

## DAFTAR PUSTAKA

- AndrianiL, Sri Suhartin.2017. Analisis Banteri Coliform Pada Air Rendaman Tahu Yang di Jual di Pasar Sentral Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara. *Karya Tulis Ilmiah*. Kendari:
- Anonim. 2007. Food safety and foodborne illness. *World Health Organization (WHO)*.<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237>
- Arthur, 2010. *Analisis Mikrobiologi Pada Makanan*. Yogyakarta Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Batas Maksimum Cemar Mikroba Dalam Pangan*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Bintoro, P. A. (2018). Pembuatan tahu rumahan khas Ledok kulon. *jurnal pemberdayaan : publikasi hasil pengabdian kepada masyarakat*, 1(2), 245-252.
- Chandra, B. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC
- Dwidjoseputro, D. 2010. *Dasar – Dasar Mikrobiologi*. KDT Jakarta: Perpustakaan Nasional.
- Fajriansyah, F. (2017). Kondisi Industri Tahu Berdasarkan Hygiene dan Sanitasi Di Kota Banda Aceh. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 149-154..
- Hermawan. 2018. Uji Bakteri Fecal Coliform Pada Cincau Hitam Yang Berada di Pasar Segiri Samarinda. *Naskah Publikasi*. Kalimantan Timur: Program Studi DIII Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan dan Farmasi Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur