Unpublished).
- Santosa, B., Ismawati., & Dewi, J. R. (2018). Karakteristik Kecap Manis Berbasis Kacangan-Kacangan. *CEMARA*, 14(1), 40-48.
- Santoso, E. (2010) Perencanaan Pabrik Pengolahan Kecap Manis Secara Fermentasi dengan Kapasitas Bahan Baku 400 kg/hari. *Technical Report (Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (FTP), Makalah Komprehensif (FTP))*. Faculty of Agricultural Technology, Surabaya. (Unpublished).
- Sarwono, B. (2010). *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya.
- Septiana, A. (2019). *Analisis Laporan Keuangan: Konsep Dasar dan Deskripsi Laporan Keuangan*. Duta Media Publishing.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. Guepedia.
- Simon, C. D., Eichelsheim, C., Mumm, R., and Hall, R. D. (2020). Chemical and Sensory Characteristics of Soy Sauce. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 68(1), 11612-11630.
- Sulaiman, I., N. E. Husna, Rasdiansyah, & Bakhtiar. (2015). *PeRpindahan Kalor dan Massa*. Syiah Kuala University Press.
- Sulistyarsi, A., Pujiati., & Ardhi, M. W. (2016). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Inkubasi Terhadap Kadar Protein Crude Enzim Selulase dari Kapang *Aspergillus niger*. *Proceeding Biology Education Conference* (Vol. 13, No. 1, p. 2528-5742).
- Sulistyarsi, A., Pujiati., dan Ardhi, M. W. (2016). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Inkubasi Terhadap Kadar Protein Crude

- Enzim Selulase dari Kapang *Aspergillus niger*. *Proceeding Biology Education Conference* (Vol. 13, No. 1, p. 2528-5742).
- Sumada, K., Dewati, R., dan Suprihatin. (2016). Garam Industri Berbahaya Baku Garam Krosok dengan Metode Pencucian dan Evaporasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), 30-37.
- Sundari, D., Almasyhuri., dan Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Suprapti, M. L. (2005). *Kecap Tradisional*. Kanisius.
- Supriyatin, U dan Herlina, N. (2020). Tanggung Jawab Perdata Perseroan Terbatas (PT) Sebagai Badan Hukum. *Jurnal Ilmiah Galuh Justisi*, 8(1), 127-144.
- Susanta, G., & S. Agustoni. (2007). *Kiat Hemat Bayar Listrik*. Griya Kreasi.
- Susanti, S. (2006). Kajian Komposisi Kimia Ampas Kedelai Hasil Samping Pengolahan Kecap. *Buana Sains*, 6(1), 59-66.
- Susanti, S. (2006). Kajian Komposisi Kimia Ampas Kedelai Hasil Samping Pengolahan Kecap. *Buana Sains*, 6(1), 59-66.
- Tomasik, P & Horton, D. (2012). Enzymatic Conversions of Starch. *Advances in Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*, 68(1), 59-436.
- Uchida, K. (2000). Diversity and Ecology of Salt Tolerant Lactic Acid Bacteria: *Tetragenococcus halophilus* in Soy Sauce Fermentation. *Japanese Journal of Lactic Acid Bacteria*, 11(2), 60-65.
- United States Department of Agriculture Food Composition Databases. (2018). Wheat Flour, White, All-Purpose, Unenriched. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169761/nutrients> (23 Oktober 2021).
- Utari, D. M., Rimbawan., R. Hadi., Muhilal., dan Purwastyastuti. (2010). Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 33(2), 148-163.
- Wardani, A. K dan Wardani, I. R. (2014). Eksplorasi Potensi Kedelai Hitam untuk Produksi Minuman Fungsional Sebagai Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 58-67.

- Widyatun, F., Mulyaningsih, N. N., dan Sudirman. (2019). Perbandingan Film Antosianin Beras Merah dan Kedelai Hitam Sebagai Kandidat Indikator Kualitas Susu Cair. *Jurnal Inovasi dan Teknologi Material*, 1(1), 27-31.
- Yang, H., Yao, S., Zhang, M., & Wu, C. (2021). Heat Adaptation Induced Cross Protection Against Ethanol Stress in *Tetragenococcus halophilus*: Physiological Characteristics and Proteomic Analysis. *Front Microbiology*, 12(1), 521-530.
- Yusniaji, F & Widajanti, E. (2013). Analisis Penentuan Persediaan Bahan Baku Kedelai yang Optimal dengan Menggunakan Metode Stockhastic Pada PT. Lombok Gandaria. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 13(2), 158-170.
- Yusniaji, F dan Widajanti, E. (2013). Analisis Penentuan Persediaan Bahan Baku Kedelai yang Optimal dengan Menggunakan Metode Stockhastic Pada PT. Lombok Gandaria. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 13(2), 158-170.
- Zhang, L., Zhang, K., & 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 Science Food Agricultural*. 100(6),2782-2790.
- Zuliana, C., Widyastuti, E., Susanto, W. H. (2016). Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 109-119.