

DAFTAR PUSTAKA

- Akhwan Dhafin, A. (2017). Analisis Cemaran Bakteri Coliform *Escherichia Coli Coli* Pada Bubur Bayi Home Industry Di Kota Malang Dengan Metode TPC Dan MPN. *Skripsi Jurusan Farmasi Fakultas Kedokteran Dan Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, 11*.
- Aminah, S., Hersoelistyorini, W., & Nurrahman, N. (2021). Pengenalan Teknologi Sederhana Pengolahan Saus Berbasis Pangan Lokal pada Anggota 'Aisyiyah Kota Semarang. *Jurnal Surya Masyarakat, 3*(2), 115. <https://doi.org/10.26714/jsm.3.2.2021.115-122>
- Angraeni, P. D., Marhamah, & Djayasinga, R. (2021). Pengaruh Pemanasan Berulang Terhadap Kualitas Media Plate Count Agar (PCA) Di Labolatorium Bakteriologi Jurusan Analis Kesehatan. *Medika Malahayati, 6*(4), 220–226.
- Arini, L. D. D., & Wulandari, R. M. (2018). Kontaminasi Bakteri Coliform pada Saus Siomai dari Pedagang Area Kampus di Surakarta. *Biomedika, 10*(2), 31–46. <https://doi.org/10.31001/biomedika.v10i2.273>
- Azzahra, S. C., Effendy, Y., & Slamet, S. (2021). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Pemacu Pertumbuhan Tanaman (Plant Growth Promoting Rhizobacteria) Asal Tanah Desa Akar-Akar, Lombok Utara. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi, 6*(2), 70. <https://doi.org/10.36722/sst.v6i2.662>
- Bambang, A. G., Novel, D., & Kojong, S. (2014). Analisis Cemaran Bakteri Coliform Dan Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Air Isi Ulang Dari Depot Di Kota Manado. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi – Unsrat Agustus, 3*(3), 2302–2493.
- [BSN] Badan Standar Nasional, SNI 2976:2006. Saus Cabe. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [BSN] Badan Standar Nasional, SNI 2897:2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur Dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [BSN] Badan Standar Nasional, SNI 7388:2009. Batasan Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Dermawan. (2018). Determination of the Number of Coliform Bacteria in Milk Sold in. *Jurnal Analis Farmasi, 3*(1), 25–32.

- Djunaidi, F. (2022). Total Bakteri Pada Bahan Pangan Asal Protein Hewani Dengan Metode Total Pate Count (Tpc) Di Balai Karantina Pertanian Kelas Ii Yogyakarta (BKP Kelas II YK). *National Multidisciplinary Sciences*, *1*(2), 246–249. <https://doi.org/10.32528/nms.v1i2.66>
- Dwiyanti, R. D., & Lutpiatina, L. (2016). Mutu Bakteriologis Saus Tomat Pentol di Banjarbaru. *Medical Laboratory Technology Journal*, *2*(1), 1. <https://doi.org/10.31964/mltj.v2i1.31>
- Dyah Dewi Arini, L. (2017). Peningkatan Pengetahuan Ibu-Ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga Dasa Wisma Kalongan Kulon, Tasikmadu Tentang Cemaran Bakteri Pada Saus Siomai. *Adiwidya*, *1*(1), 157–166.
- Falamay, R., Warganegara, E., & Apriliana, E. (2015). Detection Of Bacteria Coliform in Traditional Snacks Black Cincau at Traditional Market and Supermarket in Bandar Lampung City. *Medical Journal of Lampung University*, 1–9.
- Fatayati, I., Amanda, A. C., Nurhayati, E., Djohan, H., Sutriswanto, S., & Komara, N. K. (2023). Gambaran Cemaran Mikroba Terhadap Masa Simpan Dan Kebersihan Penyimpanan Telur Ayam Ras. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, *2*(5), 1674–1683. <https://doi.org/10.55681/sentri.v2i5.850>
- Fatmawati, A., Basarang, R. M., & Rustiah, W. (2023). Deteksi Cemaran Escherichia coli Pada Sambal Jajanan. *Jurnal Medika: Media Ilmiah Analis Kesehatan*, *8*(2), 38–44.
- Hijriyati, F. (2017). Uji cemaran bakteriologis pada saus jajanan bakso bakar di lingkungan sekolah dasar(SD)kecamatan Medan Belawan. *Skripsi Fakultas Biologi Universitas Medan Area Medan*.
- Jannah, R., Suryati, S., Masrullita, M., Sulhatun, S., Ishak, I., & Ulfa, R. (2023). Pembuatan Saus Cabai Menggunakan Bahan Pengawet Alami Kitosan. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, *3*(1), 75. <https://doi.org/10.29103/cejs.v3i1.9129>
- Juliana, Pramawati, A., & Husein, A. H. (2024). Hubungan Sanitasi Lingkungan Dan Personal Hygiene Pedagang Dengan Keberadaan Bakteri Coliform Pada Minuman Es Jeruk. *Al-Tamimi Kesmas: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat (Journal of Public Health Sciences)*, *13*(1), 100–108. <https://doi.org/10.35328/kesmas.v13i1.2688>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Jakarta. Kementerian Kesehatan

Republik Indonesia.

- Kholis, N. S. I. I. S. (2023). Uji Kandungan Bakteri Koliform Pada Petis Udang Pasar Pandaan Dengan Menggunakan Metode (Most Probable Number). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan*, 2(2), 1–6.
- Kumalasari, E., & Prihandiwati, E. (2018). Analisis Kuantitatif Bakteri Coliform Pada Depot Air Minum Isi Ulang Yang Berada Di Wilayah Kayu Tangi Kota Banjarmasin. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 3(1), 134–144.
- Lailatul, K. (2016). Analisis Cemaran Bakteri Coliform dan Identifikasi Escherichia Coli pada Es Batu Kristal dan Es Balok di Kelurahan Cibubur Jakarta Timur Tahun 2016. In *Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta*.
[https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/32806/1/Lailatul Khotimah N-FKIK.pdf](https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/32806/1/Lailatul%20Khotimah%20N-FKIK.pdf)
- Mansauda, K. L. R. (2014). *Analisis cemaran bakteri coliform pada saus tomat jajanan bakso tusuk yang beredar di manado*. 3(2).
- Mardhiyyah, Y. S., & Ningsih, I. (2021). Masa Simpan Aneka Sambal Dari Bahan Nabati Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing: Kajian Literatur. *Agrointek*, 15(2), 459–468.
<https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9290>
- Mayanti, L., Rahayu, Y. P., Lubis, M. S., & Yuniarti, R. (2023). Analisis Cemaran Bakteri Coliform pada Saus Jajanan di Sekitar Sekolah Menengah Kejuruan di Kota Medan. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(3), 1282–1289. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i3.206>
- Muna, F., & Khariri. (2020). Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Diseases. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Di Era Pandemi Covid-19, September*, 74–79. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>
- Nadifah, Fitri, Yasintha Bhoga, M., & Prasetyaningsih, Y. (2014). Kontaminasi Bakteri Pada Saus Tomat Mie Ayam di Pasar Condong Catur Sleman Yogyakarta Tahun 2013. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 2(1), 30–33. <https://doi.org/10.24252/bio.v2i1.465>
- Nasuha, Anas. 2023. Analisis Cemaran Mikroba Pada sampel Bakso Di Kantin UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten. *Skripsi*. Serang: Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten.
- Nawangsih, E. N., Khaerunnisa, K. N., Achmad, N., & Koswara, T. (2024).

- Kesetaraan Jumlah Koloni Probiotik Soyghurt Beku Kering Antara Metode TPC dan Spektrofotometer. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 3(9), 1963–1968.
- Nur, A., & Dewi, N. (2012). Teknologi pengolahan saus cabai berkualitas dan keamanan pangannya ditingkat petani provinsi jambi. *Balai Pengkajian Teknologi Pangan (BPTP) Jambi*, 1–16.
- Nuralim, Rizky, M. S., & Yani, A. (2023). Teknik Pengambilan Sampel Purposive Dalam Mengatasi Kepercayaan Masyarakat Pada Bank Syariah Indonesia. *Musytari : Neraca Manajemen Ekonomi*, 3(1).
- Nurdianty, W. (2019). Pengaruh Varietas Cabai Terhadap Karakteristik Saus Pedas Jambu Biji Merah. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regs-ciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_Sistem_Pembetulan_Terpusat_Strategi_Melestari
- Nurhabiba, F. D., Misdalina, M., & Tanzimah. (2023). Kemampuan Higher Order Thinking Skill (Hots) Dalam Pembelajaran Berdiferensiasi SD 19 Palembang. *Didaktik : Jurnal Ilmiah PGSD FKIP Universitas Mandiri*, 09(03), 119–121.
- Nurjannah, L., & Novita, D. A. (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. www.syekhnurjati.ac.id/jurnal/index.php/jia
- Pambudi, R. W. (2020). *Gambaran Cemaran Bakteri Pada Saus Cabai Jajanan Pkl (Pedagang Kaki Lima) Di Surakarta*. 1–28. <http://librepo.stikesnas.ac.id/330/>
- Prasetyaningsih, Y., Nadifah, F., & Marthaning Tyas, W. (2021). Uji Cemaran Bakteri Coliform pada saus sambal jajanan Bakso Tusuk Sepanjang Jalan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Fatmawati Laboratory & Medical Science*, 1(1), 49–64. <https://doi.org/10.33088/flms.v1i1.185>
- Purwati, D. (2018). The Use of Iron (Fe), Copper (Cu), and Stainless Steel Electrodes On The Electrocoagulation Process Waste Chili Sauce to Reduce BOD and TSS Parameters. *Jurnal Atomik*, 3(1), 26–30.
- Putri, A. M., & Kurnia, P. (2018). Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform Dan Total Mikroba Dalam Es Dung-Dung Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta [Identification of Coliform

- Bacteria and The Total Mikrobis in Dung-Dung Ice around Universitas Muhammadiyah Surakarta Campu. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 41–48. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.41>
- Riadi, S., Setiyawati, D., & Situmeang, S. (2022). Isolasi Dan Uji Potensi Bakteri Asam Laktat Asal Kimchii Dan Teh Kombucha Dalam Menghambat Bakteri Patogen. *Jurnal Kesmas Prima Indonesia*, 2(1), 25–29. <https://doi.org/10.34012/jkpi.v2i1.891>
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2020). Keracunan makanan oleh mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47–60.
- Sabila, N., & Dyah, S. (2023). Analisis Coliform dan Colifecal pada Air dari Berbagai Sumber Menggunakan Metode MPN (Most Probable Numbers). *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 3(2), 54–60.
- Santosa, W. N. (2018). Uji Angka Kapang dan Angka Lempeng Total (ALT) pada Saus Cabe Jajanan yang Dijual Di Sekolah Menengah Kecamatan Banyudono Boyolali. *Karya Tulis Ilmiah Program Studi DIII Analisis Kesehatan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional Surakarta*.
- Sari, D. P., Rahmawati, & W, E. R. P. (2019). Deteksi dan Identifikasi Genera Bakteri Coliform Hasil Isolasi dari Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Labora Medika*, 3(1), 29–35. <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JLabMed>
- Sari, R., & Apridamayanti, P. (2015). Cemaran Eshericia coli dalam makanan laut yang beredar di pasar tradisional Kota Pontian. *Jurnal Kesehatan Khatulistiwa*, 1(1), 44. <https://doi.org/10.26418/jurkeswa.v1i1.42974>
- Setiavani, G., Devita, L., & Suarti, B. (2023). Peningkatan Nilai Tambah Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Melalui Berbagai Proses Pengolahan. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(6), 807–815. <https://doi.org/10.59395/altifani.v3i6.499>
- Simajuntak, H. L., Syakti, A. D., & Idris, F. (2023). *Kandungan Mikroplastik pada siput Gonggong (Strombus sp.) di Perairan Bintang Bagian Timur*. repositori.umrah.ac.id. <http://repositori.umrah.ac.id/id/eprint/5404>
- Tivani, I. (2018). Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Kunyit Asem di Beberapa Desa Kecamatan Talang Kabupaten Tegal. *PSEJ (Pancasakti Science Education Journal)*, 3(1), 43–48. <https://doi.org/10.24905/psej.v3i1.901>
- Yulastuti, F., Lutfiyati, H., Dianita, P. S., Hapsari, W. S., & Putri, M. (2017). Identifikasi Kandungan Fitokimia dan Angka Lempeng Total (ALT)

Ekstrak Daun Landep (*Barleria prioritis* L.). *University Research Colloquium*, 389–396.

Zuraidah, Ahadi, R., Kusuma, H. I., & Al-Kautsyari, R. (2024). Jamur yang Terdapat pada Saus Tomat yang digunakan pada Makanan di Kawasan Lapangan Tugu Kopelma Darussalam. *Jurnal Bioleuser*, 8(3), 298–104.