

## DAFTAR PUSTAKA

- Atun Y. & Nurcholis, 2015. Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta
- Azlina, 2017. Uji Kualitas Makanan Jajanan Tradisional di Pasar Madiun Ditinjau dari Aspek Fisik dan Mikrobiologi 22-23
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan
- Cahyadi, W., 2007. Teknologi dan Khasiat Kedelai, Bumi Aksara, Jakarta
- Danka, 2021. Keadaan Hygiene Sanitasi Pada Pabrik Tahu Di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2021
- Ernawati, 2014. Kualitas Makanan Jajanan Tempura yang Dijual Pedagang Keliling Ditinjau dari Aspek Fisik, Kimia dan Mikrobiologi di Lingkungan SDN Bogem 1 Kecamatan Sukomoro Tahun 2014
- Evie F. P. J. & Meilan, 2017. Higiene dan Sanitasi pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan
- Fitriyani, Adyatma, S. & Kumalawati, R., 2019. Analisis Tingkat Ketahanan Pangan Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan.
- Fifia Candra & Yanti Ernalia, 2021. Analisis angka kuman pada makanan siap saji  
Analysis of microorganism count on fast food
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VIII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1204/Menkes/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit
- Maksum, S. R. I., Jamanie, F. & Alaydrus, A., 2019. Strategi Dinas Ketahanan Pangan Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Kota Samarinda. *eJournal Pemerintahan Integratif*, 7(4), pp. 570-581.
- Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang

- Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga
- Salim, Emil. 2012. Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai. Yogyakarta: Lily Publisier.
- Sarwono, B. dan Saragih, Y.P. 2004. Membuat Aneka Tahu. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Standart Nasional Indonesia Nomor 01-2346 Tahun 2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori.
- Subaedah S, Ralle A, Netty. 2019. Pertumbuhan dan produksi berbagai varietas tanaman kedelai di lahan sawah tadah hujan. *J Ecosyst.* 19(3):276–281.
- Sugiyono, (2016). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. Bandung: alfabeta.
- Tumbel, M. 2010. Analisis Kandungan Boraks dalam Mie Basah yang Beredar di Kota Makasar. *Jurnal Chemica* vol 11 (1): (57-64).
- Utami, Citra Perdani, Sukma Ayu Fitrianingrum, Ir. Kristinah Haryani, M.T. 2012. “Pemanfaatan Iles-iles (*Amorphophallus oncophylus*) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu”. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1:79-85.
- Wignyanto (2020) Bioremediasi Dan Aplikasinya. Ke-1. Malang: UB Press.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan*. Kanisius, Yogyakarta