

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. dkk., 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai terhadap Kualitas Mutu Tahu. *Jurnal Mutu Pangan* Vol 5 (2). Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- APHA. 1992. *Methods for the Examination of Water and Wastewater*, 18th Edition. American Public Health Association: Washington DC.
- Depkes RI. Undang-undang Republik Indonesia nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan. *Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor*. 2009;144
- Didik, “Modifikasi pembuatan tahu dengan penggunaan lama perendaman, lama penggilingan dan penggunaan suhu dalam upaya meningkatkan kualitas produk tahu,” *J. Ilmiah Teknik Kimia* 5, no. 1 (2021) Hlm 21.
- Dwidjoseputro, 1998. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*, Cetakan ke-16 Djambatan, Jakarta
- Dwidjoseputro, 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*, Cetakan ke-16, Jakarta
- Estiasih, T. 2005. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Kacang -kacangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Faisal ,A. 2016. Gambaran bakteri total Coliform pada Air Minum Isi Ulang (AMIU) dan lamanya penyimpanan. *Jurnal Mahakam Medical Laboratory Technology* 1(2) : 61-70
- FDA BAM Appendix 2. 2001. *Laboratory Guidebook- Most Probably Number Procedure and Tables*.
- Herwin Pisestyani et al., “Praktik Sanitasi dan Higiene Penjual Minuman Susu Aneka Rasa Siap Minum Berdasarkan Jumlah Koliform dan *Staphylococcus aureus*,” *Jurnal Medik Veteriner* 4, no. 1 (2021): 14.
- Hutching, J. B., 1999. *Food Color and Appearance Secend Edition*. Maryland: Inc.Gaithersburg
- Ika, Permata. *Mikrobiologi Dasar*. Malang: Universitas Kanjuruhan Malang., 2016.

Irna Kartika Ruhi Suwarni, Ratna Umi Nurlila dan, “Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Kedelai Pada Suhu Kulkas 2-8 oC Terhadap Bakteri Coliform Metode MPN (Most Probable Number),” *Jurnal MediLab Mandala Waluya Kendari* 4, no. 06 (2020).

ISO 6508-1: “Metallic Materials—Rockwell Hardness Test—Part 1: Test Method.” International Organization for Standardization, Geneva (2016)

Iswadi, D. 2021. Modifikasi Pembuatan Tahu Dengan Penggunaan Lama Perendaman, Lama Penggilingan Dan Penggunaan Suhu Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Tahu. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, Vol. 5 No. 1 (Januari 2021).

Kartika, E, Khotimah, S, Ari, H .Y. 2014. Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan Pada Sosis Daging Ayam Di Pasar Flamboyan Pontianak. *Probiot*, Volume 3,2: 111-119.

Kumalasari, E., & Prihandiwati, E. (2018). Analisis Kuantitatif Bakteri Coliform Pada Depot Isi Ulang Yang Berada Di Wilayah Kayu Tangi Kota Banjarmasin. *Jurnal Ilmiah*, 3(1), 134–144.

Kusuma, S.A.F. (2009). Uji biokimia bakteri. (Karya ilmiah). Bandung: Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran.

Latifah Maula, “Analisis Bakteri Coliform Pada Air Laut di Kawasan Wisata Bahari Di Kecamatan Pulo Aceh,” 2019. Hlm 14

Lulanan, D. W. (2009). Ancaman Patogen Pada Pangan Asal Hewan. *Faod Review*, J (4), hal42-47.

Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2017). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua dan Pemandian Umum. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 1–20.

Mursalim, Ahmad 2009. Perbedaan nilai MPN Coli pada air minum yang diperiksa segera dan tunda 24 jam pada suhu 4 0 C. *Jurnal Pendidikan Kesehatan dan Bioteknologi Kedokteran* ,Makassar.

- Narumi, H.E, Zuhriansyah dan Imam Mustofa. 2009. Deteksi Pencemaran Bakteri *Salmonella* sp. Pada Udang Putih (*Panaeus merguensis*) Segar Di Pasar Tradisional Kotamadya Surabaya. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, Volume 1,1:87-91. Fakultas Kedokteran Hewan Unair. Universitas Airlangga.Surabaya.
- Nasional, D. S. (1995). SNI 01-3924-1995 tentang Mutu Daging Pedaging. Departemen Pertanian. BSN. Jakarta.
- Nenengsih Verawati, Nur Aida, dan Ridha Aufa Aufa, “Analisa Mikrobiologi Cemar Bakteri Coliform Dan *Salmonella* Sp Pada Tahu Di Kecamatan Delta Pawan,” *Jurnal Teknologi Agro-Industri* . No. 1. 2019.
- Oktaviani, T. A. (2020). KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA MARSHMALLOW DENGAN PENAMBAHAN TEMULAWAK SERBUK DAN SUBSTITUSI STEVIA (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Perangin-angin, B. H. (2013). Pengaruh Derajat Keasaman dan Konsentrasi Ragi terhadap Mutu Minuman. *Agricultural Prod. Technology* 5 (2).
- Rajkovic, A., Kljajic, M., Smigic, N., Devlieghere, F., and Uttendale, M. 2013. Toxin Producing *Bacillus cereus* Persist in Ready-to-reheat Spaghetti Bolognese Mainly in Vegetative State. *International Journal of Food Microbiology*. 167 : 236-243.
- Saadah Farida Putri. “Analisis Bakteri Coliform Dalam Es Batu Dari Berbagai Kantin Di Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung,” 2017, 118.
- Sartika, D., Susilawati, & Arfani, G. (2016). Identifikasi Cemar *Salmonella* Sp. Pada Ayam Potong Dengan Metode Kuantifikasi Di Tiga Pasar Tradisional Dan Dua Pasar Modern Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 21(2), 89–96. Retrieved from <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/download/1409/1335>
- Setiawan, A. F. (2020). Karakteristik Fisik Dan Kimia Marshmallow Dengan Penambahan Serbuk Kayu Manis Dan Substitusi Stevia (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Singgih, W. D. dan Harijono. 2015. Pengaruh Subtitusi Proporsi Tepung Beras Ketan Dengan Kentang pada Pembuatan Wingko Kentang. *Jurnal Pangandan Agroindustri* 3(4): 1573-1583.
- SNI. Standar Nasional Indonesia. 1998. Tahu. SNI 01-3142-1998. <https://www.bsn.go.id>

- SNI. (2009). Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. Dewan Standarisasi Nasional
- Suhartini, S. A. L. (2017). Analisis Bakteri Coliform Pada Air Rendaman Tahu Yang Di Jual Di Pasar Central Kota Kendari Provinsi Sulawesi Selatan. Jurusan Analisis Kesehatan Politeknik Kesehatan Kendari, 549.
- Suprpti, M Lies, 2005. Tekhnologi Pengolahan Pangan Pembuatan Tahu. Yogyakarta (23.6.201219.23pm).
- Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal.(Tesis). Universitas Diponogoro.
- Suwandono, A.M., Destri, dan C. Simanjutak. 2005. Salmonellosis dan Surveillans demam tifoid yang disebabkan Salmonella di Jakarta Utara. Disampaikan dalam Lokakarya Jejaring Intelijen Pangan – BPOM RI. Jakarta. 25 Januari 2005.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Hal : 8-9
- Syaris, S. R. (2019). Analisa Bakteri *Salmonella sp* Pada Saus Tomat Yang Diperdagangkan Di Pasar Simpang Limun Medan. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan. Medan.
- Szczesniak, A., dan Kleyn, D. 1963. *Consumer Awareness of Texture and Other Food Attributes*. Food Technology, London.
- Verawati, N., Aida, N., & Aufa, R. (2019). Analisa Mikrobiologi Cemaran Bakteri Coliform Dan *Salmonella Sp.* Pada Tahu Di Kecamatan Delta Pawan. Jurnal Teknologi Agro-Industri, 6(1), 61. <https://doi.org/10.34128/jtai.v6i1.90>
- Wardani, A. K, Saparianti, E, Widya, D. N. 2010 Mikrobiologi Umum. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 1993. Kimia Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Zelpina, E., Purnawarman, T., & Lukman, D. W. (2019). Keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam suwir bubur ayam yang dijual di lingkur kampus Institut Pertanian Bogor Dramaga Bogor. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 15(2), 73–79. doi: 10.21082/jpasca.v15n 2.2018.73-79

Zelpina, dkk., 2018. Keberadaan Salmonella Sp. Pada Daging Ayam Suwir Bubur Ayam Yang Dijual Di Lingkar Kampus Institut Pertanian Bogor Dramaga Bogor. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian | Volume 15 No. 2 September 2018. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor.

