

DAFTAR PUSTAKA

- Adityawarman. 2020. Analisis Bakteri *Koliform* dalam Produk Es Batu Kemasan dari 5 Usaha Mikro dengan Metode *Most Probable Number* (MPN) di Kecamatan Danurejan, Yogyakarta. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma.
- Adoe, V. S. 2020. Optimalisasi Hasil Produksi Olahan Daging Sapi dengan menggunakan Linear Programming (Studi Kasus: UD. Angkasa Timor Kupang). *Jurnal Ilmiah Matematika dan Terapan* 17 (2): 249-257.
- Apriliyanti, L. D. 2020. Analisis Kandungan Mikrobial pada Jajanan Bakso Tusuk di Alun-Alun Kota Gresik menggunakan Metode TPC (*Total Plate Count*) dan MPN (*Most Probable Number*). *Skripsi*. Surabaya: Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Ampel.
- Arini, L. D. D. dan R. M. Wulandari. 2017. Kontaminasi Bakteri *Koliform* pada Saus Siomai dari Pedagang Area Kampus di Surakarta. *Jurnal Biomedika* 10 (2): 31-46
- Artha, D. E. 2017. Identifikasi Cemaran Bakteri *E. coli* pada Jamu Gendong yang Diperjualbelikan di Sekitar Jalan Abdul Kadir Kota Makassar. *Media Laboran: Jurnal Analisis Kesehatan* 7 (1): 61-64.
- Atmanto, Y. K. A. A., L. A. Asri, dan N. A. Kadir. 2022. Media Pertumbuhan Kuman. *Jurnal Media Utama* 4 (1): 3069-3075.
- BSNI. 2014. *Standar Nasional Indonesia 3818:2014 tentang Bakso Daging*. Jakarta: BSNI.
- Darna, M. Turnip, dan Rahmawati. 2018. Identifikasi Bakteri Anggota *Enterobacteriaceae* pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. *Jurnal Labora Medika* 2 (2): 6-12.
- Djaja, I. M. 2003. Kontaminasi *E. coli* Pada Makanan dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan. *Jurnal Makara Kesehatan* 12(1): 36-41.
- Dewi, A. P. dan P. Gusnita. 2019. Analisa Cemaran Mikrobial pada Es Batu yang Dijual di Sekitar Universitas Abdurrah dengan Metode *Most Probable Number* (MPN). *Jurnal Farmasi Higea* 11 (2): 154-158.
- Dwidjoseputro, D. 2010. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Perpustakaan Nasional.
- Fajrina, N. 2018. Uji Mikrobiologi Makanan Kantin Sekolah Pascasarjana Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. *Skripsi*. Jakarta: Fakultas Kedokteran UIN Syarif Hidayatullah.

- Fardiaz, D. 2000. *Panduan Pengolahan Pangan yang Baik bagi Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Fardiaz. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hakim, D. A. 2016. Pengaruh Perendaman Bandeng Presto dengan Madu terhadap Nilai Organoleptik dan Jumlah Total Bakteri pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Skripsi*. Surabaya: Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
- Hartono, A. Ali, I. S. Idris, dan H. I. Daud. 2021. Cemaran Bakteri Pada Bakso yang Beredar di Kota Makassar. *Indonesian Journal of Fundamental Sciences* 7 (2): 84-91.
- Jamilatun, M. 2022. Analisis Cemaran Mikrobial Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *Ulil Albab: Jurnal Ilmiah Multidisiplin* 1 (5): 1243-1248.
- Jupp, V. 2006. *The SAGE Dictionary of Social Research Methods*. London: SAGE Publications Ltd.
- Juwita, U., Y. Haryani, dan C. Jose. 2014. Jumlah Bakteri Koliform dan Deteksi *E. coli* pada Daging Ayam di Pekanbaru. *Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam* 1 (2): 48-55.
- Kartikasari, A. M., I. S. Hamid, M. T. E. Purnama, R. Damayanti, F. Fikri, dan R. N. Praja. 2019. Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan. *Jurnal Medik Veteriner* 2(1): 66-71.
- Khakim, L. dan C. S. Rini. 2018. Identifikasi *E. coli* dan *Salmonella* sp. pada Air Kolam Renang Candi Pari. *Journal of Medical Laboratory Science* 1 (2): 84-93.
- Kristiawan, V., H. Mahatmi, P. H. Sudipa, dan D. Rahmadani. 2022. Bakteri *E. coli* Teridentifikasi pada Rektum Lumba-Lumba Hidung Botol Indo-Pasifik di Umah Lumba Rehabilitation Center, Taman Nasional Bali Barat. *Indonesia Medicus Veterinus* 11 (2): 234-245.
- Kurniadi, Y., Z. Saam, dan D. Afandi. 2013. Faktor Kontaminasi Bakteri *E. coli* pada Makanan Jajanan di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan* 7 (1): 28-37.
- Kurniasih, R. P., Nurjazuli, dan Y. Hanani. 2015. Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi *E. coli* dalam Makanan di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 3 (1): 549-558.

- Kurniawan, N. P., D. Septinova, dan K. Adhianto. 2014. Kualitas Fisik Daging Sapi dari Tempat Pemotongan Hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 2 (3): 133-137.
- Komariah, I. I. Arief, dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikrobial Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Media Peternakan* 27 (2): 46-54.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta: UI Press.
- Lay, B. dan S. Hastowo. 1992. *Mikrobiologi 1st Edition*. Jakarta: Rajawali Press.
- Mansauda, K. L. R., Fatimawali, dan N. Kojong. 2014. Analisis Cemar Bakteri *Coliform* pada Saus Tomat Jajanan Bakso Tusuk Beredar di Manado. *Jurnal Pharmacon* 3 (2): 37-44.
- Maulidah, N. dan F. F. Wahidah. 2021. Metode Perbanyakan *Azotobacter* sp. dengan Media Cair di Kantor Koordinator PTPH Bojonegoro. *Jurnal Matematika dan Sains* 1 (2): 75-80.
- Mawaddah, L. R. 2022. Analisis Cemar Bakteri *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella* sp. pada Produk Pedagang Bakso Kaki Lima di Beberapa Pasar di Kota Malang. *Skripsi*. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Mayaserli, D. P. dan D. Anggraini. 2019. Identifikasi Bakteri *E. coli* pada Jajanan Bakso Tusuk di Sekolah Dasar Kecamatan Gunung Talang Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Perintis* 6 (1): 30-34.
- McKinney, R. 2004. *Environmental Pollution Control Microbiology*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2006. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1492/MENKES/SK/XII/2006 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Pertiwi, D. P. 2018. Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. dan *E. coli* pada Bakso Bakar yang dijual di Alun-Alun Kota Jombang. *Karya Tulis Ilmiah*. Jombang: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika.
- Prananda, A. R. 2019. Identifikasi Bakteri pada Bakso Bakar, Saos, dan Sambalnya di Kelurahan Perwata Kecamatan Teluk Betung Timur. *Skripsi*. Lampung: Fakultas Kedokteran Universitas Lampung.
- Razi, T. K. dan F. Syahputra. 2021. Uji Kualitas Air Sumur dengan menggunakan Metode MPN (*Most Probable Numbers*) di Desa

- Dayah Tanah Kecamatan Glumpang Tiga Kabupaten Pidie Tahun 2020. *Jurnal Real Riset* 3 (2): 118-124.
- Rizki, Z., Fitriana, dan A. Jumadewi. 2022. Identifikasi Jumlah Angka Kuman pada Dispenser Metode TPC (*Total Plate Count*). *Jurnal SAGO: Gizi dan Kesehatan* 4 (1): 38-43.
- Rohmah, J., C. S. Rini, dan S. Cholifah. 2018. Kontaminasi *E. coli* pada Makanan Jajanan di Kantin Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. *Journal of Medical Laboratory Science* 1 (1): 15-26.
- Romadhon, Z. 2016. Identifikasi Bakteri *E. coli* dan *Salmonella* sp. pada Siomay yang Dijual di Kantin SD Negeri di Kelurahan Pisangan, Cirendeu, dan Cempaka Putih. *Skripsi*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah.
- Rorong, J. A. dan W. F. Wilar. 2020. Keracunan Makanan Oleh Mikrobia. *Techno Science Journal* 2 (2): 47-60.
- Rosyidi, D., A. Susilo, D. Amertaningtyas, M. W. Apriliyani, dan D. T. Utama. 2021. *Industri Pengolahan Daging*. Malang: UB Press.
- Saadah, F. P. 2017. Analisis Bakteri *Koliform* dalam Es Batu dari Berbagai Kantin di Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. *Skripsi*. Lampung: Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Raden Intan.
- Sabaaturohma, C. L., K. T. P. Gelgel, dan I. K. Suada. 2020. Jumlah Cemar Bakteri *Koliform* dan *Non-Koliform* pada Air di RPU di Denpasar Melampaui Baku Mutu Nasional. *Indonesia Medicus Veterinus* 9 (1): 139-147.
- Santi, D. I., N. Afiati, dan P. W. Purnomo. 2017. Sebaran Bakteri Heterotrof, Bahan Organik Total, Nitrat, dan Klorofil-A Air Muara Sungai Cipasauran, Serang. *Journal of Maquares* 6 (3): 222-229.
- Sari, I. P., Rahmawati, dan R. Kurniatuhadi. 2019. Angka Paling Mungkin dan Deteksi *Koliform* pada Sampel Lalapan Daun Kemangi (*Ocimum bacilicum*) di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont* 8 (3): 34-40.
- Sari, R. dan P. Apridamayanti. 2014. Cemar Bakteri *E. coli* dalam Beberapa Makanan Laut yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Pontianak. *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi* 2 (2): 14-19.
- Saridewi, I., A. Pambudi, dan Y. F. Ningrum. 2016. Analisis Bakteri *E. coli* pada Makanan Siap Saji di Kantin Rumah Sakit X dan Kantin Rumah Sakit Y. *Jurnal Bioma* 12 (2): 21-34.
- Soesetyaningsih, E. dan Azizah. 2020. Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi menggunakan Metode Hitung Cawan. *Jurnal Berkala Sainstek* 8 (3): 75-79.

- Sulistiyawati, W., Wahyudi, dan S. Trinuryono. 2022. Analisis (Deskriptif Kuantitatif) Motivasi Belajar Siswa dengan Model *Blended Learning* di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Kadikma* 13 (1): 68-73.
- Sundari, S. dan Fadhliani. 2019. Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BPPOM Medan. *Jurnal Biologica Samudra* 1 (1): 25-33.
- Susanna, D., Y. M. Indrawani, dan Zakianis. 2010. Kontaminasi Bakteri *E. coli* pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok, Jawa Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* 5 (3): 110-115.
- Tahya, A., M. Kaihena, dan Th. Watuguly. 2018. Uji Kelimpahan Bakteri Coliform pada Makanan Jajanan Bakso Tusuk yang Dijual di Lingkungan SDN 82 Kudamati dan SDN 2 Tanah Tinggi Ambon. *Biopendix* 4 (2): 97-101.
- Utami, S., S. H. Bintari, dan R. Susanti. 2018. Deteksi *E. coli* pada Jamu Gendong di Gunung Pati dengan Medium Selektif Diferensial. *Life Science* 7 (2): 73-81.
- Widodo, T. S., B. Sulistiyanto, dan C. S. Utama. 2015. Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Digesta Usus Halus dan Sekum Ayam Broiler yang Diberi Pakan Ceceran Pabrik Pakan yang Difermentasi. *Agripet* 15 (2): 98-103.
- Widyaningsih, W., Supriharyono, dan N. Widyorini. 2016. Analisis Total Bakteri *Coliform* di Perairan Muara Kali Wisu Jepara. *Diponegoro Journal of Maquares* 5 (3): 157-164.
- Yunita, M., Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi pada Makanan Penerbangan (*Aerofood ACS*) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) dengan Metode *Pour Plate*. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* 3 (3): 237-248.
- Zahroh, A. P. 2019. Uji Mikrobiologi Makanan Kantin Studi Kasus pada Kantin Darmawanita Fakultas Kedokteran UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. *Skripsi*. Jakarta: Fakultas Kedokteran UIN Syarif Hidayatullah.