

DAFTAR PUSTAKA

- Ayuningtyas Hesti. 2016. Pengertian Sterilisasi dan Jenis Sterilisasi. <https://panganpedia.com/ilmu-pangan/sterilisasi-pangan-pengertian-prinsip-dan/> (diakses pada tanggal (16 November 2021))
- Syah Dahrul. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. PT Penerbit IPB Press Kampus IPB Taman Kencana. Bogor.
- Setiarto Haryo B. 2020. Teknologi Pengawetan Pangan Dalam Perspektif Mikrobiologi. Guepedia. Bogor.
- Waziroh Elok, Dkk. 2017. Proses Termal Pada Pengolahan Pangan. Perguruan Tinggi Terbaik dan Terbesar Kelas Dunia Universitas Brawijaya Press (UB Press). Malang, Indonesia.
- Dr.-Ing Aziz B. S. 2021. Pengantar Teknologi Pangan. PT Penerbit IPB Press Anggota IKAPI. Bogor
- Muchtadi, T.R., & Ayustaningwaro, F. (2010). Teknologi proses Pengolahan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Sundari,D., Almasyhuri., & Lamid,A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein.
- Darmadi S. 2010. Pengaruh Tingkat Sterilitas, Medium, dan Ketebalan Tempe terhadap Sifat Fisik dan Nilai Gizi Tempe Kaleng [skripsi]. Bogor: Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Hariyadi P, Kusnandar F, Wulandari N. 2006. Teknologi Pengalengan Pangan. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.

Kim J, Foegeding PM. 1999. Principles of Control. In : Hauschild AHW dan Dodds KL (ed). Clostridium botulinum Ecology and Control in Foods. New York: Marcel Dekker Inc.

Kusnandar F, Hariyadi P, Wulandari N. 2006. Proses termal. In : Kusnadar F, Hariyadi P, dan Syamsir E (ed). Modul Kuliah Prinsip Teknik Pangan. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.

Muchtadi D. 1995. Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.