

DAFTAR PUSTAKA

- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 1992. Standar Nasional Indonesia(SNI) No.01-2987-1992, Mie Basah Badan Standardisasi Nasional.
- Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. 2011. Keputusan Menteri Kesehatan. Jakarta. Kementerian Kesehatan RI.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta : RajaGrafindo.
- Mutiara, M. 2016. Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) dan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Temulawak di Pasar Tarumanegara Magelang. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Pagani, M.A. 1985. Pasta Product from non conventional raw material. P.52-68. In ch. Mercier and C. Cantareli (Eds). Pasta and Exstrusion Cooked Foods. Proceeding of an International Symposium Held in Milan.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16.2016. Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan. Jakarta.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 12. 2018. Organisasi dan Tata Kerja Pelaksanaan Teknis di Lingkungan Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Sudian S. 2008. Pengujian mikrobiologi pangan. Jurnal Info POM.
- Sopandi,T dan Wardah.2014.*Mikrobiologi* Pangan Teori dan Praktik.Maya(ed). Yogyakarta:ANDI Yogyakarta.
- Undang–Undang Republik Indonesia Nomor 18. 2012. Pangan. Diakses pada bkp.pertanian.go.id/blog/post/undang-undang-republik-indonesia-nomor-18-tahun-2012-tentang-pangan.
- Utami, Tri. 2012.Mie Basah Fortifikasi *Spirulina* Dan Kerusakan Mikrobiologis Pada Penyimpanan Suhu *Chillin*. Skripsi. Bogor.
- World Health Organization. 2003. Essential safety requirement for street vended foods. (Revised ed). Food Safety Unit, Division of Food and Nutrition, World Health Organization.