

DAFTAR PUSTAKA

- Abdollahi M, H. A. (2014). *Formaldehyde*. Encyclopedia of Toxicology Edisi 3, Pages 653–656.
- Abdulmumeen, et all. (2012). Food: Its Preservatives, Additives and Applications. *Attentional Journal of Chemical and Biochemical Sciences*, 36–47.
- Cahyadi, W. (2012). *Bahan Tambahan Pangan*. Edisi 1. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Davidson. (2013). *Antimicrobials in food*. Marcell Dekker Inc, New York.
- Desniar, P. D., & W, W. (2008). *Pengaruh konsentrasi garam pada ikan peda kembung dengan fermentasi spontan*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol XII Noor 1 Tahun 2009. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ekawati. (2013). *Ekologi Mikroba Pada Bahan Pangan*.
- El-Mahmood, M. (2009). *Efficacy of crude extract of garlic (Allium Sativum Linn) against nosocomial Eschericia coli, Staphylococcus aureus, Streptococcus pneumoniae, Pseudomonas aeruginosa*, J Med Plants Res. 4: (179-185).
- Estiasih, T., D. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Evennett, K. (2006). *Khasiat Bawang Putih*. Jakarta: Penerbit Arcan.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Fatchiyah, D. (2011). *Biologi Molekular Prinsip Dasar Analisis*. Erlangga. Jakarta.
- Feldberg, R.S., Stephen C.C., Alan N.K., Marcus N., Zeev N., David C.S., dan N. H. T. (1998). In Vitro Mechanism of Inhibition of Bacterial Cell Growth by Allicin. *Antimicrobial, Agents and Chemoteraphy*, Vol. 32 (12) : 1763–1768.
- Frazier, W. C. dan W. D. . (1978). *Food Microbiology*. Mc Graw-Hill : New York.
- Gacula, M. . (1975). *The design of experiments for shelf life study*. J. FoodSci, 40, 399.
- Gandy, J.W., D. (2014). *Gizi dan Dietetika*. Edisi 2. EGC. Jakarta.

- Gebreyohannes, G. (2013). *Medical Values of Garlic*. International Journal of Medicine and Medical Sciences, 5(9), 400–402.
- Hembing. (2005). *Atasi Kanker dengan Tanaman Obat*. Jakarta : Puspa Swara.
- Kartasapoetra. (1992). *Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat*. Jakarta. Rineka Cipta.
- Kathi J, K. (2000). *Garlic (Allium sativum)*.
- Mariana, R. 2010. *Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami dalam Pengawetan Tahu*. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi T. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Ikat Penerbit Indones Bandung.,Bandung.
- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan Manfaat Dan Bahayanya*. (Yogyakarta: Garudhawaca).
- Purnomo, H. (2006). *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI Press : Jakarta.
- Putro, S., D. (2008). *Aplikasi Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum) untuk Memperpanjang Daya Simpan Ikan Kembung Segar (Rastrelliger kanagurta). Pascapanen dan Bogor : Bogor*.
- Radiati, L. (2002). *Pengaruh Ekstrak Diklorometan dan Sari Jahe terhadap Hidrofibisitas Bakteri E. Coli 0157:H7, S.typhy dan V.cholerae 01..*. Vol. 10 (4).
- Rusdhi, D. (2013). *Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu*. Fakultas Farmasi. Universitas Islam Bandung.
- Santoso. (2005). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Malang : Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Saputra, S. J. (2006). *Pemilihan Bahan Pengawet yang Sesuai pada Produk Tahu Putih*. Naskah Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Savitri, E. . (2008). *Rahasia Tumbuhan Berkasiat Obat Perspektif Islam*. Malang: UIN-Malang Perss.
- Sharma. (2014). *Formulation of Standard (Nutriagent Std) and High Protein (Nutriagent Protein Plus) Ready to Reconstitute Enteral Formula Feeds*. Interantional Journal of Scientific & Technology Research, Vol: 3(5).
- Sisilia, V., Suyasa, I.N.G., Sujaya, I.N. (2001). *Efektivitas Larutan Bawang Putih*

- (Allium sativum L.) dan Ketumbar (Coriandrum sativum) Terhadap Daya Awet Tahu Lombok. Kesehatan Lingkungan, 4(1), 79–87.*
- SNI. (1992). SNI Bawang Putih. SNI 01-3160-1992. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. (1998). SNI Tahu. SNI 01-3142-1998. Badan Standarisasi Nasional.
- Soekarto, S. T. (1979). *Pangan Semi Basah Ketahanan dan Potensinya dalam Gizi Masyarakat Pusat*. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Solihin. (2009). *Manfaat bawang putih*. Jakarta: Media Management.
- Subiyantoro, S. (2001). *Mengenal Lebih Jauh Tentang Garam*. BPPP Banyuwangi, Jatim.
- Sudarsono. (1981). *Mempelajari Berbagai Jenis Sifat Bahan Pangan Tradisional Serta Kehubungannya dengan Keawetan*. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Suprpti, M. L. (2005). *Pembuatan Tahu dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suprayitno, E. (2017). *Dasar Pengawetan*. UB Press. Universitas Brawijaya Malang, 334 hal.
- WHO. (2002). *Formaldehyde*. Concise International Chemical Assessment Document 40, (Geneva: s.n).
- Wibowo, S. (2007). *Budidaya Bawang: Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yazid, E. dan L. N. (2006). *Penuntun Praktikum Biokimia untuk Mahasiswa Analis*. ANDI. Yogyakarta.
- Zhang. (2018). *Formaldehyde in China: Production, consumption, exposure levels, and health effects*. Environment International, 35(8), 1210–1224.
- ZhengLy, Z. (2011). *Study on antimicrobial activity of chitosan with different molecular weights*. Carbohydrate Polymer, 54: 527-530.