

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. Z., Devi, C., & Adeline. (2013). Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour. *J. Eng. Technol. Sci*, 45(1), 97-111.
- Affan, I., Razali, & Rastina. (2017, 2). Jumlah Cemaran TPC dan E. Coli Susu Kambing Segar yang Berasal Dari Usaha Ternak Kambing Perah di Kecamatan Syiah Kuala Banda Aceh. *JIMVET E-ISSN*, 17-22.
- Amal, N. N., & Mitra, A. (2016, Mei 24). *Siswa di Serang Bikin Pengawet Tahu Pengganti Formalin*. (Viva) Retrieved Januari 21, 2019, from viva.co.id: <https://www.viva.co.id/arsip/776449-siswa-di-serang-bikin-pengawet-tahu-pengganti-formalin>
- Andarwulan, N. K. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andi, M. (2017, November 23). *Inovasi Baru Pengawet Tahu Berbahan Dasar Pisang*. (Majalah Kartini) Retrieved Januari 21, 2019, from majalahkartini.co.id: <https://majalahkartini.co.id/berita/serba-serbi/inovasi-baru-pengawet-tahu-berbahan-dasar-pisang/>
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie.
- Asrianti. (2016). *Ini Bahaya Formalin dalam Makanan*. Yogyakarta: Tribun Jogja.
- ASTM E2454 Standard. (2005). *Standard guide for sensory evaluation methods to determine the sensory shelf life of consumer products*. West Conshohocken, PA: American Society.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 2332.3:2015 Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *Standar Nasional Indonesia (SNI) 2987:2015: Syarat Mutu Mie Basah*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Belinda, A. S., & Yunianta. (2016). Uji Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Sari Biji Kecipir Dengan Penambahan Enzim Papain. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 148-157.

- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. (2013). Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2), 109-116.
- Cardelli, C. &. (2001). Application of Weibull Hazard Analysis to Determination of the Shelf Life of Roasted and Ground Coffee. *Lebensm-Wiss. u.-Technol*, 273-278.
- Dewi, E. N. (2011). Quality Evaluation of Dried Noodle With Seaweeds Puree Substitution. *Journal of Coastal Development*, 14(2), 151-158.
- Gacula, M. &. (1984). *Statistical Methods in Food Consumer Research*. Orlando FL: Academic Press Inc.
- Gambaro., A. A. (2004). Sensory Shelf Life Estimation of Alfajor by Survival Analysis. *Journal of Sensory Studies*, 500-509.
- Hidayati, L. (2005). *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan dalam Penyimpanan Freezer Lemari Es Terhadap Kandungan Protein dan Jumlah Total Koloni Bakteri Ikan Bandeng (Chanos chanos)*. Malang.
- Hough, G. L. (2003). Survival Analysis Applied to Sensory Shelf Life of Foods, 68 (1). *Journal of Food Science*, 259-362.
- Julian Ferdynan Sumule, D. T. (2017). Aplikasi Probiotik Pada Media Pemeliharaan Terhadap Pertumbuhan dan Sintasan Ikan Nila Merah. *Jurnal Agrisains 18 (1)*, 1-12.
- Naufalin, R. R. (2010). *Potensi Bunga Kecombrang Sebagai Pengawet Alami pada Tahu dan Ikan*. Retrieved Maret 29, 2015
- Ngazis, A. N. (2016, 05 24). *Siswa di Serang Bikin Pengawet Tahu Pengganti Formalin*. Retrieved from Viva.co.id: <https://www.viva.co.id/arsip/776449-siswa-di-serang-bikin-pengawet-tahu-pengganti-formalin>
- Putri, D. P. (2016). *UJI CEMARAN KAPANG, KHAMIR, DAN BAKTERI Staphylococcus aureus PADA SIMPLISIA JAMU KUNYIT DI PASAR GEDE SURAKARTA*. Surakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, UNS.

- Solihin, M. &. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-Umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, Vol.3 (2): 48-54.
- Sopandi, T. &. (2014). *Mikrobiologi Pangan - Toeri dan Praktik*. Yogyakarta: ANDI.
- Sunarjono, H. I. (1991). *Produksi Pisang di Indonesia*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Holtikultura.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zhou, X. W. (2010). Inhibition ability of probiotic, *Lactococcus lactis*, against *A. hydrophila* and study of its immunostimulatory effect in tilapia (*Oreochromis niloticus*). *International Journal of Engineering, Science and Technology*, 2 (7), 73-80.