

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2011. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Al Mamun Shah Md, Mahfuzur R dan, Tanvir. 2013. Microbiological quality of selected street food items vended by school-based street food vendors in Dhaka, Bangladesh. *International Journal of Food Microbiology*. 166: 413–418.
- Aprilia M dan Pramudya K. 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri *Coliform* dan Total Mikroba dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*. 13(1). 41-48
- Arisman. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan. EGC. Jakarta.
- Arlita, Y., Fredine, E., dan Standy. 2014. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* Pada Makanan Jajanan BaksoTusuk di Kota Manado. *Biomedik Jurnal Unsrat*. Universitas Samratulangi. Manado. Vol 2(1).
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Surakarta.
- Astawan, M. 2005. Analisis Kemunduran Mutu Petis Udang. Universitas Indonesia (UI Press). Jakarta.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan (BKPP). 2012. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. Provinsi DIY. <http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/20120725142651-data-kandungan-gizibahan-pangan-dan-olahan.pdf> . Diakses pada 15 Juli 2020.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2018. Laporan Tahunan Tahun 2018. Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Di Surabaya.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. Cara Uji Mikrobiologi Bagian 2: Penentuan Salmonella pada Produk Perikanan: SNI 01-2332-2-2006. Jakarta.
- Baiq R. H. dan Wiharyani W. 2012. Kondisi Sanitasi dan Keracunan Makanan: Tradisional Sanitation Condition and Outbreak of Traditional Food, (online), *Agroteksos* Vol. 20. No.2-3
- Cahyadi W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyarani, C. 2006. Perbedaan Jumlah MPN Coliform pada Petis Ikan Kemasan dan Bukan Kemasan yang Beredar di Pasar Baru Kamal Madura. Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Chandra, B. 2007. Pengantar Kesehatan Lingkungan P Widyastuti. EGC. Jakarta.

- Colona, P., V. Leloup, and A. Buleon. 1992. *Limiting Factors of Starch Hydrolysis*. European Journal Clin Nutritional. Vol. 46. S17-S32
- Croxen M. A and Finlay B. B. 2010. *Molecular mechanism of Escherichia coli pathogenicity*. <http://www.nature.com/review/micro.doi:10.1038/nrmicro2265>. Diakses pada 17 Juli 2021.
- Damianus, L. E. S. 2008. *Salmonella typhimurium* Sang Jawara Penginfeksi dari Genus *Salmonella*.
- Darmadi. 2008. Infeksi Nosokomial Problematika dan Pengendalian. Salemba Medika. Jakarta
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Dharmojojo. 2001. Kapita Selekta Kedokteran Veteriner. Pustaka Populer Obor. Jakarta.
- Didinkaem. 2006. Es Krim Nan Menggoda. <http://halalguide.info/content.view/628>. Diakses pada 10 Juli 2020.
- Dirgantara, P. 2010. Bakteri *Coliform* yang Bersifat Anaerob. <http://www.1sthumanwinner.com/2010/12/16/bakteri-koliform-yang-bersifat-anaerob>. Diakses pada 30 September 2020.
- Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta
- Deptan RI. 2007. Peta Kerawanan Pangan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Djaafar, T. F., dan Rahayu, S. 2007. Cemaran mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan dan pencegahannya. Jurnal Litbang Pertanian. Vol 26(2). 67-75
- Dutta C, Panigrahi AK, Sengupta C. 2015. *Prevalence of pathogenic bacteria in finfish and shellfish obtained from domestic markets of West Bengal, India*. Frontiers in Environmental Microbiology 1(2):14-18
- Dziejman, M., E. Balon., D. Byod., C. M, Fraser., J. F, Heidelberg., and J. J. Mekalonos. 2002. *Comparative Genomic Analysis of Vibrio cholerae Genes That Correlate with Cholerae Endemic and Pandemic Diseases*. Proceeding of The National Academy of Sciences, 99(2). 1556 –1561
- Efriadadi, O., Devi A. N., Ibrahim G. N. 2017. Analisis kandungan Bakteri Pada Petis di Pasar Losari Kabupaten Cirebon. The 5<sup>th</sup> Urecol Proceeding. UAD. Yogyakarta. 950-953
- Elfidasari, D. 2011. Perbandingan Kualitas Es di Lingkungan Universitas Al Azhar Indonesia dengan Restoran Fast Food di Daerah Senayan dengan Indikator

Jumlah *Escherichia coli* Terlarut. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi, Vol.1(1). 18-23

Elisa dan Mimi. 2006. Teknologi Pengemasan. USU. Sumatra Utara.

Fakhrudin, A., Poernomo, D., dan Jacob, A.M. 2009. Pemanfaatan Air Rebusan Kupang Putih (*Corbula faba Hinds*) Untuk Pengolahan Petis Dengan Penambahan Berbagai Pati-Patian. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11246>. Diakses pada 24 Mei 2022.

Farida, S. 2018. Analisis Kuantitas dan Harga Keseimbangan Gorengan di Surabaya. [https://www.slideshare.net/SitiFaridaXX/analisis-kuantitas-dan-harga-keseimbangan-gorengan-di-surabaya-dengan-menggunakan-kurva-permintaan-dan-kurva-penawaran?from\\_action=save](https://www.slideshare.net/SitiFaridaXX/analisis-kuantitas-dan-harga-keseimbangan-gorengan-di-surabaya-dengan-menggunakan-kurva-permintaan-dan-kurva-penawaran?from_action=save). Diakses pada 19 Juli 2021.

Fardiaz, 1992. Mikrobiologi pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan, Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Faridz, R, Hafiluddin, dan M, Anshari. 2007. Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. Jurnal Embryo. Vol 4. 94-106.

Fat Secret. 2020. Database Makanan dan Penghitung Kalori Garam Laut. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/garamlaut?portionid=334029&portionamount=100,000>. Diakses pada 16 Juli 2020.

Firdaus S.A., Son R., Mohhiddin O., Toh P.S and Chai L.C., 2015. Food Court Hygiene Assessment and Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers in Putrajaya. *International Food Research Journal*. 22(5).

Fitriyana, M. N., R. Hestiniingsih, dan D. Sutiningsih. 2015. Survei Jumlah Total Kuman dan Keberadaan *Vibrio cholerae* pada Petis Yang Dijual Pedagang Tahu Petis di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol. 3(1). 152-161

Friedheim, E., and Michaelis. 2001. *Journal Biology Chemistry*. Cit. Porter, J. R. 91,55-368.

Handajani, N.S., 2006, Identifikasi Jamur dan Deteksi Aflatoksin B1 terhadap Petis Udang Komersial. Jurnal Biodiversitas. Vol. 7(3). 212-215

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).

Hartanti, A.S. 2015. Mikrobiologi Kesehatan. Ed. I. CV. Andi Offset. Yogyakarta.

Hastono,S. 2003. Cendawan dan Permasalahannya terhadap Kesehatan Hewan. Jurnal Veteriner. Vol. 4 (2). 1-4.

- Ishii, S., and Sadowsky, M. J. 2008. *Escherichia coli in the environment: implications for water quality and human health*. *Microbes and Environments*, 23(2), 101-108.
- Ismail, D. 2012. Uji Bakteri *Escherichia coli* Susu Kedelai Bermerek dan Tanpa Merek di Kota Surakarta. Naskah Publikasi, Fakultas Kedokteran. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Isnaeni, A.N., F. Swastawati, L.Rianingsih. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung yang Berbeda Terhadap Kualitas Produk Petis dari Cairan Sisa Pengukusan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) Presto. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Pertanian*. Universitas Diponegoro. Semarang. Vol 3(3). 40-46.
- Kartika, E, Khotimah, S., dan Yanti, A.H. 2014. Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan Pada Sosis Daging Ayam Di Pasar Flamboyan Pontianak. *Protobiont* 3(2): 111–119.
- Kemenkes. 2003. Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. 2018. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2017.
- Kemenkes RI. 2019. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2018
- Kharirie. 2013. Diagnose *Vibrio cholerae* dengan Metode Kultur dan *Polimerase Chain Reaction* (PCR) pada Sampel Sumber Air Minum. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. Vol. 2(2). 51-58
- Kisman, S., B. Anjasari, dan S. Sumiarsih. 2000. Pengaruh Jenis Pengisi dan Kadar Sukrosa terhadap Mutu Dodol Susu Jerami Nangka. Pusat Kajian Makanan Tradisional. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kusuma, S. A. F. 2009. Uji Biokimia Bakteri. Karya Ilmiah. Fakultas Farmasi. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Lay, B.W dan Hastowo, S. 1992. Mikrobiologi. Rajawali Press. Jakarta.
- Mahmud, M.K. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKCI). PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Maryati, R.S. Fauzia, dan T. Rahayu. 2007. Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum L.*) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. Vol. 8(1):30-38.
- Mega H. dan Siti A. 2010. Pengaruh Pendidikan Kesehatan Tentang Mencuci Tangan Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Mencuci Tangan Siswa SDN 01 Gonilan. <http://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/123456789/3632/MEGA%20HADIATMA-%20SITI%20ARIFAH%20Fix.pdf?sequence=1>. Diakses pada 06 Oktober 2021.

- Ningrum. 2014. Analisis Kandungan *Salmonella sp* dan Kandungan Formalin Terdapat Pada Makanan Otak-Otak Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) yang dijual di Toko Oleh-Oleh Kota Gresik Sebagai Sumber Belajar Biologi SMA. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Nunik, P, Junianto, dan Titin, 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.
- Nurjanah, S. 2006. Kajian Sumber Cemaran Mikrobiologis Pangan pada Beberapa Rumah di Lingkar Kampus IPB Darmaga. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 11(3).
- 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.
- Nurwanto. 2007. Tata Laksana Higiene Hidangan, Keracunan Hidangan dan Jenis Bakteria, Diakses 02 Maret 2022. <http://www.ihsmakassar.com>.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Pudjiadi, S. 2005. *Ilmu Gizi Klinis pada Anak*. Balai Penerbit FKUI. Jakarta.
- Putri, A. M dan Kurnia, P. 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri *Coliform* dan Total Mikroba Dalam Es Dung-Dung Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*. Vol. 13(1). 41-48
- Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan (PUSDIKPP) 2018. Mikroba Patogen Pada Pangan. <https://www.pusdik.kkp.gp.id/elearning/index.php/modul/read/181219-013659mikroba-c-patogen-c-pada-c-pangan>. Diakses pada 16 Juli 2020.
- Puspitasari. 2013. Kualitas Jajanan Siswa Di Sekolah Dasar. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sain dan Teknologi*. Vol 2(1). 52-56
- Pracoyo, N.E, Wati, M, Sugiarningsih, S, Triyani, Syamsidar, Rochayani, S.2006. Higiene Makanan Siap saji pada Beberapa Tempat Pengolahan Makanan di DKI Jakarta, majalah Kesehatan Masyarakat. *Journal of Public Health*. No. 72, Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Prayitno, A. 2009. Uji Bakteriologi Air Baku Siap Konsumsi dari PDAM Surakarta Ditinjau dari Jumlah Bakteri Coliform. Tesis. UMS.
- Prianto, A. 2008. Identifikasi Gram Positif pada Petis Udang yang dijual di Pasar Peterongan Semarang. Skripsi: Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Radji, M. 2011. Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan

- Kedokteran, 107, 118, 201-207, 295. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Rahmadhani, D. dan Sumarmi, S. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutr*, 1 (291)
- Rahmawati, D. 2013. Analisis Mikroba Pada Petis Berdasarkan Perbedaan Bahan Dasar. Skripsi : Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Ray, B. 2001. *Fundamental Food Microbiology 2<sup>nd</sup> Ed*. Boca Raton. CRC Press.
- Rukmana, H.R. 2002. Usaha Tani Cabai Rawit. Kanisius. Yogyakarta.
- Sakinah. 2015. Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agro Industri*. Vol 3(2). 313-323.
- Saparinto, C dan Hidayati D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Setiadi. 2006. Bertanam Cabai. Penebar Swadaya. Bogor.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta.
- Standart Nasional Indonesia (SNI). 2006. SNI S01-2332.1-2006. Cara Uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan coliform dan *Escherichia coli* pada produk perikanan.
- Standart Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 7388:2009. Batas Cemaran Mikroba Dalam Pangan.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2013. SNI 2718.1:2013. Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Petis Udang. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suardana, I, U. 2014. Identification of *Escherichia coli* O157:H7 from Chicken Feces and Test of Hemolytic Profile on Blood Agar Medium. *Jurnal Kedokteran Hewan*. Vol 8(1) : 1-5
- Sucipto, C. D., 2013. Kemanan Pangan: Untuk Kesehatan Manusia. Gosyen Publishing. Yogyakarta.
- Sudarno. 1993. Isolasi dan Identifikasi *Salmonella Sp* dan Penentuan Jumlah *Escherichia coli* Secara *Most Probable Number* (MPN) dari Beberapa Petis Produk Daerah Sidoarjo.
- Sugiyono. 2001. Metode Penelitian. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2019. Statistika Untuk Penelitian. Alfabeta. Bandung.
- Sukmawati. 2018. *Identify of Floc-Forming Bacteria in Shrimp*. *Jurnal Bioscience*,

Vol. 1(2).

- Suprpti, L. 2011. Membuat Petis Teknologi Tepat Guna. Kanisius. Yogyakarta.
- Susanna, D., Indrawani M, Y. dan Zakianis. 2010. Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok, Jawa Barat. *Kesehatan masyarakat*. Vol 5 : 110–115.
- Sutomo, B. 2014. Koleksi Resep Sambal dan Saus. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Syahrizal. 2017. Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan *Escherichia Coli* Diperalatan Makan Pada Warung Makan (*Hygiene Sanitation Food Handlers To The Content Of Escherichia Coli On Cutlery At Food Stalls*). *Aceh Nutrition Journal*, November 2(2) Thaheer D. 2005. Sistem manajemen HACCP. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Tarwoto, W. 2006. Kebersihan diri dan jenis perawatan kebersihan diri Edisi ke 1. pp:37-39. Salemba Medika. Jakarta.
- Teresa, E., Catalina, L., Carolina A., Leopoldo F., Oscar L., and Iza P. 2005. Street-vended seafood : a risk for foodborne diseases in Mexico. *The lancet* vol. 5. 69-79.
- Wahdiniati, L, Pantiwati, Y and Latifa, R. 2016. *The Examinaton of Salmonella sp. and Escherichia coli Content on Fish-paste in Klampis Market of Bangkalan Madura as Biology Learning Resource*. *JPBI (Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia)*. 2(2). 198-205
- Winarno. 2004. Keamanan Pangan Jilid 1. M Brio Press. Bogor.
- World Health Organization (WHO). 2016. Diarrhoeal disease. Geneva.