



DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. *Revised Guidelines for The Assessment of Microbiological Quality of Processed Food by Department of Health Food and Drug Administration*. Philippines.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Konsumsi Rata-Rata per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Baik, Oon-Doo dan Mittal, Gauri S. 2003. *Determination and Modelling of Thermal Properties of Tofu*. *International Journal of Food Properties* Vol. 6, No. 1, pp. 9-24. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Baird-Parker, T.C. 2000. *Staphylococcus aureus*. Dalam: Lund, B.M., BairdParker, T.C. and Gould, G.W (ed). *The Microbiological Safety and Quality of Food*. Volume II, hal 1317-1331. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Berk, Zeki. 2009. *Food Process Engineering and Technology*. New York: Academic Press.
- Brennan, James G., and Alistair S. Grandison. 2012. *Food Processing Handbook 2nd edition*. Weinheim: Wiley-VCH.
- Cengel, Yunus A. 2002. *Heat Transfer: A Practical Approach*. New York: McGraw-Hill.
- Fibri, Dwi Larasatie. 2008. *Aplikasi Nisin untuk Memperpanjang Masa Simpan Tahu pada Suhu 5°C*. *Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gadjah Mada*. Yogyakarta.
- Hayes, D. and R. Laudan. 2009. *Food and Nutrition*. New York: Marshall Cavendish.
- Heldman, D.R. dan Singh, R.P. 2001. *Introduction to Food Engineering, Third Edition*. Burlington: Academic Press.
- Khomsan, Ali, dan Faisal Anwar. 2008. *Sehat Itu Mudah, Wujudkan Hidup Sehat dengan Makanan Tepat*. Jakarta: Penerbit Hikmah.
- Koutchma, Tatiana N., Larry J. Forney, Carmen I. Moraru. 2009. *Ultraviolet Light in Food and Technology: Principles and Applications*. Boca Raton: CRC Press.



- Lewis, M., dan Heppel, N. 2000. *Continuous Thermal Processing of Foods Pasteurization and UHT Sterilization*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Montanari, C., Serrazanetti, D.I., Felis, G., Torriani, S., Tabanelli, G., Lanciotti, R., dan Gardini, F. 2015. *New insight in thermal resistance of staphylococcal strains belonging to the species Staphylococcus epidermidis, Staphylococcus lugdunensis and Staphylococcus aureus*. Food Control 50: 605-612.
- Nyonya Rumah. 2004. *Lauk Tahu dan Tempe Populer*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Planck, Nina. 2006. *Real Food: What to Eat and Why*. New York: Bloomsbury Publishing.
- Purwadi, Tri. 2009. *Rancang-bangun Ketel Pasteurisasi dan Pendinginan Susu Segar*. Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Tepat Guna, Universitas Gadjah Mada.
- Purwaningsih, Eko. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Jakarta: Ganeca Exact.
- Purwantari, Herni. 2016. *Evaluasi Proses Pasteurisasi Pada Pembuatan Gamatahu Melalui Inaktivasi Panas Bakteri Staphylococcus aureus dan Kualitas Sensoris*. Tesis Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahayu, Endang Sutriswati, dkk. 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sarwono, B. dan Saragih, Y.P. 2001. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Singh, R.P., dan Heldman, D.R. 2009. *Introduction to Food Engineering*. UK: Elsevier.
- Wijaya, Khirana. 2014. *Lauk Tempe, Tahu, dan Oncom*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Wolke, Robert L. 2005. *Kalo Einstein Jadi Koki, Sains di Balik Urusan Dapur*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.