

DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, A, 1089. **Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan**. PT. Mutiara Sumber Widya Jakarta.
- Buckle, K. A., Edwardrs, R. A, Fleet, G, H, dan Wooton, M 1987. **Ilmu Pangan**, Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Budiarso, I.T, 1995. **Dampak Mikotoksin Terhadap Makanan. Pusat Penelitian Penyakit Menular Badan Penelitian dan pengembangan Kesehatan**. Departemen Kesehatan RI, Cermin Dunia Kedokteran No.103, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1999. **Visi dan Misi Pembangunan Kesehatan Indonesia Sehat 2010**, Jakarta.
- ,1992. Permenkes RI No.712/Menkes/Per/X/1086 Tentang **Persyaratan Kesehatan Jasa Boga dan Petunjuk Pelaksanaannya. Direktorat Jendral Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan dan Pemukiman**.
- , 2000. **Prinsip-Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan**, Jakarta. Gaman, P. M., dan sherrington, K. B., 1992. **Ilmu Pangan (Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi)**. Penerjemah: Murdijati Garjito, *et al*. Penerbit Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Hasbullah, 2002. **Teknologi tepat guna Argoindustri Kecil Sumatera Barat**. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Makfoeld, D, 1993. **Mikotoksin Pangan**. Cetakan Pertama. Penerbit Kanisius Jakarta.
- Moerjipto, 1994. **Makanan: Wujud, Variasi, dan Fungsinya**. Penerbit Depdikbud, Yogyakarta.
- Nurwantoro dan Siregar.D.A, 1994, **Mikrobiologi Pangan Hewan dan Nabati** Cetakan 5, Penerbit Kanisius, Jakarta.
- Pelczar, M, J., dan Chan E. C, 1998. **Dasar-dasar Mikrobiologi**. Penerjemah: Ratna Siri Hardioetomo, dkk, Penerbit Iniversitas Indonesia Press, Jakarta.
- Purnawijayanti, H.A, 2001. **Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan**. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Rismunandar, 1995, **Tanaman tomat**. Cetakan pertama, Sinar Baru Algesindo, Bandung.

Supardi, Imam dan Sukamto, 1999. **Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan**. Cetakan ke-1. Alumni, Jakarta.

Tjokronegoro A, 1985. **Vitamin C dan Penggunaannya Dewasa Ini**. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta.



Tabel
Syarat Mutu Saus Tomat

No	Uraian	Satuan	Syarat mutu
1	Keadaan		
1.1	Bau		Khas
1.2	Rasa		Khas
1.3	Warna		Khas
2	Jumlah padatan, %, b/b		25-40
3	Pengawet-pengawet Benzoate	mg/kg	maks 1000
4	pH 3-4		
5	Zat warna makanan tambahan		Sesuai dengan SNI 01-0222-1987 *)
6	Identifikasi saus tomat		Positif
7	Cemaran logam		
7.1	Cu	mg/kg	Maks.50,0
7.2	Pb	mg/kg	Maks.1,0
7.3	Hg	mg/kg	Maks.0,03
7.4	Zn	mg/kg	Maks.40,0
8	Cemaran arsen	mg/kg	Maks.1,0
9	Cemaran mikroba		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maks.10 ⁵
9.2	Kapang,% (lapang pandang)		Maks.50

Sumber : Balai POM Medan (1994), Pusat Standarisasi industri Departemen perindustrian

Catatan: *) SNI.01-0222-1987, Bahan Tambahan Makanan dan Revisinya.

*) Jika dikemas dalam gelas maks.40,0 mg/kg dan jika dikemas dalam kaleng Maks.250,0mg/kg.