

DAFTAR PUSTAKA

- Ananta, R. 2018. *Sistem Management Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. 2(6). Hal 263-272.
- BPOM RI. 2012. Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga. Direktorat Standarisasi Produk Pangan. Jakarta.
- BSN. 2011. Standar Nasional Indonesia-SNI 01-2973:2011:Biskuit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Carter, G., D.J. Wise. 2004. *Essential of Veterinary Bacteriology and Mycology 6 th Edition*. Blackwell publishing. Iowa
- Darwin, P. 2013. *Menikmati gula tanpa rasa takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Esteria, P. 2008. Perubahan Mutu Susu Kedelai Selama Pengolahan dan Penyimpanan. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Herawati, H. 2012. *Alternative Production Process Technology Of Food Ingredient From Modified Tapioca*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Hernando, Dkk. 2015. *Kadar Air dan total mikrob pada daging sapi di tempat pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung*. Jurnal ilmiah Peternakan Terpadu, vol. 3, no. 1, hal. 61-67.
- Hernawati. 2021. *Mutu Mikrobiologi Biskuit Tepung Komposit (Tepung Beras Dan Tepung Terigu) Dengan Penambahan Tepung Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis)*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Jay, J.M. 1978. *Modern Food Microbiology*. second Ed. Wayne State University, D. Van Nastrand Co. New York.
- Joshi A, Paratkar SG, Thorat BN. 2006. *Modification of lecithin by physical, chemical and enzymatic methods*. Eur J Lipid Sci Technol 108: 363–373

- Kurniawati. 2018. *Perbedaan Pertumbuhan Jamur Aspergillus flafus dengan Menggunakan Media Ubi Jalar Sebagai Pengganti PDA (Potato Dextrose Agar)*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika. Jombang.
- Kustyawati, ME. 2020. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Pusaka Media. Yogyakarta.
- Lin J, Blank I. 2003. *Odorants generated by thermally induced degradation of phospholipids*. J Agric Food Chem 51: 4364- 4369.
- Matz SA & T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.
- Meylina, GP. 2008. *Pengaruh Tempat dan Lama Penyimpanan Terhadap Total Kapang dan Kadar Protein Biji Kacang Hijau*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Muramutsu, Y., Maruyamma. M. 2006. *Improved Method For Preparation Of Samples For The Plymerase Chain Reaction For Detection of Coxiela Burnetti in Milk Using Immunomagnetic Separation*. Vetrinary Microbiology, 51. 175-178.
- Negara JK, dkk. 2016. *Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda*. Jurnal ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. ITB. Bogor.
- Nengsih, BK. 2021. *Pengaruh Jumlah Pengenceran Terhadap Perhitungan Cemaran Mikroba Pada Tepung Terigu dengan Metode Angka Lempeng Total (ALT)*. Fakultas Matematika dan Ilmu pengetahuan Alam Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Nurmila dan Kusdiyantini. 2018. *Analisis Cemaran Escherichia coli, Staphylococcus aureus dan Salmonella sp. Pada Makanan Ringan*. Berkala Bioteknologi, vol. 1, no.1. Semarang.
- PERBPOM RI. 2006. *Metode Analisis Pusat Pengujian Obat dan Makanan nomor 95/MIK/00*. Jakarta.
- Putri, AM. Dan Pramudya K. 2018. *Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Total Mikroba Dalam Es Dung-Dung Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Media Gizi Indonesia. 13(1):41.
- Songer, J.G., and K.W. Post. 2005. *Veterinary Microbiology: Bacterial and Fungal Agents of Animal Disease*. Elsevier Saunders: Missouri. USA.

- Sukmawati dan F. Hardianti. 2018. *Analisis Total Plate Count (TPC) Mikroba pada Ikan Asin Kakap di Kota Sorong Papua Barat*. Jurnal Biodjati, vol. 3, no. 1, pp. 72-78.
- Suryani, N., Erawati, C. M., & Amelia, S. 2018. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS)*. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan. 14(1). hal 11-25.
- Swandi W., N. Ilmi dan I. Rahim. 2018. *Pertumbuhan isolate JamurTiram (Pleurotus sp.) pada Berbagai Media Tumbuh*. Prosiding Seminar Nasional. Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 1, pp. 240-246.
- USDA (United States Department of Agriculture)/FSIS (Food Safety and Inspection Service. 2008. *Most Probable Number Procedure and Table*. USA.
- Wicaksono, WA. 2011. *Pabrik kristal dekstrosa dari pati ubi kayu dengan proses hidrolisa*. UPN veteran Jatim. Surabaya.
- Yuwono, S.S., dan E. Waziroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. UB Press. Malang.
- Zaki, I. 2001. *Pengaruh Lama Masa Simpan terhadap Kualitas TPC biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (curcubita moschata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius sp) sebagai MP-ASI*. Fakultas Kedokteran. UNDIP. Semarang.