

DAFTAR PUSTAKA

- Alfianti, R. S., Hasan, B., & Iriani, D. (2023). Status Mutu Mikrobiologis Cumi-Cumi (*Loligo* sp.) Asin Kering Yang Dipasarkan Di Pasar Pagi Arengka Pekanbaru. *Jurnal Berkala Perikanan Terubuk*, 51(1), 1793-1801.
- Amin, F., Paransa, D., S., J., Ompi, M., Mantiri, D., M., H., Boneka, F., B., & Kalesaran, O. (2021). Identifikasi Morfologi dan Keanekaragaman Kepiting pada Timbunan Berbatu di Pantai Pesisir Malalayang Dua Kota Manado. *Jurnal Pesisir dan Laut Tropis*, 9 (3), 123-132.
- Angraeni P. D., Marhamah, & Djayasinga, R. (2021). Pengaruh Pemanasan Ulang Terhadap Kualitas Media Plate Count Agar (PCA) di Laboratorium Bakteriologi Jurusan Analis Kesehatan. *Jurnal Media Malahayat*, 6(4), 220-226.
- Anjasmara, B., Julyantoro, P. G. S., & Suryaningtyas, E. W. (2018). Total Bakteri dan Kelimpahan *Vibrio* pada Budidaya Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) Sistem Resirkulasi Tertutup dengan Padat Tebar Berbeda. *Current Trends in Aquatic Science*, 1(1), 1-7.
- Aprilianti, & Ramadhani., R. P. (2018). Teknik Pengolahan Daging dan Ikan Siomay. *Food Prodicing Technology Laboratory Report*, 8-19.
- Azara, R., & Saidi, I., A. (2020). *Buku Ajar Mikrobiologi Pangan*. Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.
- Badan Standar Nasional. (2024). SNI Prinsip Umum Higiene Pangan. *Sni Cxc 1:1969, 1969*, 1–55.
- BPOM. (2012). *Pedoman Kriteria Cemarkan Pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*.
- BPOM. (2017). *Pangan Olahan Batas Maksimum Cemarkan Logam Berat*.
- BPOM. (2023). *Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan dan Dimsum*

Udang.

- Damayanti, R. E. K. A., Teknologi, J., Medis, L., Kesehatan, P., Banten, K., Kesehatan, K., & Indonesia, R. (2021). *Angka Lempeng Total (ALT) pada Jajanan Siomay di Pasar Lama Kota Tangerang*. Skripsi.
- Fayisa, W. O., & Tuli, N. F. (2023). Review on Staphylococcus Aureus. *Int J of Nursing Care and Research*, 1(2), 1–8.
- Firmansyah, D., & Dede. (2022). Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: Literature Review. *Jurnal ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*, 1(2), 85-114.
- Ginta, A. G. (2019). *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Pada Kepiting Bakau Scylla serreta dari Perairan Pesisir Timur Banyuasin Sumatera Selatan*. Skripsi.
- Hanina, Humaryanto, Gading, P. W., Aurora, W. I. D., & Harahap, H. (2022). Nurul Iman Tentang Infeksi Staphylococcus Aureus Di Kulit Dengan Metode Penyuluhan. *Medic*, 5(2), 426–430.
- Hasanah, S. (2020). *Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. R. M. Djoelham*. Binjai.
- Hasnita, Yusuf, M., & Rantisari, A. M. D. (2021). Uji Aktivitas Fraksi Etil Asetat Tinta Cumi-Cumi (*Loligo pealeii*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus epidermidis* dan *Pseudomonas aeruginosa*. *Journal of Experimental and Clinical Pharmacy (JECP)*, 1(2), 56-71.
- Hayu, R. E. (2018). Kontaminasi Bakteri Staphylococcus Sp Pada Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan Di Dusun Sawangan Kabupaten Magelang Jawa Tengah Indonesia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 4(1), 98–105.
- Imasari, T., & Emasari, F., A., (2021). Deteksi Bakteri Staphylococcus sp. Penyebab Jerawat dengan Tingkat Pengetahuan Perawatan Wajah pada Siswa Kelas XI di SMK Negeri 1 Pagerwojo. *Jurnal Sintesis Penelitian*

- Sains Terapan dan Analisisnya*. 2(2), 58-65.
- Indriswari, P. (2021). *Aplikasi Pakan Formulasi Berbasis Protein Nabati dan Probiotik HOC Pada Pendederan Lobster Pasir Panulirus homarus (linnaeus, 1758)*. Skripsi.
- Jeffani, V., Rastina, & Ferasyi, T. R. (2017). Deteksi cematan *Staphylococcus aureus* pada daging ayam yang dijual di Pasar Tradisional Ulee Kareng. *JIMVET*, 1(4), 715-719.
- Kartini, S. (2020). Analisis Cemarkan *Staphylococcus aureus* pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Tampan Pekanbaru. *Jurnal JOPS*, 3(2), 12-17.
- Khosy, M., A., & Andriani, R. (2023). Dominasi Kepiting (*Brachyura*) di Zona Intertidal Pantai Lorena Paciran Kabupaten Lamongan. *Biology Natural Resource Journal (BINAR)*, 2 (1), 24-29.
- Lestari, T. R. P. (2020). Penyelenggara Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11 (1), 57-72.
- Lukman, A., S., & Kusnandar, F. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan*, 2 (2), 152-156.
- Mahulauw, F., R., Lamadi, A., & Mulis. (2022). Patogenitas Bakteri *Vibrio* sp. pada Udang *Vannamei* di Kabupaten Pohuwato. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 10 (1), 31-39.
- Mursalim. (2018). Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Minuman Sari Kedelai Yang Diperjual-belikan Di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 9(1), 56-61.
- Muna, N., Prayitno, S. B., & Sarjito. (2014). Agensi Penyebab Penyakit Bakteri Pada Kepiting Bakau (*Scylla serrata*) Dari Kendal. *Journal Of Aquaculture Management And Technology*, 3(2), 135-142.
- Ningrat, R., A., Darmayasa, I., B., & Narayani, I. (2024). Deteksi Cemarkan

- Bakteri pada Sampel Daging Sapi dengan Uji TPC. *Jurnal Arjuna: Publikasi Ilmu Pendidikan Bahasa dan Matematika*, 2(5), 127-137.
- Nurpratama, W., L., Asmi, N., F., & Puspasari, K. (2023). Higiene dan Sanitasi Makanan Pada Pedagang Makanan Sebagai Upaya Mencegah Foodborne Disease Di Pasar Cikarang Kabupaten Bekasi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 1-8.
- Pebiansyah, A., & Yuliana, A. (2021). Aktivitas Antibakteri Kitosan dari Cangkang Lobster Air Tawar (*Cherax quadricarinatus*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Prosiding Seminar Nasional Deseminasi Penelitian Program Studi, September*, 70-76.
- Pusat Krisis Kesehatan Kemenkes RI. (2019). Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan di 1 Kabupaten Lebak, Banten. Dari https://penanggulangankrisis.kemkes.go.id/Kejadian-Luar-Biasa-%28KLB%29---Keracunan--di-LEBAK-BANTEN-09-11-2019-89?utm_source=chatgpt.com#. (Diakses pada 28 Juli 2025).
- Pusat Krisis Kesehatan Kemenkes RI. (2023). Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan di Pandeglang, Banten. Dari https://pusatkrisis.kemkes.go.id/Kejadian-Luar-Biasa-%28KLB%29---Keracunan--di-PANDEGLANG-BANTEN-05-08-2023-80?utm_source=chatgpt.com. (Diakses pada 28 Juli 2025).
- Putri, R. M. S., Nurjanah, & Tarman, K. (2018). Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Serbuk Minuman Fungsional Lintah Laut (*Discodoris* sp.) pada Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Majalah Ilmu Biologi Biosfera: A Scientific Journal*, 35(3), 124–130.
- Putri, O. S. D., Novita, A., Darniati, Jamin, F., Sari, W. E., & Fahrimal, Y. (2022). Deteksi *Salmonella* sp. Pada Jajanan Siomay yang Dijual di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 6(4), 194-205.
- Raihan. (2024). *Analisis Cemaran Mikrobiologi dan Karakteristik Kimia*

Dimsum Ayam di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung. Skripsi.

- Rorong, J., A., & Wilar, W., F. (2020). Keracunan Makanan Oleh Mikroba. *Techno Science Journal*, 2 (2), 47-60.
- Rosida, D., F., & Anggraeny, F., T. (2023). Bhakti Inovasi bagi Masyarakat dalam Edukasi Manfaat dan Diversifikasi Olahan Dimsum. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2), 52-58.
- Safrida, Y., D., Raihanaton, & Ananda. (2019). Uji Cemar Mikroba Dalam Susu Kedelai Tanpa Merek Di Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh Secara *Total Plate Count* (TPC). *Serambi Engineering*, 4(1), 364-371.
- SNI. (2020). SNI 7756: 2020 Dimsum Ikan.
- Sudirman, Kondolayuk, M. L., Sriwahyuningrum, A., Cahaya, I. M. E., Jan Setiawan, N. L. S. A., Willy, Y. T., Nusantara, S. R. I. D., Indrawati, F., Fitriyya, N. L., Nurul, Wardana, A., & Hasanah, T. (2023). *Metodologi Penelitian 1 Deskriptif Kuantitatif*. July, 166-178.
- Suharman, Izzati, N., K., & Himelda, T., A., N. (2023). Analisis Cemar Mikroba dalam Produk Minuman Sari Kedelai dengan Metode Total Plate Count (TPC). *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*. 1(1), 9-13.
- Umarudin, Adnyana, G., A., Rohayati, Slamet, N., S., Sembiring, F., Rakanita, Y., Sari, N., K., Y., Sumariangen, A., B., Kurniati, I., Yuliawati, Permatasari, A., A., A., P., Merdekawati, F., & Dermawan, A. (2020). *Bakteriologi 2*. Kota Bandung.
- Widhiastuti, P. W. (2019). Uji Angka Lempeng Total dan Identifikasi *Staphylococcus aureus* pada Ikan Tuna Asap di Pasar Kedonganan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Wulandari, S., Nisa, Y. S., Taryono, & Indarti, S. (2021). Sterilisasi Peralatan dan Media Kultur Jaringan. *Journal of Agrotechnology*

Innovation, 4(2), 16-19.

Yennie, Y., Dewanti-Hariyadi, R., Kusumaningrum, H. D., & Poernomo, A. (2022). Contamination of *Staphylococcus aureus* and *Bacillus cereus* in Sushi at Retail Level in Jabodetabek Area. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 331–344.