

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan pengawetan ikan. Jakarta: Bumi Aksara
- Adawyah, Rabiatul. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Edisi Pertama. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Alamsyah, F., Eti, F., 2010. Keanekaragaman Fungi Ektomikoriza di Rizosfer Tanaman Meranti (*Shorea sp.*) di Sumatera Barat. Biospectrum. Vol. 6 No.3.
- Arpah. 2001. Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (Balitkabi). 2016. Deskripsi Berkala Ilmiah Perikanan 3(1). Biologi Universitas Nasional. VIS VITALIS, Vol 02 No. 2, September 2009. ISSN Biological, Physical And Nutrisional Aspects, (G.Charalambous, ed.).Elsevier
- Arpah. 2001. Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Suakarta: Tiga Serangkai.
- Azwar, A. 1996. Menjaga Mutu pelayanan Kesehatan. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Badan POM RI, 2018, Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga, Badan POM RI, Jakarta.
- Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (Balitkabi). 2016. Deskripsi Varietas Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Baridwan, Zaki. 2014. Intermediate Accounting, Edisi Ke-8 : Yogyakarta : BPF.
- Basu Swasta, Dharmesta dan Irawan. 2008. Manajemen Pemasaran Modern, Yogyakarta : Liberty.
- Basu Swastha DH, Irawan MBA. 2005. Manajemen Pemasaran Modern. Yogyakarta : Liberty.
- BPOM, 2012, Peraturan Kepala BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga, BPOM, Jakarta
- Brody. 1972. Bahan-bahan pengemas. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan. Jakarta : UI Press.
- Cahyadi, W. 2007. Khasiat dan Teknologi Kedelai. Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyono, B. 2002. Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usah Tani. Kanisius, Yogyakarta.
- Cahyono, B. 2002. Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usah Tani. Yogyakarta : Kanisius.

- Daryanto. 2011. Manajemen Pemasaran: Sari Kuliah. Bandung: Satu Nusa.
- Departemen Kesehatan RI, 2000, Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat, Cetakan Pertama, 3-11, 17-19, Dikjen POM, Direktorat Pengawasan Obat Tradisional.
- Depkes RI. 2001, Prinsip-Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta Depkes RI. 2004. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 128/MENKES/SK/II/2004 tentang Kebijakan Dasar Pusta Kesehatan Masyarakat. Jakarta
- Depkes RI. 2001, Prinsip-Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta Depkes RI. 2004. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 128/MENKES/SK/II/2004 tentang Kebijakan Dasar Pusta Kesehatan Masyarakat. Jakarta
- Depkes RI. 2004. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 128/MENKES/SK/II/2004 tentang Kebijakan Dasar Pusta Kesehatan Masyarakat. Jakarta
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Didit Herlianto. 2009. Buku Ajar Studi Kelayakan Bisnis Edisi Pertama. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Djakarta.Djarismawati dkk, 2004. Artikel: Pengetahuan dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi.
- Edible Film And/Or Biodegradeble Material Of Agriculture Orgin.In Mathlouthi (Ed). Food Packaging And Preservation, Glasgow, UK:Blackie Academic And Profesional
- Elmer, WK, Glenn, DR, & Sara, EW, 1978, *Practical Laboratory Mycologi 2nd Edition. The Williams and wilkins co. United States of Amerika*
- Erhan, 2013. "Perlindungan Konsumen Terhadap Produk Makanan dan Minuman Kadaluarsa (Studi Kasus BPOM), Jurnal Ilmu Hukum Legal Opinion, Edisi 4, Volume 1, 2013
- Fathonah, Siti. 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang : Unnes Press.
- Fathonah, Siti. 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. Unnes Press. Semarang.
- Floros.J.D. ,V. Gnanasekharan, V. 1993. Shelf Life Prediction of Packaged Foods. Chemical, for tempe production. Int. J. Food Microbiol. 8: 35-46 Gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis.
- Gaffar f, Vanessa. 2007. CRM dan MPR Hotel (CRM dan Marketing) Public Relations. Bandung : Alfabeta.

- Gandjar, Indrawati & Wellyzar Sjamsuridzal. 2006. Mikologi Dasar dan Terapan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Garrison, Noreen, Brewer. 2013. Akuntansi Manajerial (Edisi 14, Buku 1). Jakarta : Salemba Empat.
- Gelman, A., R. Pasteur, and M. Rave. 1990. Quality change and storage life of cammon carp
- Gintings, P. (2013). Mencegah dan Mengendalikan Pencemaraan Industri. Pustaka Sinar Harapan Jakarta.
- Gintings, P. (2013). Mencegah dan Mengendalikan Pencemaraan Industri. Pustaka Sinar Harapan Jakarta.
- Gitosudarmo, Indriyo, 2010. Manajemen Pemasaran, Yogyakarta: BPFE.
- Habib, B. P. 2008. Budidaya Olah Tepung Sagu. Kanisius, Yogyakarta.
- Haming, Murdifin, Basalamah, Salim. 2003. Studi kelayakan investasi . Jakarta: PPM.
- Harahap, Sofyan Syafri. 2015. Analisis Kritis atas Laporan Keuangan. Edisi 1-10. Jakarta: Rajawali Pers.
- Harahap. Sofyan, S. 2006. Analisis Kritis Laporan Keuangan. edisi 1-5. PT Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Haryadi, P. 2004. Prinsip-prinsip Penetapan dan pendugaan masa kadaluarsa. Di dalam modul pelatihan pendugaan waktu kadaluarsa (self life) bahan dan produk pangan. IPB.Bogor.
- Haryoko, M. Dan K Nova, 2009, Pembu atan (Adenantha menggunakan ragi tepung tempe instan, a. Pavonia Laporan (tidak dan, Penelitian dipublikasikan), Fakultas Tekmik Universitas Diponegoro, Semarang.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. Jurnal Litbang Pertanian, 27(4): 124-130.
- Herlianto Didit dan Pujiastuti Triani. 2009, Studi Kelayakan Bisnis, edisi pertama, Graha ilmu, yogyakarta.
- Hidayat, dkk. (2008). Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Hidayati, et al, 2007. Aspergillus Flavus : Human Pathogen, allergen and mycotoxin producer. Microbiology. 153:1677-1692
- Husein Umar. 2007, Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis,. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Husnan, Suad and Suwarsono Muhammad. 2000. Studi Kelayakan Proyek. Edisi. Keempat, Penerbit UPP AMP YKPN, Yogyakarta.
- Husnan, Suad. 2014, Studi Kelayakan Proyek Bisnis, edisi kelima, unit penerbit, Yogyakarta.
- Hutagalung, L. E. 2009. Penentuan kadar lemak dalam margarin dengan metodeekstraksi sokletasi di Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan.

- Karya Ilmiah. Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Ibrahim, Y. 2003. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Rineka Cipta.
- IKOPIN. 2010. Buku Pegangan Kewirausahaan. Bandung: UPT Penerbitan IKOPIN.
- Institute of Food Science and Technology. 1974. Shelf life of food. J. Food Sci. 39: 861–865.*
- Jakfar. 2007. Studi Kelayakan Bisnis Edisi-2. Jakarta: Kencana Prenada.
- Kartika, B. 2013. Sanitasi dalam Industri Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Karwan, D. H. Drs. MM. 2009. Analisis Aspek Perencanaan Usaha.
- Kasmir & Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis. Cetakan ke Delapan. Jakarta: Kencana.
- Kasmir dan Jakfar. 2007. Studi Kelayakan Bisnis Edisi-2. Jakarta: Kencana Prenada.
- Kasmir. 2009. Pengantar Manajemen Keuangan. Jakarta: Kencana.
- KEPMENKES RI NO 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Depkes RI.
- KEPMENKES RI NO 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Depkes RI.
- Kiyat, P. (2018). Analisis karakteristik fisik dan kimia surimi ikan lele dengan perlakuan jenis dan lama penyimpanan dingin. dalam prosiding seminar nasional lahan suboptimal 2018. Palembang
- Klimchuk, M. S. & Krasovec, S. A. 2007. Desain Kemasan Perencanaan Merek Produk yang Berhasil Mulai dari Konsep sampai Penjualan (Bob Sabran, Penerjemah). Jakarta Erlangga.
- Koswara. 2007. Panduan Lengkap Berbisnis Kue Kering. Jakarta: Trans Media Pustaka
- Kotler dan Armstrong. 2008. Manajemen Pemasaran. Jilid I. Jakarta: PT. Indeks
- Kotler, Philip and Gery Armstrong. 2012. Prinsip – Prinsip Pemasaran. Edisi 13 Jilid 1. Jakarta : Erlangga
- Kotler, Philip and Kevin Lane Keller. 2012. Marketing Management 13. New Jersey : Pearson Prentice Hall, Inc
- Lobura, P. 2010. Pengawasan Mutu Pada Proses Pembekuan Fillet Tuna (Thunnus Sp) Bentuk Saku di PT. Tridaya Eramina Bahari Jakarta Utara. Karya Ilmiah. Karya ilmiah praktek akhir. Jurusan teknologi hasil perikanan.

- Kementrian Kelautan Dan Perikanan Badan Pengembangan Sdm Kelautan Dan Perikanan Akademi Perikanan Sidoarjo. 79 halaman.
- Lupiyoadi, Rambat dan Hamdani, A, 2011. Manajemen Pemasaran Jasa. Edisi Kedua, Salemba Empat, Jakarta
- Makfoeld, Djarir. (1993). Mikotoksin Pangan. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Malasari. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik nugget ayam dengan penambahan wortel (*Daucus carota L.*) Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Misnadiarly dan Husjain. 2014. Mikrobiologi untuk Klinik dan Laboratorium. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Moehyi, Syahmin. 1992, Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga, Penerbit Bhratara, Pertanian Bogor. Praktikum MK. Teknik Penanganan Hasil Pertanian. Universitas Padjajaran.
- Moehyi, Syahmin. 1992, Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga, Penerbit Bhratara, Pertanian Bogor. Praktikum MK. Teknik Penanganan Hasil Pertanian. Universitas Padjajaran.
- Moreno M.R.F, J.J. Leisner, L.K. Tee, C. Ley, S. Radu, G. Rusul, M. Vancanneyt, and L. De Vuyst. Microbial Analysis of Malaysian Tempeh, and Characterization of Two Bacteriocins Produced by Isolates of *Enterococcus faecium*. *J Appl Microbiol.* 2002;92(1):147-57.
- Muchtadi, T.R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. IPB-Press. Bogor.
- Mulyowidarso RK, Fleet GH, and Buckle KA. 1989. The microbial ecology of soybean soaking for tempe production. *Int. J. Food Microbiol.* 8: 35-46.
- Muslikhah, S., 2013, Penyimpanan Tempe dengan Metode Modifikasi Atmosfer (Modified Atmosphere) untuk Mempertahankan Kualitas dan Daya Simpan, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nilsson, Johan & Ostrom, Tobias. (2005). Packaging as a Brand Communication Vehicle. Thesis of Lulea University of Technology.
- Novary, E.W. 1999. Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar. Jakarta: Noverita, 2009. *Identifikaasi Kapang dan Khamir Penyebab Penyakit Manusia Pada Sumber Air Minum Penduduk Pada Sungai Ciliwung Dan Sumber Air Sekitarnya*. Fakultas Biologi Universitas Nasional. VIS VITALIS, Vol 02 No. 2, September 2009. ISSN 1978-9513
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Jakarta, Penebar Swadaya.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011: PERMENKES NO 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga .
- Purnawijayanti, H. 2001. Sanitasi. Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan
- Purnawijayanti, H. 2001. Sanitasi. Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.

- Republik Indonesia. (2012). Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 5, 13–15. Retrieved from <https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf>
- Rismunandar. 1993. Kayu Manis. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Riyanto, Bambang. 2010, Dasar-dasar Pembelajaran Perusahaan. Yogyakarta.
- Rukmana, Rahmat. 1994. Bayam, Bertanam & Pengelolaan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius.
- Rusendi, Dadi. Sudaryanto. Nurjannah, Sarifah. Widyasanti, Asri. Rosalinda, S.2010. Penuntun Praktikum MK. Teknik Penanganan Hasil Pertanian. Universitas Padjajaran.
- Ryall, A. L. and Lipton, W. J. 1972. Handling, Transportation and Storage of Fruits and Vegetables, Vol. I: Vegetables and Melons. AVI Pub., Westport, Connecticut.
- Samad, Y. 2006. Pengaruh Penanganan Pasca Panen terhadap Mutu Komoditas Hortikultura.
- Sarwono, B. Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta : PT. Penebar Swadaya, 2005. Hal. 10- SI Sayuran. Konferensi Pengolahan Bahan Pangan dalam Swasembada Eksport.
- Sarwono, B. Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta : PT. Penebar Swadaya, 2005. Hal. 10- SI
- Sarwono, B. Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta : PT. Penebar Swadaya, 1982.
- Seputra, Yulia Eka Agung. 2014. Manajemen dan Perilaku Organisasi. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Siswanti. 2008. "Respon kualitas bandeng (*Chanos chanos*) asap terhadap lama pengeringan". Berkala Ilmiah Perikanan 3 (1).
- Siswanti. 2008. "Respon kualitas bandeng (*Chanos chanos*) asap terhadap lama pengeringan". Berkala Ilmiah Perikanan 3 (1).
- Soekarto, S. 2012. "Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian". Jakarta. Bharata Karya Aksara. Hal 10-20.
- Sofjan Assauri, (2004). Manajemen Pemasaran Dasar, Konsep & Strategi, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Susanna, Dewi dan Hartono Budi. 2003. Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. Jurnal Makara Seri Kesehatan, 7(1): 21-29
- Susilawati, (2016). Analisis Keefektifan Promosi Terhadap Keputusan Mahasiswa memilih Perguruan Tinggi Kota Sukabumi. Ecodomica : Bandung.
- Susiwi, 2009. Handout Penilaian Organoleptik, FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia
- Tanikawa, E., Mutohiro, T., dan Akiba, M. 1985. Marine Product in Japan Koseisha Koseikaku. Co. Ltd, Tokyo.

- Teguh Santoso, Marketing Strategic Meningkatkan Pangsa Pasar dan Daya Saing, Yogyakarta: ORYZA, 2011, hal. 178.
- Tenorio, L. M. D.; F. L. G. Carreno and R. P. Aguilar.(2007). Comparison of Freezing and Thawing Treatments on Muscle Properties of Whiteleg Shrimp (*Litopenaeus vannamei*). Journal of Food Biochemistry 31:563-576.
- Tjiptono, Fandy. 2000. Strategi Pemasaran. Edisi Kedua. Cetakan Keempat . Yogyakarta : Andi.
- Winarno FG., dan Jenie BSL. 1983. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Winarno, F. G ; Fardiaz S; dan Fardiaz D. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia. Jakarta
- Winarno, F. G. (1992). *Pangan, gizi, teknologi, dan konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F.G.,1987. Gizi dan Makanan. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.