

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (1999). Manajemen Operasi dan Produksi. Jakarta: PT.Bumi Aksara.
- Assauri, Sofjan, Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi 2004, Lembaga Penerbit FE-UI, Jakarta, 2004
- Damayanti, N.W.E., Abadi, M.F. and Bintari, N.W.D. (2020) ‘Perbedaan Jumlah Bakteriuri Pada Wanita Lanjut Usia Berdasarkan Kultur Mikrobiologi Menggunakan Teknik Cawan Tuang Dan Cawan Sebar’, Meditory : The Journal of Medical Laboratory, 8(1), pp. 1–4. Available at: <https://doi.org/10.33992/m.v8i1.969>.
- Estiasih, T., Wijayanti, N., Purwantiningrum, I., Bekti, W., Nurcholis, M., Heppy, F., Maligan, J.M., dan Sarita, I. 2012. *Modul Praktikum Biokimia dan Analisis Pangan*. Malang: Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Fardiaz. (2004). Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta
- Kartika, B., Pudji, H., Supartono, W., 1987, Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara, Jakarta
- Lestari, T.R.P. (2020) ‘Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen’, Aspirasi: Jurnal Masalah-masalah Sosial, 11(1), pp. 57–72. Available at: <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Manik Widiyanti, N.L.P., Sukra Warpala, I.W. and Suryanti, I.A.P. (2017) ‘Parameter Fisik Dan Jumlah Perkiraan Terdekat Coliform Air Danau Buyan Desa Pancasari Kecamatan Sukasada Buleleng’, JST (Jurnal Sains dan Teknologi), 6(1), pp. 178– 188. Available at: <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v6i1.8492>.
- Maturin, L & Peeler, J.T. BAM Chapter 3: Aerobic Plate count. Diakses pada 22 Oktober 2022 (<https://www.fda.gov/food/laboratorymethods-food/bam-chapter-3-aerobic-platecount>).
- Muchtadi, Tien R., 2010. Ilmu Pengetahuan Pangan. Bandung: AlfaBeta
- Naiu, A.S. and Yusuf, N. (2018) ‘Nilai Sensoris dan Viskositas Skin Cream Menggunakan Gelatin Tulang Tuna Sebagai Pengemulsi dan Humektan’, Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 21(2), pp. 199–207.

Reksohadiprojo, Sukanto. Manajemen Produksi, Edisi IV , BPFE, Yogyakarta, 2001.

Rhee, K.C. (2005). Determination of Total Nitrogen. Dalam Buku Handbook of Food Analytical Chemistry. Editor: Ronald E. wrolstad. New Jersey: John Wiley and Sons Inc.

SNI 2897. (2008). Sisni. Bsn .go. id / index. php / SNI_main / SNI / detail_SNI / 7779

Soekarto, Sri S., 1985, Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Sudarmadji, S; B, Haryono; Suhardi. 2013. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta: Yogyakarta

Suharyono, A. S. 2006. Efek Sinar Ultraviolet terhadap Kandungan Total Mikroba dan Vitamin C Sari Buah Jeruk Nipis. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Lampung

Winarno, F. G. (1988). *Kimia Pangan dan Gizi* (S. Purnama, Ed.; Cetakan ke).

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.

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

Winarno, F.G., 2002, Kimia Pangan dan Gizi, Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Windi Maryanti, Ika Herani. 2020. "Perceived Social Support Dan Psychological Distress Pada Penderita Penyakit Kanker." Jurnal Psikologi 16 (1):91.

Zaldiansyah, T., Martunis, M., & Fahrizal, F. (2018). Karakteristik Organoleptik Pada Sirup Air Kelapa (*Cocus nucifera*) dengan Penambahan Gula Fruktosa sebagai Pengganti Gula Sukrosa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(2), 345–350. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i2.7460>