

DAFTAR PUSTAKA

1. Presiden Republik Indonesia. 2012. *Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*.
2. BPOM RI. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Makanan*. InfoPOM Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia 9(2).
3. Depkes RI. 2004. *Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman. Jakarta.
4. Zulaekah, S. 2012. *Pendidikan Gizi dengan Media Booklet terhadap Pengatuhan Gizi*. *Kemas* 7(2). 102-107.
5. Republika. 2013. *Ini Penyebab Mahasiswa IPB Keracunan*. m.republika.co.id. Diakses pada 8 Juli 2021.
6. BPOM. 2019. *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan*. Jakarta : Badan POM.
7. BPOM RI. 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*.
8. Riojatikusuma. 2015. *Makanan Tradisional Indonesia*. Makanantradisionalsehat.wg.ugm.ac.id/2015/11/23/makanan-tradisional-indonesia-2/. Diakses pada 25 Desember 2020.
9. Wahyudi. 2015. *Kuliner Jawa Dalam Serat Centhini*. Yogyakarta : Direktorat Jenderal Kebudayaan Republik Indonesia.
10. <http://www.deptan.go.id/pesantren/bkp/PKP/organisasi.htm>. Diakses 25 Desember 2020.
11. Harmayani, E, S. Umar, & G. Murdijati. 2017. *Makanan Tradisional Indonesia Seri I*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press. Marwanti. Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.
12. Idatul, R, Koir Mazarina & Devi Wiwik Wahyuni. *Analisis Proksimat Dan Uji Organoleptik Getuk Lindri Substitusi Umbi Gembili (Dioscorea esculenta L)*. *Teknologi dan Kejuruan* 40(1) : 87-88.

13. Cwitasari, Y, Sudiastuti & Sudrajat. 2015. *Penentuan Masa Kadaluarsa Getuk Berbahan Pewarna Alami Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Dan Daun Pandan (Pandanus amarylifolius Roxb.) Berdasarkan Uji Organoleptik Dan Karakterisasi Kapang*. Jurnal Prosiding Seminar Sains dan Teknologi 1(1) : 1.
14. Misnani, A. 2014. *Getuk Talas Oven Substitusi Wijen Sebagai Jajanan Tradisional*. Surakarta. <http://dglib.uns.ac.id/>. Digital library universitas sebelas maret. Diakses 25 Desember 2020.
15. AhliGiziID. 2018. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/197/nilai-kandungan-gizi-getuk-singkong>. Diakses 25 Desember 2020.
16. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Undang-Undang Republik Indonesia*.
17. Marwanti. 2010. *Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
18. Kramer, A. & B. A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn., USA.
19. Buckle, K. e. 2010. *Food Science*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press) 18 Tahun 2012 Tentang Pangan 18(9) : 1689-1699.
20. Hartoko. 2010. Mutu Pangan.
21. Kusuma, S. A. F. 2009. *Karya Ilmiah Uji Biokimia Bakteri*. Fakultas Farmasi. Universitas Padjadjaran
22. SNI 7388. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*.
23. Depkes RI. 1991. *Pedoman Teknis Penyediaan, Pengolahan, dan Penyaluran Makanan Rumah Sakit*, Jakarta: DepKes RI.
24. Waluyo, L. 2016. *Mikrobiologi Umum*. 5th ed. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
25. Atma, Y. 2016. *Angka Lempeg Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM) dan Total Kapang Khamir sebagai Metode Analisis Sederhana Untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan Olahan Posdaya*. Jurnal Teknologi 8(2). [Researchgate.net/publication/angka_lempeg_total_\(alt\)_angka_paling_mungkin_\(apm\)_dan_total_kapang_khamir_sebagai_metode_analisis_sederhana_un](https://www.researchgate.net/publication/angka_lempeg_total_(alt)_angka_paling_mungkin_(apm)_dan_total_kapang_khamir_sebagai_metode_analisis_sederhana_un)

- tuk_menentukan_standar_mikrobiologi_pangan_olahan_posdaya. Diakses 25 Desember 2020.
26. Cappuccino, James & Natalie Sherman G. 2014. *Microbiology : a laboratory manual*. 10th ed. United States : America. Pearson Education.
 27. Dewi, M. M. 2016. *Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) Dan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Temulawak Di Pasar Tarumanegara Magelang*. Skripsi : 17–19.
 28. Brooks, Geo F., dkk. 2013. *Medical Microbiology*. 26th ed. United States. The McGraw-Hill.Education.
 29. Brown, Alfred & Heidi Smith. 2015. *Benson's Microbiological Applications: Laboratory Manual In General Microbiology, Short Version, Thirteenth Edition*. United States. McGraw-Hill Education.
 30. Clarck, D. S. 1967. *Comparison of pour and surface plate methods for determination of bacterial counts*. Canadian Journal of Microbiology 13(11).
 31. ISO 11133. 2014. *Microbiology of food and animal feeding stuffs - General requirements and guidance for microbiological examinations*.
 32. Novitasari, E, D. Diptaningsari & A. Yani. 2017. *Tingkat Kesukaan dan Cemaran Mikroba Getuk Ubikayu dengan Pemanis Gula Kelapa Selama Penyimpanan*. BPTP Lampung.
 33. Isnawati. 2012. Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform dalam Es Jeruk di Warung Makan Kelurahan Tembalang, Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 1(2) ; 1005-1007.