

DAFTAR REFERENSI

- Aditia, L., dan Muthiadin, C. (2015). Uji Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Jajanan di Kampus II Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar. *Jurnal Ilmiah Biologi*. Vol 3 : 119-123. <https://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/biogenesis/article/view/936> diakses pada tanggal 10 Juli 2022
- Anderson, H. (2011) *Salmonella* Classification, Causes, Microscopy, Treatment and Prevention, <https://www.microscopemaster.com/salmonella.html> diakses pada tanggal 11 juli 2022
- Argud'in, M., Mendoza, M,C. Dan Rodicio, M.(2010). Food Poisoning and *Staphylococcus aureus* Enterotoxins Toxins. *Jurnal* Vol 2 : 1751-1773. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3153270/> diakses pada tanggal 11 juli 2022
- Badan Pengawan Obat dan Makanan RI. (2016). *Pendoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2011). *Sentra Informasi Keracunan Nasional Keracunan Makanan Akibat Bakteri Patogen*. Jakarta:BPOM.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2022). *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas)*. Jakarta: BPS
- BPK RI. (2019). *Peraturan Daerah (PERDA) Kota Bogor Nomor 18 Tahun 2019 Tentang perusahaan Umum Daerah Pasar Pakuan Jaya Kota Bogor*. Bogor: BPK
- Canadian Institute of Food Safety. (2019). *Food Safety Courses*. Toronto: CIFS.
- Dina, A. (2017). *Identifikasi Bakteri Salmonella sp pada Makanan (Kue Bingka) yang dijual di Pasar Pagi Samarinda*. [Skripsi]. Analisis Kesehatan Politeknik Kesehatan Kalimantan Timur Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Samarinda.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Higiene Sanitasi Perorangan*. Jakarta: Depkes RI.
- Dewanti, H. (2021). *Mikrobiologi Keamanan Pangan*. Bogor: IPB Press
- Febianto, Y, P. (2019). *Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Salmonella sp pada Jajanan Pasar di Pasar Tradisional dan Semi Modern di Kabupaten Banyumas*. [Skripsi]. Banyumas: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Food and Drug Administration*. (2018). BAM Chapter 3. *Aerobic Plate Coun*. Maryland: FDA.
- Food and Drug Administration*. (2020). BAM Chapter 18. *Bacillus cereus*. Maryland: FDA
- Food and Drug Administration*. (2001). BAM Chapter 18. *Yeasts, Molds and Mycotoxins*. Maryland: FDA
- Food and Drug Administration*. (2018). BAM Chapter 5. *Salmonella*. Maryland: FDA.
- Gaman, M. (1992). *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi II. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gerardi, M. (2003) Investigation of the Performace and kinetics of Anaerobic Digestion at 45°C. *Jurnal of Water Resource and Protection*. Vol.7 No.14 <https://www.scirp.org/reference/ReferencesPapers?ReferenceID=1570594> diakses pada tanggal 11 juli 2022
- Gillespie, C. (2018). *Colony Characteristics of E.coli*. <https://sciencing.com/colony-characteristics-ecoli-8507841.html> diakses pada 12 Juli 2022.
- Irianto, K. (2013). *Mikrobiologi Medis*. Bandung: Alfabeta.
- Kemendes. (2011). *Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan. Situasi Diare di Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Keputusan Menteri Kesehatan. (2008). *Penyelenggaraan Pasar Sehat*. Jakarta: Kementerian Kesehatan.
- Made, S. Desi, B. dan Dewa, A. (2018). Cemaran Angka Lempeng Total (ALT) dan Angka Kapang Khamir (AKK) pada Bolu Kukus Dengan Lama Penyimpanan 3 Hari. *Jurnal Analis Kesehatan* Vol.5 (2). <https://balimedikajurnal.com/index.php/bmj/article/view/41> diakses pada tanggal 11 Juli 2022

- Mahon, C. (2015) *Textbook of Diagnostic Microbiology 4th ed.* Boston: Saunders Elsevier.
- Marpaung, A. M., Andarwulan, N. dan Maulani, R. (2015). *Spectral Characteristic and Colour Stability of Melastomataceae and Clitoria Ternatea L.* Bangkok: Food Innovation Asia.
- Mulyana, M. (2019). *Analisis Penanganan Sanitasi Jajanan Pasar Serta Pemeriksaan Escherichia coli di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan* [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara.
- Nurwidiani, (2010). Verifikasi Metode Uji *Bacillus cereus* pada sampel uji bumbu dan Bahan Makanan Mengandung Pati. Jakarta: Kementerian Perindustrian RI.
- Oihuwal, T.S.(2012). *Gambaran Higiene dan Sanitasi Kantin Kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.* [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makasar.
- Perera, A. (2015). *Escherichia coli (E.coli) O157 and Non-O157 among Ruminants in Peninsular Malaysia: Pathogenicity, Antibiotic Resistance, and Survival under Sub-lethal Stress Conditions. Thesis.* Johor Bahru: Monash University.
- Raisa, M. (2019). *Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Salmonella sp. Pada Jajanan Kue Basah yang dijual di Lingkungan Kampus UIN AR-Raniry Banda Aceh.* [Skripsi]. Universitas Islam Negeri AR-Raniry Darussalam, Banda Aceh.
- Rares, F. (2013). Identifikasi Bakteri Aerob Patogen Yang di Isolasi dari Kue Siap Saji yang dijual di Pasar Tradisional di Kota Manado. *Jurnal e-Biomedik (Ebm)*. Vol 1 : 3. <https://media.neliti.com/media/publications/60746-ID-identifikasi-bakteri-aerob-patogen-yang.pdf> diakses pada tanggal 11 juli 2022
- Richa, D.L., Imam, S. dan Evy, R.E. (2018). Identifikasi *Staphylococcus aureus* dan Hitung Total Jumlah Kuman Pada Bakpia Kacang Hijau. *Jurnal Kesehatan Universitas Maarif Hasyim Latif Sidoarjo* Vol.2 (2). <https://e-journal.umaha.ac.id/index.php/sainhealth/article/view/254> diakses pada 11 Juli 2022

- Sihombing, T.H. (2016). *Pengawasan Keamanan Pangan di Indonesia*. Jakarta: BPOM.
- Standar Nasional Indonesia. (2009). SNI 7388. *Batas Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Jakarta: BSN.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). SNI 2897. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur, dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. Jakarta: BSN.
- Standar Nasional Indonesia. (1996). SNI 4309. *Standar Mutu Kue Basah*. Jakarta: BSN.
- Sudiarta, I,S., dan Semara, I,M,T. (2018). *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja*. Denpasar: Jayapangus Press.
- Thanos, P. Nancy, S,H. dan Woodford, B,S,J. (2014). Identifikasi Keberadaan Salmonella sp Pada Jajanan Kue Lapis Di Kota Manado Tahun 2014. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulagi Manado*. <https://fkm.unsrat.ac.id/wp-content/uploads/2015/02/jurnal-Thanos-Pamela.pdf> diakses pada 12 Juli 2022
- Waluyo, L.(2008). *Teknik Dasar Metode Mikrobiologi*. Malang: UMM Press.
- Warsiki, E., Rahayuningsih, M., dan Anggarani, R. (2016) Media Berindikator Warna sebagai Pendeteksi *Salmonella typhimurium*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol 26 (3): 276-283. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/16134> diakses pada 13 Juli 2022
- WHO. (2011). *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. Palupi Widyastuti S. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGG.
- Widyakarya. (2006). *Nasional Pangan dan Gizi*. Jakarta: LIPI.
- Yasa, B. (2005). *Jajan Pasar*. Jakarta: Aksaramas.
- Yasa, B. (2007). *Menu Praktis Jajanan Pasar*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Yuyun, A. (2006). *Warisan Kuliner Indonesia Kue Basah & Jajanan Pasar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.