

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, N., Safutri, M., & Musiam, S. (2016). Analisis Kualitatif Formalin Pada Tahu Mentah Yang Dijual di Pasar Kalindo, Teluk Tiram dan Telawang Banjarmasin. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1), 60–64. http://jurnal.akfarsam.ac.id/index.php/jim_akfarsam/article/view/48
- Alyza Avindya Zulfi. 2017. *Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Ala Gandu Magetan Tahun 2017*. KTI. Magetan: Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya Jurusan Sanitasi
- Anwar H, et al 1998. *Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Jakarta: Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan. Departemen Kesehatan RI
- B POM RI. 2020. *Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI
- BSN. 1995. SNI 01-0222-1995 Tentang *Bahan Tambahan Pangan*
- Depkes RI. 2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Ditjen PPL dan PM. Jakarta
- Dinkes Jatim. 2020. *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2019*. Surabaya: Dinas Kesehatan Provinsi Jatim
- Dinkes Magetan. 2020. *Profil Kesehatan Kabupaten Magetan Tahun 2019*. Magetan: Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan
- Ditjen PPM & PLP. 1998 *Hygiene Perorangan Seorang Penjamah Makanan*. Jakarta: Depkes RI
- Djoko Windu P. Irawan. 2016. *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).
- Fajriansyah. (2017). Kondisi Industri Tahu Berdasarkan Hygiene Dan Sanitasi Di Kota Banda Aceh (*The Tofu industry condition based on hygiene and sanitation in the city of Banda Aceh*). *Aceh Nutrition Journal*, 2(November), 149–154.
- Floridiana, Z. (2019). The assessment of Food Handlers' Hygiene and Environmental Sanitation in Tofu Home Industry Jombang 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 75. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.75-82>

- Hieronimus Budi Santoso.1995. *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius
- Kepmen RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*
- Mursalim. (2018). Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri pada Minuman Sari Kedelai yang Diperjualbelikan di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 1(1), 56–61.
- Nababan, D., Indriana, R., & Sitepu, R. (2018). Analisis Kandungan Formaldehid Pada Tahu Yang Dijual Di Pasar Kota Medan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Lingkungan Hidup*, 4002, 1–10.
- Nugroho Adhi Pradana. 2018. *Studi Hygiene Sanitasi Pembuatan Tahu di Home Industri Tahu Desa Rempoah Baturraden Kabupaten Banyumas Tahun 2018*. KTI. Purwokerto: Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang Jurusan Kesehatan Lingkungan
- Panjang, P., Anduonohu, P., Basah, P., & Pasar, D. A. N. (2016). *Diperdagangkan Dipasar Tradisional Kota Kendari*. 1(2), 125–130.
- Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009. *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan*. Jakarta
- Permenkes No. 33 Tahun 2012 *tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP)*
- Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene Sanitasi Jasa Boga*
- Ramadhan, S., Tressyalina, & Zuve, F. O. (2009). *Buku Ajar Buku Ajar Metode Penelitian Pembelajaran Bahasa Indonesia*.
- Surat Himbuan Sekjen Kemenkes Nomor : PK.02.01/B.VI/839/2020 tentang *Upaya Pencegahan Penularan Covid-19 di Tempat Kerja*
- Suseno, D. (2019). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Boraks Pada Bakso Menggunakan Kertas Turmerik, FT – IR Spektrometer dan Spektrofotometer Uv -Vis. *Indonesia Journal of Halal*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.14710/halal.v2i1.4968>
- Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang *Pangan*

Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang *Kesehatan*

Undang-Undang RI No 11 Tahun 1962 tentang *Hygiene Untuk Usaha-Usaha
Bagi Umum*