

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R., Moss, M.O. 2008. Food Microbiology 3th Edition. RSC Publishing. Guildford
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan no. 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso Daging. SNI 3818:2014. Jakarta.
- Badri, S. 2012. Metode Statistika Untuk Penelitian Kuantitatif. Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- Cahyadi, W. 2008. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cramer M. M. 2006. Food Plant Sanitation, Design, Maintenance and Good Manufacturing Practice: New York. Taylor & Francis.
- Dachriyanus. 2004. Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi Cetakan I. Padang: Danalas University Press.
- Dahlan, Sopiudin. 2006. Statistik Untuk Kedokteran dan Kesehatan. Jakarta: Sarana Bangun Pustaka.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Saniasi Rumah Makan dan Restoran;1-48.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Djaja, I., M. 2003. Kontaminasi *E.coli* Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan. Jurnal Makara Kesehatan. Vol. 12:36-41.
- Erfillia, M., Tria P., dan Nur M. 2016. Identifikasi Boraks Dalam Bakso di Kelurahan Bahagia Bekasi Utara Jawa Barat dengan Metode Analisa Kualitatif. Jurnal Ilmiah Ibnu Sina. Vol 1(1):113-120.
- Fajriana, L. Y. 2016. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Boraks Pada Bakso Tusuk Di Wilayah Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta: Yogyakarta.
- Fauzia, S., F. 2020. Uji *Total Plate Count* (TPC) dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* Pada Pentol di Sekitar Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel; Surabaya.

- Fauziah, R. R. 2014. Kajian Keamanan Pangan Bakso dan Cilok Yang Beredar di Lingkungan Universitas Jember Ditinjau dari Kandungan Boraks, Formalin, dan TPC. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 8(1):67-73.
- Fuad, N. R. 2014. Identifikasi Kandungan Boraks Pada Tahu Pasar Tradisiobal di Daerah Ciputat. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah: Jakarta.
- Ginting, J. P. S. 2016. Strip Tes Berbasis Kurkumin Untuk Deteksi Boraks Pada Sampel Makanan. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Jember: Jember.
- Hadiyanto, D. A, S. 2012. Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya MEmperpanjang Shelf Life. Universitas DIponegoro. Semarang.
- Halim, Azar. A. 2012. *Boron Removal From Aqueous Solution Using Curcumin-Aided Electrocoagulation*. Middle-East.
- Harimurti, S., dan Dwi Putri, F. 2016. Analisis Kualitatif Kandungan Boraks pada Bakso Tusuk Menggunakan Kertas Tumerik di Wilayah Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *E-Proceeding of Management* ISSN : 2355-935, 3(1 April), 477–484.
- Hariyati, N., M., Agus, K.B, dan Husamah. 2018. Hubungan Higiene Sanitasi Pedagang Sosis Bakar di *Car Free Day* (CFD) Kota Malang Terhadap Jumlah Koloni Bakteri. *Jurnal Ilmu Dasar*. Vol. 19(2).
- Hartono, A. A., Irma S. I., & Hikmanul I. D. 2021. Cemaran Bakteri Pada Bakso Yang Beredar di Kota Makassar. *Indonesian Journal Of Fundamental Sciences*. Vol 7(2):84-91.
- Herdian, M. W. 2018. Studi Keamanan Pangan Semppol Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kota Malang (Kajian Bahan Tambahan Pangan Boraks, Total Mikroba dan *Salmonella sp*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang.
- Hidayati, D. Y. N, A. Ruhana, R.D. Cahyani. 2012. Studi Mutu Mikrobiologi *Staphylococcus aureus* dan Mutu Organoleptik Antara Ayam Potong Pada Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan di Kota Malang.
- Indraningsih, T., Ariyanti, dan A. Priyanti. 2010. Pengujian Residu dan Cemaran Mikroa Pada Daging Kerbau Serta Implikasi Nilai Ekonomi. *Seminar dan Lokakarya Nasional Kerbau*.
- Jayadi, Lukky., Dwipajiati., Nurma, S. 2023. Analisis Kandungan Formalin dan Boraks Pada Bakso dan Tahu di Wilayah Kota Malang. *Jurnal Syifa Sciences and Clinical Research*. Vol 5 (2):283-294.
- Jeffrey, T., Lejeune, dan P. J. R. Schultz. 2009. Unpasteurized Milk: A Continued Public Health Threat. *Food Safety*. *Clinical Infectious Dis*. 48:93-100.

- Kasjono, H. S., dan Yasril. 2009. Teknik Sampling Untuk Penelitian Kesehatan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2003. Pedoman Persyaratan Higeiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2018. Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2018. Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur.
- Kismono, G., Rosari, R., Suprihanto, J. 2014. Faktor-faktor Demografik (Jenis Kelamin, Usia, Status Pernikahan, Dukungan Domestik) Penentu Konflik Pekerjaan dan Keluarga dan Intensi Karyawan: Studi Pada Industri Perbankan Indonesia. *Jurnal Siasat Bisnis*: 17(2):208-224.
- Kresnadipayana, D., Lestari D. 2017. Penentuan kadar boraks pada kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan metode Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Wiyata*, 4(1):23-30.
- Kuncoro, H. 2018. Statistika Deskriptif Untuk Analisis Ekonomi. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kuswatim, F., S. 2018. Hubungan Pengetahuan *Hygiene* dan Sanitasi Makanan Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah; Jakarta.
- Lukman, D.W., dan Purnawarman, T. 2009. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan IPB. Bogor.
- Muffidah. 2015. Analisis Kadar Curcuminoid pada Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) dengan Menggunakan Spektrofotometer Visible. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Nasution, A. 2009. Analisa Kandungan Boraks Pada Lontong di Kelurahan Padang Bulan Kota Medan. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara: Medan.
- Nasution, N. G. 2018. Pemeriksaan Cemaran Formalin dan Mikroba Pada Bakso Yang Dijual Dibeberapa Tempat Di Kota Langsa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. Vol 2(3):288-295.
- Ngazizah, Febi Nur. 2019. Identifikasi Adanya Bakteri *Escherichia coli* Pada Pentol Yang Dijual Disekitar STIKES BCM Pangkalan BUN. *Jurnal Borneo Cendikia*. Vol 5(1).
- Nunik, P., Junianto, dan Tito, H. 2012. Karakteristik Bakteri Caviar Nilem Dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat Dengan Larutan Garam Pada Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol 3(4):171-175.
- Nuria, C. 2009. Uji Aktivitas Antibakteria Ekstrak Etanol Daun Jeruk Pagar (*Jatropa curcas*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Salmonella thyph*. 5(2):10-12.

- Nurseha, E, Haryanto, I, dan Torina, D.T. 2017. Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016. *Journal of Holistic and Health Sciences*. 1(1):26-39.
- Pleczar, M. J. 2008. Dasar-dasar Mikrobiologi 2. Jakarta: UI-Press.
- Palupi, K. T., Adiningsih, M. W. Sunartatie, T. 2010. Pengujian *Staphylococcus aureus* Pada Daging Ayam Beku yang Dilalulintaskan Melalui Pelabuhan Penyebrangan Merak. *Majalah Kehewan Indonesia*. 1(2):1-12.
- Paratmaniya, Y., dan Veriani, A. 2016. Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Bantul. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Diagnostics)*, Vol. 4(1):49.
- Peraturan Pemerintah RI. 2004. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Lembaga Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107. Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomo 4424 (pp. 1-22).
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. 2011. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Kementerian Kesehatan. Hal.1-17.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. 2012. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Peraturan Pemerintah RI. 2019. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Lembaga Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 249. Tambahan Lembaga Negara Republik Indonesia Nomor 6442.
- Permatasari, I., Handajani, S., Faidah, M. 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Pejamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*. 10(2):223-233.
- Prananda, A., R., Efrida W., Tri, U., S., dan Ety, Aprilliana. 2019. Identifikasi Bakteri Pada Bakso Bakar, Saos, dan Sambalnya di Kelurahan Perwata Kecamatan Teluk Betung Timur. *Jurnal Agromedicine*. Vol 6(2):245-252.
- Rahmi, Y., Darmawi., Mahdi, A., Faisal, J., Fakhurrazi., dan Yudha, F. 2015. Identifikasi Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Preputium dan Vagina Kuda (*Equus caballus*). *Jurnal Medika Veterinaria*. 9(2):154-158.
- Ratnawaty. 2012. Kualitas Mikrobiologi Makanan Di Rumah Makan Dalam Lingkup Terminal Regional Daya Kota Makassar. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar: Makassar.

- Romadhon, Z. 2016. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* Pada Siomay Yang Dijual di Kantin SD Negeri di Kelurahan Pasangan, Cirende, dan Cempaka Putih. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah: Jakarta.
- Rusadi, M. Ilham R., dan Erminawati. 2016. Keberadaan Boraks Pada Makanan Jajanan di Kota Banjarbaru. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol 13(1).
- Standar Nasional Indonesia. 2014. SNI 3818:2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia (p 35).
- Saparinto, C., dan Hidayati D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Konsinus.
- Sari, Qurrotul, A, M, P. 2010. Cemaran *Staphylococcus aureus* Pada Ayam Olah Siap Saji dan Simulasi Rekontaminasi Dari Udara. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- See AS, Salleh AB, Bakar FA, Yusof NA, Abdulmir AS, Heng LY. (2010) Risk and health effect of boric acid. *Am. J. Appl. Sci.* 7(5):620-627.
- Setyorini, E. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Rujak Yang Di Jual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik. CV. Andi Offset: Yogyakarta.
- Suhartati, T. 2017. Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-VIS dan Spektrofotometri Massa untuk penentuan struktur senyawa organik. Cv. Anugrah Utama Raharja.
- Sugiyono, 2007. Statistika Untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta.
- Stewart, C.M. 2003. *Staphylococcus aureus and Staphylococcus enterotoxins*. A. D. Hocking, *Foodborne microorganisms of public health significance*. Sydney: *Institute of Food Science and Technology (NSW Branch)*. Pp:359-380.
- Suseno, D. 2019. Analisis Kuantitatif dan Kualitatif Kandungan Boraks Pada Bakso Menggunakan Kertas Turmeric, FT-IR Spektrometer dan Spektrofotometer Uv-Vis. *Indonesian Journal of Halal*. 2656-4963.
- Syah, D. 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. IPB. Bogor.
- Syahrizal. 2017. Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan *Escherichia coli* Diperalatan Makan Pada Warung Makan (*Hygiene and Sanitation Food Handlers To The Content of Escherichia coli On Cultery At Food Stalls*). *Aceh Nutrition Journal*. Vol 2(2).
- Triatama, J. 2014. Identifikasi Kandungan Boraks Pada Keripik Usus Ayam (Berizin) yang Dijual di Pasar Besar Kota Kuala Kapuas Kalimantan

Tengah. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Palangkaraya: Palangkaraya.

- Toelle, N. dan V. Lenda. 2014. Identification and characteristics of Staphylococcus Sp. and Streptococcus Sp. Infection of ovary in commercial layers. *Jurnal Ilmu Ternak*. 7(1):32–37.
- Tubagus, I., Citraningtyas, G., dan Fatimawali. 2013. Identifikasi dan Penetapan Kadar Boraks Dalam Bakso Jajanan di Kota Manado. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi Universitas Sam Ratulangi*. Vol 2(4), 142–148.
- Tumbel, M. 2010. Analisis Kandungan Boraks dalam Mie Basah yang Beredar di Kota Makasar. *Jurnal Chemical*. Vol 11(1): (57-64).
- Undang-undang no. 18 Tahun 2012. 2012. Pangan.
- Wahdiniati, L., Pantiwati, Y., dan Latifa, R. 2016. *The Examination of Salmonella sp. and Escherechia coli Content on Fish-paste in Klampis Market of Bangkalan Madura as Biology Learning Resource*. JPBI (*Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*). Vol 2(2):198-205.
- Widayat, D. 2011. Uji Kandungan Boraks pada Bakso (Studi pada Warung Bakso di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember). Skripsi. Fakultas Kesehata Masyarakat. Universitas Jember: Jember.
- Widi, M. 2022. Studi Cemaran Mikrobiologi Sambal Petis dan Kondisi Sanitasi Pedagang Gorengan di Kecamatan Tambaksari Kota Surabaya. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur: Surabaya.
- Widyaningsih, T.D., Murtini, E. S. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Jakarta: Trubus Agrisarana.
- Widyastuti, P. 2002. Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- World Health Organization. 2016. Foodborne disease. Geneva.
- Yusnira, Y. 2018. Pengetahuan Anak Tentang Makanan Dengan Praktik Pemilihan Makanan Jajanan di SDN Ridan Permai. *Nutritions Journal*. Vol 2(2).