

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2008). *Pengujian mikrobiologi pangan*. Info POM, 9(2), 1–9.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2009). *Peraturan No HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan*. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. (2008). *Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur, dan susu serta hasil olahannya*. Jakarta.
- Biswas, P., Shafiquzzaman, M., Nahar, S., & Rahman, M. N. (2010). Isolation and characterization of *Escherichia coli* in ready-to-eat food vendors in Islamic University, Kushtia. *Journal of Bio-Science*, 18, 99–103.
- Bridson, E. Y. (2006). *The Oxoid manual* (9th ed.). Oxoid Limited.
- Forsythe, S. J. (2000). *The microbiology of safe food*. Blackwell Science.
- Hartono. (2006). *Penyakit bawaan makanan, fokus pendidikan kesehatan*. EGC.
- Huang, D. B., Mohanty, A., DuPont, H. L., Okhuysen, P. C., & Chiang, T. (2006). A review of an emerging enteric pathogen: Enteroggregative *Escherichia coli*. *Journal of Medical Microbiology*, 55, 1303–1311.
- James, P. N., & James, B. K. (1998). *Escherichia coli* diare. *American Society for Microbiology*, 11(2), 403.
- Jang, J., Hur, M. J., Sadowsky, M. N., Byappanahalli, T. Y., & Ishii, S. (2017). Environmental *Escherichia coli*: Ecology and public health implications—a review. *Journal of Applied Microbiology*, 123, 570–581.
- Kumar, S. H., Iddya, K., & Karunasajar, I. (2002). Molecular methods for rapid and specific detection of pathogens in seafood. *Aquaculture Asia*, 3, 34–37.
- Kurniadi, Y., Saam, Z., & Afandi, D. (2013). Faktor kontaminasi bakteri *E. coli* pada makanan jajanan di lingkungan kantin sekolah dasar wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 7(1), 28–37.
- Kurniati, N., & Shufiyani. (2016). Identifikasi cemaran *Escherichia coli* pada daging ayam dari pasar tradisional dan supermarket di Kota Tangerang

tahun 2015. *Jurnal Medikes*, 3(2).

- Marisa. (2019). Kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan jajanan di Sekolah Dasar Negeri 27 Kecamatan Pontianak Tenggara. *Jurnal Kesehatan Khatulistiwa*, 5(2B), 836–841.
- Oblinger, J. L., & Koburger, J. A. (1975). Understanding and teaching the most probable number technique. *Milk and Food Technology*, 38, 540–545.
- Perreten, V. (2005). Resistance in the food chain in bacteria from animals: Relevance to human infections. ASM Press.
- Pohan, D. (2009). Pemeriksaan *Escherichia coli* pada usapan peralatan makan yang digunakan oleh pedagang makanan di Pasar Petisah Medan tahun 2009 [Skripsi, Universitas Sumatera Utara]. USU Digital Library.
- Siagian, A. (2002). Mikroba patogen pada makanan dan sumber pencemarannya. USU Digital Library.
- Soeparno. (2011). *Ilmu dan teknologi daging*. Gadjah Mada University Press.
- Suharjo. (1985). *Pangan, gizi, dan pertanian*. Universitas Indonesia Press.
- Tannock, G. W. (1995). *Normal microflora: An introduction to microbes inhabiting humans*. Chapman & Hall.
- Tille, P. M. (2017). *Bailey & Scott's diagnostic microbiology in basic medical microbiology*. Elsevier.
- Waluyo, L. (2008). *Teknik metode dasar mikrobiologi*. Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Winarno, F. G. (1980). *Pengantar teknologi pangan*. Gramedia.