

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M dan Bambang, W. 2012. *"Pengantar Gizi Masyarakat"*. Jakarta : Kencana
- Arisman. 2009. *"Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan"*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *"Melaksanakan Program dan Prosedur Keamanan Pangan"*. Jakarta Pusat : Percetakan Negara. [www.Pkpdfi.pom.go.id](http://www.Pkpdfi.pom.go.id) yang diakses pada tanggal 24 Agustus 2017.
- Baliwati, Y. F. (2004). *"Pengantar Pangan dan Gizi, Cetakan I"*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Malang. 2005. *"Produksi Industri Tahu Kota Malang"*. Desperindag : Malang.
- Diniyani, Nuzulla dkk. 2015. *"Pengaruh Penggunaan Sari Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) sebagai Koagulan dalam Pembuatan tahu Biji Saga (Adenantha Pavonina Linn)"*. Semarang : Fakultas Teknik UNNES Semarang.
- Dirjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. 2014. *"Pedoman Gizi Seimbang"*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Food watch. (2004). *"Sistem Keamanan Pangan Terpadu, Bahan Tambahan Ilegal-Boraks, Formalin, dan Rhodamin B"*. [www.pom.go.id/surv/events/foodwatch%201st%20edition.pdf](http://www.pom.go.id/surv/events/foodwatch%201st%20edition.pdf) diakses tanggal 23 Agustus 2017.
- Hayati, Elok. 2011. *"Dibalik Mukjizat Tanaman Belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi l) sebagai Pengawet Alami"*. Malang : Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Hough, G., Garitta, L., and G. Gomez. 2006. *"Sensory shelf life predictions by survival analysis accelerated storage models"*. Food Quality and Preference 17(6): 468-473.
- Jafar, N. 2012. *"Aspek Keamanan Pangan pada penjamah Makanan di Penyelenggaraan Makanan Institusi"*. Jakarta.
- Lathifah, Qurrotu A'yunin. 2008. *"Uji Efektifitas Ekstrak Kasar Senyawa Antibakteri pada buah belimbing wuluh (Averrhoa Blimbi L) dengan Variasi Pelarut"*. Malang : Fakultas Kimia UIN Malang.
- Moehyi, S. 2000. *"Pengaturan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit"*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Perka BPOM RI nomor 16 tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.

- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Perka BPOM RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Perka BPOM RI nomor 15 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pengental 06.8.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. NOMOR 722/MENKES/PER/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Peraturan Pemerintah. PP nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- Pradata, Yuni. 2005. "*Aneka Masakan Tahu*". Depok: PT. Agromedia Pustaka.
- Purnawijayanti, H. 2001. "*Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*". Yogyakarta : Kanisius.
- Putri, Mareta Dini. 2017. "*Keamanan Tahu Putih dan Tahu Kuning di Kota Malang (Analisis Uji Kualitatif Formalin Dan Methanil Yellow)*". Malang : Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang Jurusan Gizi.
- R, Sitinjak, dkk. 2015. "*Analisis Bahaya dan Identifikasi Titik Kritis pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Tahu Cina dan Tahu Sumedang di Kelurahan Sari Rejo Kecamatan Medan Polonia*". Sumatera Utara : Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.
- Rukmana, R & Yuniarsih. 2001. "*Budidaya dan Pasca Panen Kedelai*". Yogyakarta : Kanisius.
- Sarwono, B. 2006. "*Khasiat dan Manfaat jeruk Nipis*". Depok : Agro Media Pustaka.
- Soekarto, Soewarno T. 2014. "*Penilaian Organoleptik*". Jakarta : Bhratara aksara.
- Standart Nasional Indonesia. SNI 01-3142-1998. <https://kupdf.com/download/sni-01-3142-1998> yang diakses pada tanggal 23 Agustus 2017.
- Suprapti, Lies. 2005. "*Teknologi pengolahan Pangan Pembuatan Tahu*". Yogyakarta : Kanisius.
- Surono. Ingrid Suryanti, dkk. 2016. "*Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan Edisi 1*". Yogyakarta : Deepublish
- Syarfiani dan Rusmin, M. 2014. "*Analisis Kandungan Formalin pada Tahu di Pasar Tradisional Kota Makassar*". Makassar : Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar Jurusan Gizi.
- Triyono, Agus. 2010. "*Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau*". Jurnal Subang Lipi. <https://ttg.lipi.go.id> yang diakses pada tanggal 23 Agustus 2017.
- Ummah, M. 2010. "*Ekstraksi Dan Pengujian Aktivitas Antibakteri Senyawa Tanin Pada Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) (Kajian Variasi Pelarut)*". Malang : Jurusan Kimia UIN Maulana Malik Ibrahim Malang
- Undang-Undang Republik Indonesia. UU pasal 67 nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan.

United States Departement of Agriculture. "*Agricultural Research Service USDA Food Composition Database*". <https://ndb.nal.usda.gov/> .yang di akses pada tanggal 23Agustus 2017.

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

Yulisttiani, Ana dan Nuryati. 2009. "*Efektifitas Asam Sitrat sebagai Bahan Penggumpal dan Pengawet pada Produk Tahu*". Jakarta : UPN Veteran Jakarta Jurusan Teknologi Pangan. 3 (2) pp. 103-112. ISSN 1978-4163.