

DAFTAR PUSTAKA

- Aini N. (2014). Proses Staling Pada Produk Bakery. *Majalah Kulinologi*. Jilid 4 (12): 28-29
- Ali, A., 2005. *Mikrobiologi Dasar Jilid I*. State University of Makassar Press. Makassar.
- Badan Standar Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan (SNI 7388:2009). Jakarta : Badan Standarisasi Nasional. Hlm.
- Badan Standar Nasional. 2011. Biskuit. SNI 2973-2011. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional
- Bennett dan Klich. (2003). Mikotoksin. *Ulasan Mikrobiologi Klinis*, 16(3):497-516.
- Darmadi. 2008. *Infeksi Nosokomial Problematika dan Pengendaliannya*. Jakarta. Djatmiko, R. D. 2016. Alat Pelindung Diri dalam Keselamatan dan Kesehatan
- Dwiari, Sri Rini. (2008). *Teknologi Pangan Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Fellow, P.J. 1992. *Food Processing Technology*. CRC Press. New York
- Hastuti, U.S, dkk. 2011. Isolasi Dan Identifikasi Kapang Kontaminasi Pada Roti. Skripsi. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Malang
- Jawet dan Aldelberg. (2007). *Mikrobiologi Kedokteran Edisi 23*. Jakarta: EGC
- Johnly Alfreds Rorong dan Wiesje Fenny Wilar.2020. Keracunan Makanan oleh Mikroba. *Techno Science Journal*. Volume 2; 47-60
- Kusnadi, et all. (2003).*Mikrobiologi*. Bandung: JICA-IMSTEP
- Laili, Y. E. (2015). Eksperimen Pembuatan Roti Retur Dengan Substitusi Tepung *Cassava*
- Lestari, A. D., Elfrida, dan Indriyati. 2019. Identifikasi jamur pada roti yang dijual di kota langsa berdasarkan lama penyimpanan. *Jurnal Jeumpa*, 6 (2). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Samudra.
- Madigan, M.T. (2012). *Mikroorganisme*, Edisi 13, Benjamin Cummings, San Francisco : 134-139
- Lilis Nuraida. (2014). Mutu & Keamanan Pangan. Blog: IPB
- Maryam, R. 2002. Mewaspadaai bahaya kontaminasi mitoksin pada makanan. Tugas Kuliah Falsafah Sains, Institut Pertanian Bogor.

- Maryam, R. (2002). Mitoksin dan Mikotoksikosi. Makalah Falsafah Sains. Bogor: IPB
- Nerin, C., Aznar, M., and Carrizo, D. Food Contamination during Food Process. *Food Science & Technology*, 48: 63-68
- Pelczar, M.J dan E.C.S. Chan., 1986. Dasar-dasar Mikrobiologi
- Pratiwi, ST. 2008. Mikrobiologi Farmasi. Yogyakarta: Penerbit Erlangga
- Radji. 2011. *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran, Jakarta*. Buku Kedokteran EGC
- Rogers, E. Krees dan C. J. B. Brimelow. 2005. *Instrumentation and Sensors For The Food Industry*. New York: Woodhead Publishing Limited
- Sitanggang, Azis Boing. (2017). Factor Kerusakan Produk Bakeri dan Pengendaliannya. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Smith, A., & Hursepuny, A. (2015). *Isolasi dan Identifikasi Jenis Jamur pada Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crants) Dalam proses Pembuatan Ubi Kayu Hitam Secara Tradisional Oleh Masyarakat Banda*. *Jurnal Biopendix*, 1(2)
- Standar Nasional Indonesia. 7388:2009. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Sopandi, T dan Wardah., 2014. *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktk*. Maya(ed). Yogyakarta: ANDI Yogyakarta
- Syaifudin, A.N., 2017. *Identifikasi Jamur Aspergillus sp pada roti tawar berdasarkan masa sebelum dan sesudah kadaluarsa*. Jombang: STIKes ICMe Jombang
- Wahyudi, 2013. Kualitas Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Direktorat Jendrat Pendidikan Dasar dan Menengah dan Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Waluyo L., 2004. *Mikrobiologi Umum*, Malang, UMKM press.
- Waluyo L., 2007. *Mikrobiologi Umum*. Malang: Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang. Hal. 241-267
- Yati Maryati, Lilis Nuraida, Ratih Dewanti Hariyadi. 2016. Kajian Isolat Bakteri Asam Laktat dalam Menurunkan Kolesterol Secara In Vintro dengan Keberadaan Oligosakarida. *Jurnal*. ISSN O216-0455
- Yulianti, Lilik Noer. 2004:28. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya

