

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdulmumeen, H. A., Risikat, A. N., & Sururah, A. R. (2012). Food: Its Preservatives, Additives and Applications. *Intentional Journal of Chemical and Biochemical Sciences*, 36-47.
- Arini, L. D. (2017). Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri Pangan UNSRI*, 15-24.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Nomor 16 Tahun 2016. Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). *SNI 06-6989.11-2004. Air dan Air Limbah-Bagian 11: Cara Uji Derajat Keasaman (pH) dengan Menggunakan Alat pH Meter*. Jakarta: BSN.
- BPOM. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Cardelli, C., & Labuza, T. P. (2001). Application of Weibull Hazard Analysis to the Determination of the Shelf Life of Roasted and Ground Coffee. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie*, 273-278.
- Hough, G., Langohr, K., Gómez, G., & Curia, A. (2003). Survival Analysis Applied to Sensory Shelf Life of Foods. *Journal of Food Science*, 68(1), 359-62.
- Jia, Q., Gao, M., Li, S., & Wang, Z. (2013). Effects of Gamma and Electron Beam Irradiation on Microbial Quality of Steamed Tofu Rolls. *Radiation Physics and Chemistry*, 89, 119-121.
- Johnson, C. S., F, M. S., & R, B. R. (1997). *Ascorbic acid*. In: *Hand book of Vitamins* (Edited by: Rucker RB, Sultie JW, McCormick, DB, Machlin LJ). New York: Marcel Dekker Inc.
- Khairani, D. P. (2017). *Modifikasi Ukuran Cawan Petri pada Uji Mikroba Kopi Bubuk dan Kopi Instan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Koswara, S. (2011). Nilai Gizi, Pengawetan dan Pengolahan Tahu. Retrieved Agustus 12, 2012, from <http://www.ebookpangan.com>
- Mahmudah. (2006). *Peningkatan Umur Simpan Tahu Menggunakan Bubuk Kunyit serta Analisa Usaha (Kajian : Lama Perendaman dan Konsentrasi Bubuk Kunyit)*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Mardana, A. (2017, 11 23). *Inovasi Baru Pengawet Tahu Berbahan Dasar Pisang*. Retrieved from Kartini Portal Berita Wanita: <https://majalahkartini.co.id/berita/serba-serbi/inovasi-baru-pengawet-tahu-berbahan-dasar-pisang/>
- Medikasari. (2000). *Bahan Tambahan Pangan : Fungsi dan Penggunaannya dalam Makanan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nanda, L. (2016). Pembuatan Tahu dari Kacang Kedelai dengan Menggunakan Bahan Penggumpal Ie Kuloh Sira. *Jurnal Reaksi (Journal of Science Technology)*, 14(01).
- Ngazis, A. N., & Angelia, M. (2016, 05 23). *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>
- Prastawa, Riyatiningsih, & Darmawanti. (1980). *Penelitian dan Pengembangan tentang Pengawetan Tahu*. Semarang: Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Balai Penelitian Kimia Semarang.
- Serrazanetti, D. I., Ndagijimana, M., Miserochi, C., Perillo, L., & Guerzoni, M. E. (2013). Fermented Tofu: Enhancement of Keeping Quality and Sensorial Properties. *Food Control*, 34(2), 336-346.
- Shurtleff, W., & Aoyagi, A. (1979). *Tofu and Soymilk Production*. Lafayette: New-Age Foods Study Center.
- Sofyan, A., Purwantari, H., Susanti, D. Y., Pranoto, Y., Rochdiyanto, S., & Rahayu, E. S. (2016). Analisis Total Mikroba, *Bacillus aureus*, dan *Staphylococcus aureus* Pada Proses Pembuatan Tahu Gama Yogyakarta.
- Suhaidi, I. (2003). *Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu*. Sumatera Utara: USU digital library.
- Sulami, E. (2009). *Sehatkah Bahan Tambahan Makananmu?* Klaten: Intan Pariwara.

Winarno, F. G., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.

Zaki, I. (2011). *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius spp*) sebagai MP-ASI*. Semarang: Universitas Diponegoro.