

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim¹. 2008. Produksi tahu di Gunung sulah. [http:// www. Suara pembaruan . com/home/perajin-di-lampung-pilih-kurangi-ukuran-tahu-tempe/22669](http://www.SuaraPembaruan.com/home/perajin-di-lampung-pilih-kurangi-ukuran-tahu-tempe/22669). Diakses tanggal 16 Agustus 2011.
- Anonim². 2008. Kandungan gizi tahu. [http://raikhalkecilku .multiply. com/ journal/item/123/ Tahu_Protein_yang_Kaya_Kalsium?& item_id= 123 &view:replies=reverse&show_interstitial=1&u=%2Fjournal%2Fitem](http://raikhalkecilku.multiply.com/journal/item/123/Tahu_Protein_yang_Kaya_Kalsium?&item_id=123&view:replies=reverse&show_interstitial=1&u=%2Fjournal%2Fitem). Diakses tanggal 17 Agustus 2011.
- Anonimous. 1981.Tahu.[http://www.warintek. ristek.go .id/pangan_ kesehatan/ pangan /ipb/tahu.pdf](http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/tahu.pdf). Diakses tanggal 16 Agustus 2011.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists. AOAC Inc. Washington DC.1141 pp
- Astawan M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Solo : Tiga Serangkai.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2002. Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3922-1995. Kedelai. BSN. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-3142-1998.Standar mutu tahu. BSN. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-4852-1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. BSN. Jakarta
- BPOM. 2003. Pedoman cara produksi pangan yang baik untuk Industri rumah tangga (cppb-irt). [http://www.pom.go. id/public/hukum _perundangan /pdf/SK_Pedoman_IRT.pdf](http://www.pom.go.id/public/hukum_perundangan/pdf/SK_Pedoman_IRT.pdf). Diakses tanggal 17 Agustus 2011.
- Camus, A. 2008. Penyiapan SSOP dan SOP Proses Produksi Minuman *Ready to Drink* (RTD) Berasam Tinggi Skala Industri. Tesis Sekolah Pascasarjana. IPB. Bogor.

- Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. 2009. Prosedur Operasional Standar Sale Pisang. Jakarta
- Koswara, S. 1995. Nilai gizi, pengawetan dan pengolahan tahu. Jakarta : 1.
- Muchtadi, D. 1989. Protein Sumber dan Teknologi. Pusat antar Universitas, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nelson, J. A. dan Trout, G. M. 1971. Judging Dairy Products 3rd Edition. Edward Bros. Ann Arbor, Michigan.
- Ningsih, U, Udin H, dan Sri Hidayati. 2009. Kajian Beban Pencemaran Limbah Cair Industri Tahu di Kawasan Industri Pengolahan Tahu Kelurahan Gunung Sulah. Jurnal Agroindustri : 1.
- Nurainy, F. dan Otik N. 2006. Buku Ajar Uji Sensori. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 121hlm.
- Purnomo, A. J. 2008. Penerapan Metode PFMEA Dalam Upaya menjaga Konsistensi Mutu Produk Chamshaft di P.T. Mesin Isuzu Indonesia. Skripsi.
- Santoso. 2008. Penyusunan Standard Operating Procedure. Standard-operating-procedure-layanan-universitas-bengkulu/. Diakses tanggal 17 Agustus 2011.
- Sarwono, B. dan Y. P. Saragih. 2004. Membuat Aneka Tahu cet. III. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Shurtleff, A dan A. Aoyagi. 1975. The Book of Tofu. Autumn Press, Inc. Brookline, Massachussets.
- Shurtleff, A dan A. Aoyagi. 1979. Tofu and Soymilk Production. New-age Food Study Centre, Lafayette.
- SNI. 2006. Cara uji mikrobiologi. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni_detail_sni/7330. Diakses pada tanggal 21 Juni 2012.
- Soewarno, S. 1985. Penilaian Organoleptik. Bhrathara Karya Aksara.Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian . Liberty, Yogyakarta.
- US., EPA. 2007. Guidance For Preparing Standard Operating Procedure (SPOs). Office of Enviromental Information. Washington DC.

Wakhinuddin. 2006. Standard Operating Procedure. <http://www.scribd.com/doc/47931845/standard-operating-procedure>. Diakses pada tanggal 26 November 2012.

Winarno, F.G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G., 1994. Bahan Tambahan Makanan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Widiyanti, N dkk. 2004. Analisis Kualitatif Bakteri Koliform pada Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Singaraja Bali. Jurnal Ekologi Kesehatan Vol 3 No 1.