

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiomo(Ed).1987.*Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh Hari Purnomo.Jakarta:UI Press
- Anggarwati, Okti.2013. “Tinjauan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Industry Tahu Pak Saiman di Kelurahan Ngestiharjo Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul Kota Yogyakarta” Skripsi tidak diterbitkan.Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Anggraini, Triesty &Yudhastuti.2014. “Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya”. Vol 7, No 2. Jurnal Kesehatan Lingkungan. Universitas Airlangga.
- Arisman.2008.”Keracunan Makanan seri Buku Ajar Ilmu Gizi”. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG.
- Arisman.2009.”Keracunan Makanan seri Buku Ajar Ilmu Gizi”. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG.
- Arisman.2013.”Keracunan Makanan seri Buku Ajar Ilmu Gizi”. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG.
- Astuti, Nurita P. 2009. “ Sifat organoleptic Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Sebelas Maret
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan, 2003.”Surat Keputusan Cara Produksi Makanan yang Baik-Industri Rumah Tangga (SK CPMB-IRT)”. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2003. *Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*.Jakarta: BPOM
- Badan Statistika Nasional, 2015. Tempe Kedelai. Jakarta:BPS
- Badan Statistika Nasional, 2012.”*Tempe :Persembahan Indonesia untuk Dunia*”.Jakarta
- Hariyadi, P & Hariyadi,R.D, 2009. *Petunjuk Sederhana Memprooduksi Pangan yang Aman*.Jakarta : Penerbit Dian Rakyat
- Indrati,Retno dan Gardjito Murdijati.2013.*Pendidikan Konsumsi Pangan*.Jakarta:Kencana Prenada Media Group.
- Istiani,Yurina.2010.”Karakteristik Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang”. Tesis tidak diterbitkan. Universitas Sebelas Maret.

- Koswara, Sutrisno.1997. “Mengenal Makanan Tradisional”.Vol VII.No.2:Komunikasi Singkat. Diakses 7 November 2017
- Mahmud, Mien K,Hermana, Zulfianto,Nilis Aria.2009.Tabel Komposisi Pangan Indonesia.Jakarta: Elex Media Komputlindo
- Notoatmodjo, soekidjo.2014. *Ilmu Perilaku Kesehatan*.(cetakan ke 2). Jakarta: Rineka Cipta
- Republik Indonesia. 2012. *Undang-Undang Tentang Pangan. Lembaran Negara RI Tahun 2012*. Sekretariat Negara.Jakarta.
- Rudiyanto,Heru. 2016. “Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Kualitas Mutu Pada Wingko berdasarkan SNI -01-4311-1996”. Vol 8 No 2. Jurnal Kesehatan Lingkungan : Universitas Airlangga.
- Purnawijayanti, Hiasinta.1999. *Sanitasi Hiegiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- 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
- Sensus, Data. “ Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting,2007 – 2017.” <http://www.bps.go.id>. Diakses pada tanggal 7 November 2017
- Satiawan,Dwinanto.2011.”Tempe”.Vol 1.No6.Diakses 7 November 2017
- Suliantari & Rahayu, Winianti.1990. *Teknologi Fermentasi Umbi- umbian dan Biji-bijian*.Institut Pertanian Bogor
- Suprpti ,M.,Lies.2003.” Teknologi Pengolahan Pangan: *Pembuatan Tempe*”.Yogyakarta:Kanisius
- Winarno,F.G.2004.*Keamaan Pangan* .jilid 1Cetakan 1.Bogor:M-BRIO Press
- Winarno, F.G & Suroño.2004. *GMP Cara Pngolahan Pangan Yang Baik*. Cetakan 2. Bogor :M-BRIO Press
- Yuliarsih, Retno. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta : Grasindo
- Yunita, Sirujudin S. dan Salam A. 2013. “Studi Penerapan Cara Produksi Makanan Yang Baik Pada Jajanan Bakso Yang Dikonsumsi Murid Di SDN Kompleks Mangkura Kota Makasar.Dinas Kesehatan Kabupaten Tuna Tindang Provinsi Kalimantan Utara.

