

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Anonim. 2006 . *Kecap*. (Online). <http://Document tips/ kecap. html>. (Diakses pada 9 Juni 2016).
- Anonim. 2008 .*Jenis –Jenis Kecap*. (Online). www. Sajian sedap dan jenis kecap.com. (Diakses pada 9 Juni 2016).
- Anonim. 2009 .*Mekanisme Kerja Enzim*. (Online). <http://id scribd.com/dog>. (Diakses pada 9 Juni 2016).
- Anonim. 2012. *Nanas*. (Online). Tersedia pada <http://wikipedia.org/w/ indeks>. (Diakses pada 23 Juni 2016).
- Budiarti. 2010. *Tinjauan Pustaka Pepaya*. Universitas Medan
- Direktorat Gizi, Depkes RI. 2005. *Komposisi Buah Papaya Masak dan Buah Papaya Muda*. Universitas Medan
- Elisanovriyanti. 2002. *Enzim Papain*. (Online). <http://elisanovriyanti. Blogspot.co.id> (Diakses pada 24 Juni 2016).
- Fardiaz, 2005. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Hendratno. 2008. *Fermentasi*. (Online). <http://hendratno-fikuny.blogspot.co.id>. (Diakses pada 23 Juni 2016).
- Himka1. polban. 2014 . *Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldhal dan Lowry*. (Online). <https:// himka1polban.wordpress.com>. (Diakses pada 24 Juni 2016).
- Indrawati.Santy et al. 2008. *Pembuatan Kecap Ikan Gabus dengan Menggunakan Enzim Papain*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Kumaunang, Mauren. 2011 .*Aktivitas Enzim Papain dari Ekstrak Buah Pepaya*. (Online). <http:// kumaunang.m.blogspot.co.id> (Diakses pada 3 Juni 2016).
- Lopetcharat, 2001. *Metode Pembuatan Kecap. Ilmu Pangan*. Terjemahan. Hari Purnomo. UI Press, Jakarta.
- Meilianti. 2012. *Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan*. Politeknik Negeri Sriwijaya: Tidak Diterbitkan

- Prasetyo, Nur., Maulana dan Nirmala Sari, 2012. *Pembuatan Kecap dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Buah Pepaya*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol. 1. No.1, 270-276 hal
- Raharjo, S. 1980. *Oseanografi Perikanan I*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. 141 Hal.
- Rahayu, W. 1992. *Teknologi Fermentasi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi*. Ipb, Bogor 140 Hal
- Sridianti. 2002 . *Pengertian dan Jenis Fermentasi Anaerob*. (Online). <http://www.Sridianti.com>. (Diakses pada 23 Juni 2016).
- Sudarmadji, S.,Haryono,B.,an Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Sudarmadji, Slamet. 1996. *Teknik Analisa Biokimia*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Susanto, H.2009. *Pembenihan dan Pembesaran Patin*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Standar Industri Indonesia. 2012. Syarat Kualitas Kecap berdasarkan SII *Handbook*.
- Teknologi Pangan dan Agroindustri. 2008. *Manfaat Papain*. (Online). Diakses pada 1 Agustus 2016
- Uktiana. 2012. *Kecap Ikan*. (Online). www.Wordpress.com. (Diakses pada 9 Juni 2016).
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yuniar. 2012. *Modul Teknologi Pengolahan Pangan*. Politeknik Negeri Sriwijaya: Tidak Diterbitkan
- Zahro. 2013. *Laporan Analisis Protein*. (Online). <http://nuruszahro.blogspot.co.id>. (Diakses pada 24 Juni 2016)