DAFTAR PUSTAKA

Dewanti, R dan Hariyadi. 2012. Antisipasi terhadap Isu-Isu Baru Keamanan Pangan. JURNAL PANGAN, Volume 21, Nomor 1, tahun 2012, Halaman 85-100 http://seafast.ipb.ac.id/publication/journal/pangan-0852-0607-p85-p99.pdf [11 Juni 2018].

.

Hasanah, Nur. 2013. "Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Industri Tahu Pak Saiman di Kelurahan Ngestiharjo Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul Kota Yogyakarta". Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

BPS.2016. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting,Jakarta:BPS. https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/950 [11 November 2017]

https://www.google.com/amp/s/tempebumbung.wordpress.com/2016/01/28/mengenal-7-jenis-tempe-di-indonesia/amp/

Isnawati (2012). Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliformdalam Es Jeruk Di Warung Makan Kelurahan Tembalang. *JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT*, Volume 1, Nomor 2, Tahun 2012, Halaman 1005-1017 https://media.neliti.com/media/publications/18849-ID-hubungan-higiene-sanitasi-keberadaan-bakteri-coliform-dalam-es-jeruk-di-warung-m.pdf [20 Juni 2018]

Marpaung Netti, Devi Nuraini Santi dan Irnawati Marsaulina.2012. "Hygiene Sanitasi Pengolahan Dan Pemeriksaan Escherichia Coli Dalam Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat H. Adam Malik Tahun 2012".Sumatera Utara:Universitas Sumatera Utara.

Meidawati, Fena. 2015. "Tinjauan Keamanan Pangan dan angka kuman pada Produk Es Puter di Kabupaten Bantul". Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Nuryani, Ristu, Elza Ismail dan Tjarono Sari.2017."Tinjauan Keamanan Pangan Makanan Gorengan Berdasarkan Cemaran Kimia yang Dijual di Sepanjang Jalan Kaliurang Sleman Yogyakarta". *Jurnal Nutrisia*, Vol. 19 Nomor 2, September 2017, halaman 113-118. http://ejournal.poltekkesjogja.ac.id/index.php/JNUTRI/article/view/243 [20 Juni 2018]

Tiarasari, Desty. 2014. “Tinjauan Keamanan Pangan pada Mie Lethek Berdasarkan SKP dan angka kuman”. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Wijanarka, Agus dan Waluyo. 2007. Skor Keamanan Pangan (SKP) sebagai Indikator dalam Penilaian Keamanan Pangan. Jilid 9. Dalam *Buletin Gizi Kita*. Yogyakarta: Dinkes Provinsi DIY.

Yuniarti R, Wifqi Azlia, Ratih Ardia Sari.2015”Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe”. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, Vol. 14, No. 1

Zulfa, Nelly.,Hiegiene dan Sanitasi Makanan, Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang,2011 http://lib.unnes.ac.id/8119/1/8600.pdf. [11 Juni 2018]