

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 41 Hal.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK. 00.05.5.1639 tahun 2003 *tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*. 13 Hal.
- [BPOM] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2017 *tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan*. 15 Hal.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting 2007-2017*. BPS. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3553-2006. *Air Minum dalam Kemasan*. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7388:2009. *Batas cemaran Mikroba Maksimum dalam Pangan*. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 3144: 2015. *Standar Mutu Tempe Kedelai*. BSN. Jakarta.
- Cahyono, B. 2009. *Food Safety dan Implementasi Quality System Industri Pangan di Era Pasar Bebas*, Biro Humas, Persidangan, dan Administrasi Pimpinan, Kantor Menteri Negara Perencanaan pembangunan Nasional (BAPPENAS)
- Diana, F. M. 2019. *Kadar Protein dan HCN pada Tempe Berbahan Dasar Kedelai (Glycine max) dan Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. [Skripsi] Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. 131 Hal.
- Dinar, F. S. 2011. *Analisis Daya Saing dan Strategi pengembangan Agribisnis Kedelai Lokal di Indonesia* [Skripsi]. Fakultas Ekonomi Manajemen. IPB. Bogor. 138 Hal.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor. Hal 11-15.
- [FDA] Food and Drugs Administration. 1995. *Sanitation, Sanitary Regulation and Voluntary Programs*. Di dalam: G. Marriot, Norman. Principles of Food Sanitation. Third edition. Chapman and Hall, New York.
- Hariyadi, P. 2008. *Permasalahan Keamanan Pangan Indonesia Edisi No 51/XVII*. Bogor. 27 Hal.

- Hariyadi, R. D. 2001. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Makalah Training HACCP. M-Brio Training Body. Bogor. Hal 109-111.
- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 23/Men.Kes/SK/1978. *Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan*. Menteri Kesehatan. Jakarta.
- Koswara, S. 2006. *Panduan Penyusunan Rencana HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Bagi Industri Pangan*. EBookPangan.com. 67 Hal.
- Lukman, D. W. 2001. *Good Manufacturing Practices*. Makalah Training penerapan HACCP. Ditjen Bina Produksi-Deptan Kerjasama Dengan FKH IPB. Bogor. 9 Hal.
- Muhandri dan Kadarisman. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. IPB Press. Bogor. Hal 11-12, 135-151.
- Novia, I (2017, 31 Oktober). *FDA Berencana Cabut Klaim Kedelai Kurangi Resiko Jantung*. Dikutip 22 Juli 2019 dari Republika: <https://www.republika.co.id/berita/leasure/info-sehat/oyo3bd284/fda-berencana-cabut-klaim-kedelai-kurangi-risiko-jantung>.
- [PPRI] Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 *tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*. 47 Hal.
- Pierson, M dan D. A. Corlett. 1992. *HACCP Principles and Applications*. Chapman and Hall. New York London. Hal 27.
- Rakhmawati, A. 2013. *Potensi Hazard Bahan Pangan*. Jurusan Pendidikan Biologi, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 9 Hal.
- Sarwono dan Bambang. 2004. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta. 101 Hal.
- Setijo dan Pitojo. 2003. *Seri Penangkaran: Biji Kedelai*. Karnius. Yogyakarta. 78 Hal.
- Smith, A.K. dan J. S. Circle. 1978. *Soybeans Chemistry and Technology*. The AVI Pub. Company Inc. Wesport Connecticut.
- Suardi, R. 2001. *Sistem Manajemen Mutu 9000:2000: Penerapannya untuk mencapai TQM*. Penerbit PPM. Jakarta. 162 Hal.
- Sudaryanto, t dan Dewa, K.S.S. 2006. *Ekonomi Kedelai di Indonesia*. Pusat Analisis Sosial-Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Bogor. 27 Hal.
- Suprpto, M. L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta. 64 Hal.
- Tunggal, A.W A. 1993. *Manajemen Mutu Terpadu: Suatu Pengantar*. PT Rineka Cipta Jakarta. Hal 11.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 287 Hal.

Yenrina, R., Yuliana, dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 120 Hal.

