

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R., & Moss, M.O. (2008). *Food Microbiology 3rd Edition*. Cambridge : RSC Publishing. Diakses dari <https://libgen.is/book/index.php?md5=DD2855BE644C9EE2C1CFD99D1C6114A5>
- Adi. (2014). Minum Susu Kedelai, 17 Siswa SD Keracunan. Diakses dari <https://www.jpnn.com/news/minum-susu-kedelai-17-siswa-sd-keracunan>.
- A dugna, M., Asresie, A., & Adigrat, E. (2015). "A Review on Microbiological Quality of Ethiopian Raw Bovine Milk. *Food Sci Qual Manage*. Vol.35, Hal 17-34". Diakses dari <https://www.iiste.org/Journals/index.php/FSQM/article/view/19169>
- Alfiyah, N., Maududi, A., & Lestari, S. (2017). "Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Susu Kedelai yang Dijual di Toko-Toko Desa Sumobito Jombang. *Jurnal Insan Cendekia*. Vol.4 No.2, Hal 58-63". Diakses dari <https://doi.org/10.35874/jic.v4i2.316>
- Amin, E. (2016). Belasan Pelajar SD di Lahat Keracunan Usai Minum Susu Kedelai. Diakses dari <https://palembang.tribunnews.com/2016/08/09/breaking-news-belasan-pelajar-sd-di-lahat-keracunan-usai-minum-susu-kedelai>
- Andriyanto. (2017). 29 Siswa MI Di Gandrungmangu Cilacap Keracunan Susu Kedelai. Diakses dari <https://tribatanews.jateng.polri.go.id/2017/03/02/29-sisws-mi-gandrungmangu-cilacap-keracunan-susu-kedelai/>
- Anonim. (2009). Puluhan Siswa SD di Solo Keracunan Susu Kedelai. Diakses dari <https://news.detik.com/berita/d-1080287/puluhan-siswa-sd-di-solo-keracunan-susu-kedelai>.
- Arini, L. D. D. (2017). "Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluaarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*. Vol. 2 No.1, Hal 15-24." Diakses dari <http://dx.doi.org/10.33061/jitipari.v2i1.1531>
- Arisanti, R. R., Indriani, C., & Wilopo, S. A. (2018). "Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia : Kajian Sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat*. Vol. 34 No. 3, Hal 99-106." Diakses dari <https://dx.doi.org/10.22146/bkm.33852>
- Astuti, S. (2012). "Isoflavon Kedelai dan Potensinya sebagai Penangkap Radikal Bebas. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. Vol. 13 No.2, Hal 126-136." Diakses dari <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/74>
- Bai, Y., Wilson, L. A., & Glatz, B. A. (1998). "Quality of Commercial Shelf-Stable Soymilk Products. *Journal of Food Protection*. Vol. 61 No.9, Hal 1161-1164." Diakses dari <https://doi.org/10.4315/0362-028x-61.9.1161>

- Barrow, G.I. and Feltham, R.K.A. (1993). *Cowan and Steel's Manual for the Identification of Medical Bacteria*. 3rd edition. Cambridge: Cambridge University Press. Diakses dari <https://libgen.is/book/index.php?md5=A627D6362B8F9EA1FCF059B2FFB96EB8>
- Bennett, J. W. (2010). *An Overview of the Genus Aspergillus*. Dalam *Aspergillus: Molecular Biology and Genomics*, 1-17. Caister Academic Press. United Kingdom. <http://www.caister.com/openaccess/pdf/aspergillus1.pdf>
- Bhargava, H. D. (2020). *Pseudomonas Infection*. WebMD, LLC. <https://www.webmd.com/a-to-z-guides/pseudomonas-infection#:~:text=Pseudomonas%20Infection%20Causes%20and%20Risk%20Factors,-You%20can%20get&text=It%20can%20grow%20on%20fruits,severe%20infections%20occur%20in%20hospitals.>
- Blackburn, C. D. W. (2006). *Food Spoilage Microorganisms*. England: Woodhead Publishing. Diakses dari <https://libgen.is/book/index.php?md5=84A9393BFFEC532ADE5333FC10FD3BB7>
- BPOM. (2009). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.00.06.1.52.4011 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Kimia Dalam Makanan. BPOM RI. Jakarta. Diakses dari <https://codexindonesia.bsn.go.id/uploads/download/Regulasi%20Pangan%20BPOM%20No%20HK.00.06.1.52.4011.pdf>
- BPOM. (2012). Pedoman Kriteria Cemar pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. BPOM RI. Jakarta Pusat. Diakses dari https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_tentang_Cemaran.pdf
- BPOM. (2017). Laporan Kinerja 2017 Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan. BPOM RI. Jakarta. Diakses dari <https://www.pom.go.id/new/browse/more/lapkin/01-12-2017/01-03-2018>
- BPOM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemar Mikroba dalam Pangan Olahan. BPOM RI. Jakarta. Diakses dari https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_13_Tahun_2019_tentang_Batas_Maksimal_Cemaran_Mikrobiologi.pdf
- BPOM. (2020). Laporan Tahunan BPOM 2019. BPOM RI. Jakarta. Diakses dari https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan_Tahunan_2019_Badan_Pengawas_Obat_dan_Makanan.pdf

- Brooks, G. F., Butel, J. S., & Morse, S. A. (2005). *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Salemba Medika. Diakses dari https://www.academia.edu/36494075/Jawetz_Melnick_and_Adelberg_Mikrobiologi_Kedokteran
- Broto, W. (2018). "Status Cemaran dan Upaya Pengendalian Aflatoksin pada Komoditas Serealia dan Aneka Kacang. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol.37 No.2, Hal 81-90." Diakses dari <http://dx.doi.org/10.21082/jp3.v37n2.2018.p81-90>
- Burton, M., Cobb, E., Donachie, P., Judah, G., Curtis, V., & Schmidt, W. P. (2011). "The Effect of Handwashing with Water or Soap on Bacterial Contamination Of Hands. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. Vol.8 No.1, Hal 97-104." Diakses dari <https://doi.org/10.3390/ijerph8010097>
- Coccia, M. (2018). The Fishbone Diagram to Identify, Systematize and Analyze the Sources of General Purpose Technologies. *Journal of Social and Administrative Sciences*. Vol. 4 No. 4, Hal 291-303." Diakses dari https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3100011
- Coppock, R. W., Christian, R. G., & Jacobsen, B. J. (2018). *Aflatoxins*. Dalam *Veterinary Toxicology*. Academic Press. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780123859266001022>
- Danela, S., Gede, L. S., & Ariami, P. (2019). "Kacang Kedelai sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa*. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*. Vol. 6 No.1, Hal 73-80." Diakses dari <https://doi.org/10.32807/jambs.v6i1.127>
- Deepika, K., Sanjay, K., Shuchi, U., & Ritesh, M. (2017). "Preservation and Processing of Soymilk: A Review. *International Journal of Food Science and Nutrition*. Vol.2 No.6, Hal 66-70." Diakses dari <http://www.foodsciencejournal.com/archives/2017/vol2/issue6/2-6-26>
- Ding, Z., Zhai, Y., Wu, C., Wu, H., Lu, Q., Lin, J., & He, F. (2017). "Infectious Diarrheal Disease caused by Contaminated Well Water in Chinese Schools: A Systematic Review and Meta-analysis. *Journal of Epidemiology*. Vol. 27 No.6, Hal 274-281." Diakses dari <https://dx.doi.org/10.1016%2Fj.je.2016.07.006>
- Direktorat Kesehatan Lingkungan. (2015). Website Higiene Sanitasi Pangan. Diakses pada 25 Agustus 2020 dari <https://tpm.kemkes.go.id/kesling-web/>
- Fat. (2016). Puluhan Siswa MI Miftahul Ulum Keracunan Susu Kedelai. Diakses dari <https://news.detik.com/berita-jawa-timur/d-1235900/puluhan-siswa-mi-miftahul-ulum-keracunan-susu-kedelai>
- Febriyanto, D. N., & Prihatin, S. (2016). "Pengaruh Pemberian Susu Kedelai Terhadap Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Riset Gizi*. Vol.4 No.1, Hal 69-73. Diakses dari <http://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/4291>

- Fitranti, D. Y., & Marthandaru, D. (2017). “Pengaruh Susu Kedelai dan Jahe terhadap Kadar Kolesterol Total pada Wanita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*. Vol.4 No.2, Hal 89-95.” Diakses dari <https://doi.org/10.14710/jgi.4.2.89-95>
- Gaman, P. M. & Sherrington, K.B. (1994). *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Ghosh, J. S., & Barale, S. S. (2015). Production, Isolation and Characterization of Exotoxin Produced by *Bacillus subtilis*, *Bacillus megaterium* and *Proteus vulgaris* and its Significance in Food Poisoning. *International Journal Pharmaceutical Sciences Review and Research*. Vol. 35 No.2, Hal 245-249.” Diakses dari <https://globalresearchonline.net/journalcontents/v35-2/44.pdf>
- Gizaw Z. (2019). “Public Health Risks Related to Food Safety Issues in the Food Market: A Systematic Literature Review. *Environ Health Prev Med*. Vol.24 No.1, Hal 1-21.” Diakses dari <http://dx.doi.org/10.1186/s12199-019-0825-5>
- Gong, Z., Shi, X., Bai, F., He, X., Zhang, H., Li, Y., ... & Cao, H. (2019). “Characterization of a Novel Diarrheagenic Strain of *Proteus Mirabilis* Associated with Food Poisoning in China. *Frontiers in Microbiology*. Vol.10, Hal 2810.” Diakses dari <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.02810>
- Grumezescu, A. M., & Holban, A. M. (Eds.). (2018). *Food Safety and Preservation: Modern Biological Approaches to Improving Consumer Health*. United Kingdom: Academic Press. Diakses dari <https://libgen.is/book/index.php?md5=6D2EDB64D0DE0B7F48A523E7EA82B68A>
- Gustiani, E. (2009). “Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai dari Peternakan sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 28 No.3, Hal 96-100.” Diakses dari <http://203.190.37.42/publikasi/p3283093.pdf>
- Hameed, A. A., Ayesh, A. M., Mohamed, M. A. R., & Mawla, H. A. (2012). “Fungi and Some Mycotoxins Producing Species in the Air of Soybean and Cotton Mills: A Case Study. *Atmospheric pollution research*. Vol.3 No.1, Hal 126-131.” Diakses dari <https://doi.org/10.5094/APR.2012.012>
- Hajirostamloo, B., & Mahastie, P. (2009). “Comparison of Nutritional and Chemical Parameters of Soymilk and Cow Milk. *World Academy of Science, Engineering and Technology*. Vol.15 No.9, Hal 436-438.” Diakses dari <https://doi.org/10.5281/zenodo.1077072>
- Hasanah, U. (2017). “Mengenal Aspergillosis, Infeksi Jamur Genus *Aspergillus*. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*. Vol.15 No.2, Hal 76-86.” Diakses dari <https://doi.org/10.24114/jkss.v15i2.8777>

- Hawker S., Sheila Payne., Christine Kerr., Michael H., Jackie P. (2002). "Appraising the Evidence: Reviewing Disparate Data Systematical". Article in *Qualitative Health Research*. Lancaster University. Diakses dari <https://doi.org/10.1177/1049732302238251>
- Hedayati, M. T., Pasqualotto, A. C., Warn, P. A., Bowyer, P., & Denning, D. W. (2007). "*Aspergillus flavus*: Human Pathogen, Allergen and Mycotoxin Producer. *Microbiology*. Vol.153 No.6, Hal 1677-1692." Diakses dari <https://doi.org/10.1099/mic.0.2007/007641-0>
- Hendriani, R., & Budiarmo, L. (2020). "Identifikasi *Escherichia coli* pada Susu Kedelai Tak Berlabel di Kota Tangerang. *Tarumanagara Medical Journal*. Vol.2 No.2, Hal 341-344." Diakses dari <https://journal.untar.ac.id/index.php/tmj/article/view/7852>
- Hilmarni, H., Satriani, R., & Rosi, D. H. (2019). "Uji Kontaminan Koliform Susu Kedelai yang dijual di Pasar Bawah Kota Bukittinggi. *Jurnal Endurance*. Vol.4 No.1, Hal 45-51." Diakses dari <http://ejournal.lldikti10.id/index.php/endurance/article/view/2807>
- Honeyman, A., Friedman, H., & Bendinelli, M. (2001). *Staphylococcus Aureus Infection and Disease*. Springer Science & Business Media. <https://libgen.is/book/index.php?md5=A5A6E66340CDA7C395B2BA5D973F5F68>
- Hui, Y. H. & Evranuz, E.O. (2012). *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverages Technology Second Edition*. Boca Raton: CRC Press. Diakses dari <https://libgen.is/book/index.php?md5=01B412DE1FE195CCD24EC60C2B152869>
- Igiehon, O. O., Adekoya, A. E., & Idowu, A. T. (2020). "A Review on the Consumption of Vended Fruits: Microbial Assessment, Risk, And Its Control. *Food Quality and Safety*. Vol.20, Hal 1-5." Diakses dari <https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyaa014>
- Ismail, D. (2012). Uji Bakteri *Escherichia coli* Pada Minuman Susu Kedelai Berlabel dan Tanpa Label Di Kota Surakarta. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. http://eprints.ums.ac.id/22010/21/NASKAH_PUBLIKASI.pdf
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Modern Food Microbiology 7th Edition*. USA: Springer Science & Business Media. Diakses dari <https://libgen.is/book/index.php?md5=9DAE4909D36D6E9D450BEC63AA5CE3BD>
- Juwana, A. (2011). Optimalisasi Suhu Pemanasan (Pemasakan dan Pasteurisasi) Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L) R. Wilczek) Berdasarkan Karakteristik Fisik, Kimia, Mikrobiologi, dan Sensori. Semarang: Universitas Katholik Soegijapranata. <http://repository.unika.ac.id/7511/>
- Kamil, K. (2019). "Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Susu Kedelai Tidak Berlabel. *Jurnal Medika: Karya Ilmiah Kesehatan*. Vol.2 No.1." Diakses dari <http://jurnal.itkeswhs.ac.id/index.php/medika/article/view/76>

- Kemkes RI. (2018). Lebih dari 200 Penyakit dapat Menular melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan. Diakses pada 17 September dari <https://www.kemkes.go.id/article/view/18092700003/lebih-dari-200-penyakit-dapat-menular-melalui-makanan-keamanan-pangan-harus-diperhatikan.html>
- Kemkes RI. (2019). *Data dan Informasi Profil Kesehatan Indonesia 2018*. Jakarta. [https://pusdatin.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/profil-kesehatan-indonesia/PROFIL KESEHATAN 2018 1.pdf](https://pusdatin.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/profil-kesehatan-indonesia/PROFIL%20KESEHATAN%202018%201.pdf)
- Kundu, P., Dhankhar, J., & Sharma, A. (2018). "Development of Non Dairy Milk Alternative using Soymilk and Almond Milk. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*. Vol 6. No.1, Hal 203-210." Diakses dari <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.6.1.23>
- Lampel, K. A. (2012). *Bad Bug Book : Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins* Second Edition. Food and Drug Administration. <https://www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/bad-bug-book-second-edition>
- Lestari, T. R. P. (2020). "Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-masalah Sosial*. Vol.11 No.1, Hal 57-72." Diakses dari <http://dx.doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Lund, B., Baird-Parker, A. C., Baird-Parker, T. C., Gould, G. W., & Gould, G. W. (2000). *Microbiological Safety and Quality of Food*. USA: Springer Science & Business Media. Diakses dari <https://libgen.is/book/index.php?md5=CFC7CB8BF50BD669C6A86802C7070172>
- Magan, N., & Olsen, M. (Eds.). (2004). *Mycotoxins in Food: Detection and Control*. England: Woodhead Publishing. Diakses dari <https://libgen.is/book/index.php?md5=BF93B7A63C5FC8618033AB8D8F3335D4>
- Malvick, D. (2015). *Crop Diseases : Bacterial Blight*. Diakses dari <https://extension.umn.edu/pest-management/bacterial-blight-soybean>
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press. <http://repo.unsrat.ac.id/2032/>
- Manto, S. I., & Hilal, N. (2017). "Tinjauan Kandungan Bakteri *Escherichia Coli* pada Susu Kedelai di Pasar Kliwon Karang Lewas Tahun 2016. *Buletin Keslingmas*. Vol.36 No.2, Hal 143-146." Diakses dari <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v36i2.2979>
- Melliawati, R. (2015). "*Escherichia coli* dalam Kehidupan Manusia. *BioTrends*. Vol.4 No.1, Hal 10-14." Diakses dari <https://terbitan.biotek.lipi.go.id/index.php/biotrends/article/view/19>

- Menkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. Diakses dari <http://hukor.kemkes.go.id/hukor/kepmenkes/42>
- Menkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. Diakses dari <http://sinkarkes.kemkes.go.id/uploads/imgreference/20150805081545.pdf>
- Menkes RI. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. Diakses dari <https://bikinpabrik.id/wp-content/uploads/2019/03/Permenkes2-2013-KLB-Keracunan-Pangan.pdf>
- Modi, H.A. (2009). *Microbial Spoilage of Foods*. India: Aavishkar Publishers. Diakses dari <https://libgen.is/book/index.php?md5=29B4BAE7FB37B2B73E52D629B171DA5D>
- Molita, A. D., Ramadhian, R., & Lisiswanti, R. (2019). “Uji Kualitas Mikrobiologi Pada Minuman Susu Kedelai Berlabel dan Tidak Berlabel di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Medula*. Vol. 9 No.1, Hal 83-88.” Diakses dari <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/medula/article/view/2356>
- Morris Jr, J. G., & Potter, M. E. (2013). *Foodborne Infections and Intoxication*. USA: Academic Press. <https://libgen.is/book/index.php?md5=D0CD888DF6A5EE550CB6C116B72AA7BC>
- Muhardianti, S. (2017). Pengujian Angka Lempeng Total pada Susu Kedelai di Pasaran. Medan: Analisis Farmasi dan Makanan Universitas Sumatera Utara. <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/2524>
- Murtiningtyas, S. (2016). Uji Bakteri *Escherichia coli* Pada Minuman Susu Kedelai dari Beberapa Penjual Susu Kedelai di Kota Surakarta. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. <http://eprints.ums.ac.id/42439/1/10.%20NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>
- Mustika, I., Kartika, A. I., & Mukaromah, A. H. (2019). “Identifikasi Gen *fliC Salmonella typhi* pada Susu Kedelai dengan Metode PCR. Dalam Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus. Vol.2, Hal 314-318.” Diakses dari <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/mahasiswa/article/view/479/482>
- Mustika, S., Insan, R. R., & Faridah, A. (2019). Analisis Cemaran *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*, dan *Bacillus cereus* pada Minuman Susu Kedelai di Kota Padang. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*. Vol.11 No.2, Hal 1-8. Diakses dari <https://doi.org/10.24036/jpk/vol11-iss02/735>

- Nasution, N. H. (2019). Analisa *Escherichia Coli* Metode MPN pada Susu Kedelai yang Diperdagangkan di Pasar X Tembung Kabupaten Deli Serdang. Medan: Politeknik Kesehatan Kemenkes.
<http://repo.poltekkes-medan.ac.id/xmlui/handle/123456789/1592>
- Nisaa, R. K., Soedjoto, L., & Kunsah, B. (2020). "Calculation Of Coliform Number Using Most Probable Number (MPN) Methods On Soy Milk Sold in Pogot Area Of Surabaya. Journal of SCRTE." Vol.4 No.1, Hal 26-33." Diakses dari <http://dx.doi.org/10.20473/jscrte.v4i1.21591>
- Nugroho, R. B., & Binugraheni, R. (2016). "Uji Bakteriologis Susu Kedelai di Mojosongo Surakarta. Biomedika. Vol.9 No.1, Hal 75-78." Diakses dari <https://garuda.ristekbrin.go.id/documents/detail/996598>
- Octaviani, M., & Aria, I. M. T. (2017). "Uji Cemar Bakteri *Escherichia coli* dan Coliform Pada Susu Kedelai yang Dijual di Warung Kawasan Kelurahan Sukajadi Kecamatan Sukajadi Pekanbaru. Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia. Vol.6 No.2, Hal 61-65." Diakses dari <https://ejournal.stifar-riau.ac.id/index.php/jpfi/article/view/98>
- Omoni, A. O., & Aluko, R. E. (2005). "Soybean Foods and Their Benefits: Potential Mechanisms of Action. Nutrition reviews. Vol.8, Hal 272-283." Diakses dari <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2005.tb00141.x>
- Ozoh, C. N., & Ibekwe, I. M. (2018). "Determination of Shelf Life of Locally Produced Soymilk. International Journal of Science and Research. Vol.8 No.3, Hal 1214-1217." Diakses dari https://www.ijsr.net/search_index_results_paperid.php?id=ART20195486
- Paramasatiari, A. A. A. L., Sukrama, D. M., & Sutirtayasa, P. (2018). "Detection *Escherichia coli* O157 Contamination in Soymilk from Traditional Market at Denpasar City. Materials Science and Engineering. Vol.434 No.1, Hal 1-5." Diakses dari <http://dx.doi.org/10.1088/1757-899X/434/1/012151>
- Patandung, G., & Ibrahim, R. (2018). "Uji Cemar Bakteri *Escherichia coli* pada Jajanan Susu Kedelai di Jalan Perintis Kemerdekaan Kota Makassar. Jurnal Farmasi Sandi Karsa. Vol.4 No.6, Hal 44-47." Diakses dari <https://jurnal.farmasisandikarsa.ac.id/ojs/index.php/JFS/article/view/13>
- Patel, S. V., Bosamia, T. C., Bhalani, H. N., Singh, P., & Kumar, A. (2015). "Aflatoxins: Causes and Effects. Agrobios Newsletter. Vol.13 No.9, Hal 140-141." Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/272296015_Aflatoxins_Causes_Effects
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019. *Keamanan Pangan*. Salinan. Jakarta. Diakses dari <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/129230/pp-no-86-tahun-2019>

- Pitt, J. I., & Hocking, A. D. (2009). *Fungi and Food Spoilage*. New York: Springer. Diakses dari <https://libgen.is/book/index.php?md5=DA430DF79BEDCF9ECBA0DC23A4554580>
- Polres Jembrana. (2018). Kapolres Jembrana Konferensi Pers Kasus Keracunan Susu Kedelai Belasan Siswa Siswi Dua Sekolah Dasar di Kec. Melaya Kab. Jembrana. Diakses dari <http://www.bali.polri.go.id/?q=node/313451>.
- Pudjirahaju, A. (2018). Pengawasan Mutu Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses dari http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/05/Pengawasan-Mutu-Pangan_SC.pdf
- Puspitasari, E. (2018). “Pengaruh Pemberian Susu Kedelai Terhadap Peningkatan Produksi ASI Pada Ibu Nifas Di RS Bina Sehat Bantul. Jurnal Kebidanan. Vol.7 No.1, Hal 54-60.” Diakses dari <https://doi.org/10.26714/jk.7.1.2018.54-60>
- Rachmatiah, T., Nafisah, N., & Sigoro, I. (2013). “Cemaran Mikroba dan Kandungan Nutrisi Susu Kedelai Produksi Rumahan di Jakarta Selatan. Sainstech. Vol.23, No. 1, Hal 84 – 88.” Diakses dari <https://doi.org/10.37277/stch.v23i1.552>
- Rais, S. W. (2019). “Skrining Kapang *Aspergillus Spp.* Penghasil Aflatoksin Pada Produk Susu Olahan Kedelai Di Kota Kendari. Jurnal MediLab Mandala Waluya. Vol.3 No.2, Hal 150-154.” Diakses dari <http://jurnal.analiskesehatan-mandalawaluya.ac.id/index.php/JMMedilab/article/view/86>
- Ramdhini, R. N. (2019). “Analisis Cemaran Bakteri Coliform pada Susu Kedelai Tanpa Label. Biosfer: Jurnal Tadris Biologi. Vol.1, Hal 79-85.” Diakses dari <https://doi.org/10.24042/biosfer.v10i1.4375>
- Ray, B. (2004). *Fundamental Food Microbiology Third Edition*. New York: CRC Press. Diakses dari <https://libgen.is/book/index.php?md5=83076E85AE40302CA7502D02BCDDCCA6>
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). “Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. Jurnal Agroteknologi. Vol.12 No.2, Hal 167-175.” Diakses dari <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i02.9283>
- Safrida, Y. D., Raihanaton, R., & Ananda, A. (2019). “Uji Cemaran Mikroba Dalam Susu Kedelai Tanpa Label Di Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh Secara Total Plate Count (TPC). Jurnal Serambi Engineering. Vol.4 No.1, Hal 364-371.” Diakses dari <http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/jse/article/download/845/712>

- Santri, S., Nuryanti, S., & Naid, T. (2015). “Analisis Mikrobiologi Beberapa Susu Kedelai Tanpa Label yang Beredar di Kabupaten Maros Sulawesi Selatan. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*. Vol.7 No.2, Hal 130-138.”
Diakses dari <http://jurnal.farmasi.umi.ac.id/index.php/as-syifaa/article/view/4>
- Sethi, S., Tyagi, S. K., & Anurag, R. K. (2016). “Plant-based Milk Alternatives an Emerging Segment of Functional Beverages: A Review. *Journal of food science and technology*. Vol.53 No.9, Hal 3408-3423.”
Diakses dari <https://dx.doi.org/10.1007%2Fs13197-016-2328-3>
- Shetty, N., Tang, J. W., & Andrews, J. (2009). *Infectious disease: Pathogenesis, Prevention and Case Studies*. John Wiley & Sons. United Kingdom.
<https://libgen.is/book/index.php?md5=89D657630702314094E392DD2A2FCD9B>
- Sirait, E. U. (2009). *Hygiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan Escherichia coli dalam Susu Kedelai pada Usaha Kecil di Kota Medan*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
Diakses dari <https://123dok.com/document/dzxv0lwy-hygiene-sanitasi-pengolahan-pemeriksaan-escherichia-kedelai-usaha-medan.html>
- Smith, T. C. (2010). *Deadly Diseases and Epidemics Streptococcus (Group A)*. New York: Chelsea House Publishers. Diakses dari
<https://libgen.is/book/index.php?md5=DOC9831D4544EF3A259A32B891CF8FDE>
- SNI 01-3553-2006. (2006): *Air Minum dalam Kemasan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. Diakses dari
https://kupdf.net/download/sni-01-3553-2006pdf_5af3c509e2b6f5823e084e57_pdf
- SNI 7388:2009. (2009): *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. Diakses dari
https://bsn.go.id/main/bsn/isi_bsn/20306/037-abolisi-sni-12-feb-12-mar-2020-
- Snyder, H. (2019). “Literature review as a research methodology: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*. Vol.104, Hal 333-339.”
Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2019.07.039>
- Son, K., Nugroho, A. S., Rahayujati, B., & Gozali, L. K. (2019). “The Food poisoning Outbreak caused by Diarrhoeal *Bacillus cereus* in Tegalkenongo Village, Bantul, Yogyakarta, Indonesia: a retrospective study. *Asia Pacific Family Medicine*. Vol.18 No.1, Hal 1-5.” Diakses dari <https://doi.org/10.22146/apfm.v18i1.62>
- Stanley, M. C., Ifeanyi, O. E., Ifediora, A. C., & Uzoma, U. G. (2014). Isolation and Identification of Microorganisms Involved in the Spoilage of Soymilk. *Journal of Pharmacy and Biological Sciences*. Vol.9 No.5, Hal 29-36.”
Diakses dari <http://dx.doi.org/10.9790/3008-09532936>
- Sudika, N. (2018). *Belasan Siswa SD Keracunan Susu Kedelai yang Dibagikan Sekolah*. Diakses dari <https://bali.inews.id/berita/belasan-siswa-sd-keracunan-susu-kedelai-yang-dibagikan-sekolah>

- Syarifin, S. (2016). “Deteksi Koliform dan *Escherichia Coli* pada Susu Kedelai yang Dijual di Kawasan Kecamatan Banjarmasin Utara. *Wahana-Bio: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*. Vol.14 No.2, Hal 117-133.” Diakses dari <http://dx.doi.org/10.20527>
- Trinovelda, N. I., & Marita, E. (2018). “Pengaruh Susu Kedelai dalam Meringankan Gejala Sindrom Premenstruasi pada Remaja Puteri. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*. Vol. 14 No.1, Hal 49-54.” Diakses dari <http://dx.doi.org/10.26630/jkep.v14i1.1007>
- Vemula, S. R., Kumar, R. N., & Polasa, K. (2012). “Foodborne Diseases in India—A Review. *British Food Journal*. Vol.14 No.5, Hal 661-680.” Diakses dari <http://dx.doi.org/10.1108/00070701211229954>
- Verraes, C., Claeys, W., Cardoen, S., Daube, G., De Zutter, L., Imberechts, H., & Herman, L. (2014). “A Review of the Microbiological Hazards of Raw Milk from Animal Species Other than Cows. *International Dairy Journal*. Vol.39 No.1, Hal 121-130.” Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.05.010>
- Wahhab, M. A. A., & Kholif, A. M. (2010). “Mycotoxins in Animal Feeds and Prevention Strategies: A Review. *Asian Journal of Animal Sciences*. Vol.4 No.3, Hal 113-131.” Diakses dari <http://dx.doi.org/10.3923/ajas.2008.7.25>
- Yamaguchi, T., Kawahara, R., Katsukawa, C., Kanki, M., Harada, T., ... & Kawatsu, K. (2018). “Foodborne Outbreak of Group G Streptococcal Pharyngitis in a School Dormitory in Osaka, Japan. *Journal of Clinical Microbiology*. Vol.56 No.5, Hal 1-8.” Diakses dari <https://dx.doi.org/10.1128%2FJCM.01884-17>
- Yeleliere, E., Cobbina, S. J., & Abubakari, Z. I. (2017). “Review of Microbial Food Contamination and Food Hygiene in Selected Capital Cities of Ghana. *Cogent Food & Agriculture*. Vol.3 No.1, Hal 1-13.” Diakses dari <https://doi.org/10.1080/23311932.2017.1395102>
- Yuliani, R., & Imaningsih, W. (2020). “Perbandingan Kualitas Air Di Pulau Jawa Dan Kalimantan (Review Jurnal). *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*. Vol.9 No.1, Hal 36-50. Diakses dari <https://doi.org/10.37013/jf.v9i1,%20Maret.101>