

DAFTAR PUSTAKA

- Badan POM RI.2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Badan POM RI.
- Byrne, B., Dunne, G. dan Bolton, D.J. (2006). Thermal inactivation of *Bacillus cereus* and *Clostridium perfringens* vegetative cells and spores in pork luncheon roll, *International Journal of Food Microbiology* **23**: 803- 808.
- Cebrian,G., Condon.S. dan Manas, P. (2009). Heat adaptation induced thermotolerance in *Staphylococcus aureus* influence of the alternative factor OB. *International Journal of Food Microbiology* **135**:274-280.
- Cahyonugroho, O.K. *Pengaruh Intensitas Sinar Ultraviolet dan Pengadukan terhadap reduksi jumlah bakteri Bakteri Escherchia coli*. Jurnal Penelitian. Surabaya : Universitas Pembangunan Nasional.
- Ebookpangan.com.2006. *Fermentasi Pagan*. diakses tanggal 19 juli 2015
- Estiasih, T., dan K. Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Fardiaz, D. (1996). *Proses termal dalam pengendalian tahap pengolahan kritis untuk menjamin keamanan pangan* , Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- <http://www.anneahira.com/bakteri-patogen.html> diakses tanggal 13 oktober 2014
- Jawetz E., J. L. Melnick, E. A. Adelberg, G. F. Brooks, J. S. Butel, L. N. Ornston, 1995, *Mikrobiologi Kedokteran*, ed. 20, University of California, San Francisco.
- J. E. Jawetz. 1992. *Mikrobiologi untuk Profesi Kesehatan*. Jakarta: Bina Rupa Aksara.
- Kusnandar, F., P. Hariyadi dan E. Syamsir. 2006. *E-Learning Proses Termal*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor
- Koswara, S. 2009. *Pengawet Alami untuk Produk dan Bahan Pangan*. eBookPangan.com
- Mailia, R. 2014. *Ketahanan Panas Cemar Escherchia coli, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, dan Bakteri Pembentuk Spora yang Diisolasi dari*

Proses Pembuatan Tahu di Dusun Sudagaran Yogyakarta. Tugas Akhir.
Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Melliawati, R. 2009. *Escherchia coli dalam kehidupan manusia.*

Muchtadi, D. 2010. *Kedelai komponen untuk kesehatan.* Bandung: Penerbit Alfabeta.

Muchtadi, T.R, dan Sugiyono. 2013. *Prinsip proses & Teknologi Pangan.* Bandung: Alfabeta.

Ouazzou, A.A., Manas, P., Condon. S., Pagan, R. dan Gonzalo, G.D. (2012). Role of general stress-response alternative sigma factors σ^S (RpoS) and σ^B bacterial heat resistance as a function of treatment medium pH . *International Journal of Food Microbiology* 153: 358-364.

Pamungkasari, D. 2008. *Kajian penggunaan Sari kedelai sebagai substitusi Sari sapi terhadap sifat es krim ubi jalar (Ipomoea batatas).* Tugas Akhir. Surakarta: Universitas sebelas maret.

Parhusip, J.N.A., Arum N.A., Nathalia T. 2005. Aktivitas Antimikroba Sereh (Cymbopogon citratus DC stapf) terhadap bakteri pathogen. *Jurnal penelitian.*

Pelczar, C.J. and E.C.S. Chan. 1988. *Elements of Microbiology.* (Diterjemahkan Hadioetomo, R.S., T. Imas, S.S. Tjitrosomo dan S.L. Angka). Edisi ke-1. Indonesia University Press, Jakarta.

Supardi, I. dan Sukamto, 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan.* Bandung: Alumni

Sukasih, E., Setyadjit, dan R. Dewantari Hariyadi. 2005. *Analisis kecukupan panas pada proses pasteurisasi pure mangga (Mangifera indica L.).* Bogor: Institut pertanian Bogor.

SNI. 1995. *Standar Nasional Indonesia 01-3830 tentang Sari kedelai.*

Ulina, E. S. 2009. *Hygiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan Escherchia coli dalam Sari Kedelai Pada Usaha Kecil di Kota Medan.* Tugas Akhir. Sumatera utara: Universitas Sumatrea Utara.

Usman, H., dan Purnomo, R.S. 2000. *Pengantar Statistika.* Jakarta: Bumi Aksara.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Yusuf, A. 2011. *Tingkat kontaminasi Escherchia coli pada Sari segar di kawasan gunung perak, kabupaten sinjai*. Tugas Akhir. Makasar: Universitas hasanuddin.