

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhadi M, 2022. *Nuklir Untuk Ketahanan Pangan Dunia*. Deepublish. Sleman.
- Angraeni PD, Marhamah, Rodhiyansyah D, 2021. Pengaruh Pemanasan Berulang Terhadap Kualitas Media *Plate Count Agar* (PCA) di Laboratorium Bakteriologi Jurusan Analis Kesehatan. *Jurnal Medika Malahayati*, 6 (4) : 220-226.
- Apriani L, Rahmawati, Rikhsan K, 2019. Deteksi Bakteri *Salmonella* dan *Shigella* pada Makanan Burger di Sungai Raya Dalam Pontianak. *Protobiot*, 8 (3) : 53-57.
- Arini LDD, Wulandari RM, 2017. Kontaminasi Bakteri Coliform pada Saus Siomay dari Pedagang Area Kampus di Surakarta. *Biomedika*, 10 (2) : 31-46.
- Artha DE, 2017. Identifikasi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* pada Jamu Gendong yang Diperjualbelikan di Sekitar Jalan Abdul Kadir Kota Makassar. *Media Laboran Jurnal Analisis Kesehatan*, 7 (1) : 61-64.
- Asiah N, 2021. *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. AE Publishing. Malang.
- Astuti DW, Rantri MD, Toti CB, 2022. Produk Olahan Cireng Nasi Frozen Upaya Reduksi Nasi Sisa di Rumah. *E-proceeding 2<sup>nd</sup> SENRIABDI*, 2 : 519-532.
- Azara R, Ida AS, 2020. *Buku Ajar Mikrobiologi Pangan*. UMSIDA Press. Sidoarjo.
- Barus, JG, Santosa PE, Septinova D, 2017. Pengaruh Lama Perendaman dengan Menggunakan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Sebagai Pengawet Terhadap *Total Plate Count* dan *salmonella* Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 1 (3) : 42-47.
- Cartas, Ahsanal K, Indah LH, 2022. Analisis Sumber Cemaran Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp pada Minuman Jamu Serbuk Instan Temulawak dan Kunyit Asam di Depot Jamu Kabupaten Karawang. *Lambung Farmasi ; Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 3 (2) : 155-164.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo. 2024. Keamanan Pangan (Bagian 1). [https://dinkes.kulonprogokab.go.id/detil/647/keamanan-pangan-bagian-i#:~:text=pangan%20\(migrasi\).- ,Cemaran%20FISIK,%2C%20logam%20dan%20lain%2Dlain.](https://dinkes.kulonprogokab.go.id/detil/647/keamanan-pangan-bagian-i#:~:text=pangan%20(migrasi).- ,Cemaran%20FISIK,%2C%20logam%20dan%20lain%2Dlain.) [7 Juni 2024].

- Direktorat Standarisasi Produk Pangan, 2012. *Pedoman Kriteria Cemarannya pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Standarisasi Produk Pangan, 2012. *Petunjuk Meminimalkan Terbentuknya Cemarannya Kimia pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Fatimah S, Nurul H, Desya MF, Norhasanah, 2022. Cemarannya Mikrobiologi pada Makanan, Alat Makan, Air, dan Kesehatan Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X di Banjarmasin. *Journal of Nutrition College*, 11 (4) : 322-327.
- Fauziah Z, 2023. Deteksi Cemarannya Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Kendal. [Skripsi]. Semarang : Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, Program Studi S-1 Biologi Fakultas Sains dan Teknologi.
- Gunawan AS, Teguh W, Bahri B, Lilis S, 2022. Survey Terhadap Keberadaan Bakteri *Staphylococcus aureus* di Industri Rumah Tangga Makanan Jajanan Cireng Wilayah Kecamatan Baturraden Kabupaten Banyumas Tahun 2022. *Buletin Keslingmas*, 41 (4) : 166-173.
- Hanum Y, 2016. Dampak Bahaya Makanan Gorengan Bagi Jantung. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 14 (28) : 103-114.
- Haque LTE, 2024. *Penguatan Perlindungan Hukum Bagi Kesehatan Anak Sekolah Terhadap Pangan Jajanan Sehat Berkeadilan*. CV. Andanu Abimata. Indramayu.
- Hendiana SNA, Ahsanal K, Marsah RU, 2022. Uji Cemarannya *Escherichia coli* pada Jamu Gendong dengan Metode *Most Probable Number*. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 7 (4) : 5375-5386.
- Hutasoit, Dion P, 2020. Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9 (2) : 779-786.
- Ibrahim J, Khaerani K, Irmawaty, 2017. Tingkat Cemarannya Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam yang Dijual Di Pasar Tradisional Makassar. *JIIP Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 3 (3) : 169-181.
- Irfan M, Jufri I, 2021. *Total Plate Count (TPC)* Dangke yang Dibuat dengan Berbagai Level Getah Pepaya Kering dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Sains dan Teknologi Industri Peternakan*, 1 (2) : 22-24.

- Jamilatun, Makhahah, 2022. Analisis Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *ULIL ALBAB : Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1 (5) : 1243-1248.
- Jiwintarum Y, Agrijanti, Baiq LS, 2017. *Most Probable Number (MPN) Coliform* dengan Variasi Volume Media *Lactose Broth Single Strength (LBSS)* dan *Lactose Broth Double Strength (LBDS)*. *Jurnal Kesehatan Prima*, 11 (1) : 11-17.
- Kasim, Vivien NA, 2020. *Peran Imunitas pada Infeksi Salmonella typhi*. C.V Arthra Samudra. Gorontalo.
- Latifah, Errina S, Eko NS, 2023. Gambaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Jajanan Gorengan Di Sepanjang Jalan Tlogosari Raya Semarang. *Jurnal Dunia Ilmu Kesehatan*, 1 (1) : 22-27.
- Lestari, Tatik, Rista R, 2019. Pemeriksaan Cemaran Mikrobiologi pada Kue Klepon yang Beredar di Pasar Songgolangit Kabupaten Ponorogo dengan Metode Angka Lempeng Total (ALT) Dan Angka Kapang Kamir (AKK). *Journal of Pharmaceutical Science and Medical Research*, 2 (1) : 19-23.
- Listiani NM, 2017. Pengaruh Kreativitas Dan Motivasi Terhadap Hasil Belajar Mata Pelajaran Produktif Pemasaran Pada Siswa Kelas XI SMK Negeri 2 Tuban. *Jurnal Ekonomi Pendidikan Dan Kewirausahaan*, 2 (2) : 263.
- Maritsa H, Fitriatul A, Desri SN, Greace MS, Ardiansyah S, 2017. Isolasi dan Identifikasi Cemaran Bakteri *Salmonella* sp. pada Daging Ayam dan Ikan Mentah. *Bio-site*, 3 (3) : 61-64.
- Masdianto, Wan A, 2019. Identifikasi Kadar Boraks Pada Adonan Cireng Sebelum Digoreng dan Sesudah Digoreng Pada Pedagang Gorengan di Kecamatan Ciracas. *Anakes : Jurnal Ilmiah Analis Kesehatan*, 5 (1) : 1-6.
- Microbeholic.com, 2020. *Plate Count Agar (PCA) - Definisi, Komposisi, Cara Pembuatan dan Interpretasi Uji*. <https://www.microbeholic.com/2020/12/plate-count-agar-pca-definisi-komposisi-cara-pembuatan-dan-interpretasi-uji.html>. [17 November 2023].
- Microbeholic.com, 2022. *Salmonella Shigella Agar (SSA) - Prinsip, Kegunaan, Komposisi, dan Prosedur Pembuatan*. <https://www.microbeholic.com/2022/09/komposisi-dan-cara-pembuatan-medium-salmonella-shigella-agar.html#:~:text=D.-,Prosedur%20Pembuatan%20Medium%20SSA,dilarutkan%20kedalam%201%20liter%20akuades>. [17 November 2023].

- Mutiarani, Puspita T, 2017. Studi Sanitasi Kapal Kargo Dan Keberadaan Bakteri *E.coli* pada Makanan Jadi di Wilayah Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9 (2) : 113-114.
- Naimah S, Rahyani E, 2011. Efek Fotokatalisis Nano Tio<sub>2</sub> Terhadap Mekanisme Antimikrobia *E.coli* dan *Salmonella*. *Jurnal Riset Industri*, V (2) : 113-120.
- Nardin, Siti H, 2020. Gambaran Mikroba Patogen pada Gorengan yang Dijual di Sekitar jalan Abdul Kadir Kota Makassar. *Jurnal Media Laboran*, 10 (2) : 1-5.
- Nurjannah, Laita, Devi AN, 2018. Uji Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Air Minum Isi Ulang dan Air Sumur di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Ilmu Alam Indonesia*, 1 (1) : 60-68.
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019.
- Perdana, Angga P, Elmatris S, Eti Y, 2017. Analisis Kandungan Timbal Pada Gorengan yang Dijual Sekitar Pasar Ulakan Tapakis Padang Pariaman Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6 (3) : 490-494.
- Putri, Meiwa RAB, Tri US, Syazili M, Ety A, 2019. Identifikasi Bakteri *Salmonella typhi* pada Makanan Jajanan Gorengan yang Dijual di Depan Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung. *Agromedicine*, 6 (2) : 290-294.
- Rahmat, Indra S, Enny S, Bagus H, Supangat S, 2023. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Total Bakteri pada Ayam Goreng Tepung di Kawasan Universitas Jember. *Acta Veterinaria Indonesiana*, 11 (2) : 109-115.
- Rahmayanti L, Zariul A, M Jaya A. 2020. Analysis of Teachers Difficulty in Applying Learning With The Saintific Approach. *Primary : Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 9 (1) : 72-80.
- Realita, Rona D, Dwi K, 2014. Penganekaragaman Olahan Kue Gorengan Berbasis Adonan Cireng. *E-journal boga*, 03 (03) : 68-75.
- Rorong, Johnly A, Wiesje FW, 2020. Keracunan Makanan Oleh Mikroba. *Techno Science Journal*, 2 (2) : 47-60.
- Saridewi I, Arief P, dan Yulia FN, 2016. Analisis Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Siap Saji di Kantin Rumah Sakit X dan Kantin Rumah Sakit Y. *BIOMA*, 12 (2) : 21-34.

- Silva ND, Taniwaki MH, Junqueira VC, Silveira N, Nascimento MDSD, Gomes RAR, 2013. *Microbiological Examination Methods of Food and Water A Laboratory Manual*. CRC Press. London.
- SNI 2897:2008.
- Sudirman, Marilyn LK, Ayunda S, I Made EC, Ni LSA, Jan S, Willy YT, Sitti R, Diah ON, Farah I, Nurul LF, Nurul A, Nia K, Aditya W, Tita H, 2023. *Metodologi Penelitian 1*. CV. Media Sains Indonesia. Bandung.
- Sugiyono, 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, Cetakan ke-24*. Alfabeta. Bandung.
- Sulastri, Rizka AN, Jafriati, Nurmaladewi, 2022. Keberadaan Bakteri *Salmonella typhi* dan Gambaran Higiene dan Sanitasi pada Makanan Jajanan Gorengan yang Dijual di Kecamatan Puuwatu Kota Kendari. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Univ. Halu Oleo*, 03 (02) : 1-7.
- Tyas, Diani E, Niniek W, Anhar S, 2018. Perbedaan Jumlah Bakteri Dalam Sedimen pada Kawasan Bermangrove dan Tidak Bermangrove di Perairan Desa Bedano, Demak. *Journal of Maquares*, 7 (2) : 189-196.
- Widinugroho DA, Maharani TA, 2022. Pengaruh Fermentasi Nira Siwalan (*Borassus flabellifer*) terhadap Coliform dan *Escherichia coli* pada Selada (*Lactuca sativa*). *LenteraBio*, 11 (1) : 174-182.
- World Health Organization. 2024. Foodborne Diseases. [https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1). [5 Juni 2024].
- Yennie Y, Ratih DH, Harsi DK, Achmad P, 2022. *JPHPI*, 25 (2) : 331-344.
- Yulianti R, Arwin M, Laeli NH, Rosnah, Sanya AL, Eko S, 2022. *Keamanan dan Ketahanan Pangan*. PT Global Eksekutif Teknologi. Padang.
- Yunita M, Yusuf H, Rini Y, 2015. Analisis Kualitatif 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.