

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. 2012. Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan. Jakarta : ECG.
- Arlita, Y. 2014. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella Sp.* pada makanan jajanan bakso tusuk di Kota Manado. Jurnal E-Biomedik, Vol :2, No: 1, halaman: 9– 14.
- Arnia dan Efrida. 2013. Identifikasi kontaminasi bakteri *Coliform* pada daging sapi segar yang dijual di pasar sekitar Kota Bandar Lampung. Jurnal Kesehatan Universitas Lampung ISSN 2337-3776 : Hal 43-50.
- Astati. 2013. Tingkat perubahan kualitas bakso daging sapi bali bagian sandung lamur (*Pectoralis profundus*) selama penyimpanan dengan pemberian asap cair. Jurnal Teknosains, 7 (1) : 10 – 19.
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. 2021. Kecamatan Padang Barat dalam angka. Badan Pusat Statistik Kota Padang, Padang.
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. 2021. Kota Padang dalam angka. Badan Pusat Statistik Kota Padang, Padang.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. SNI 7388-2009. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 3818-2014. Bakso Daging. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Betty dan Yendri. 2007. Cemaran Mikroba Terhadap Telur dan Daging Ayam. Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat, Padang.
- Buleng, A. 2017. 350 Resep Jajanan Paling Dicari. Jakarta: Demedia Pustaka.

- Cahyono, D., M.C Padaga, dan M.E Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Mikrobiologis *Total Plate Count (TPC)*, *Enterobacteriaceae* dan *Staphylococcus aureus* susu sapi segar di kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil ternak*, Vol. 8, no 1. Hal 1-8.
- Cappuccino, GJ dan Sherman, N, 2014, *Microbiology; A Laboratory Manual, 10th ed, Pearson Education, USA*
- Darna, Turnip, M., Rahmawati. 2017. Analisis cemaran bakteri *Coliform* pada makanan tradisional sotong pangkong di jalan merdeka kota pontianak berdasarkan nilai *Most Probably Number (MPN)*. *Jurnal Protobont*, vol. 6, no. 3, hal : 153-157.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MenKes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Depkes RI. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar komposisi zat gizi pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen kesehatan RI.
- Dewi, M.N., Wigayanti, P. Fatmawati, R.Visca, S. Junie dan S.R. Rahmawati. 2022. Analisa cemaran bakteri jamu beras kencur sediaan cair dengan metode Angka Lempeng Total. *Jurnal Serambi Engineering*. Vol. 7(4): 4059-4064.
- Dianti, T. 2018. Analisis kandungan boraks dan formalin serta pengetahuan dan sikap mengenai makanan jajanan bakso di Sekolah Dasar (SD) Kelurahan Mabar Kecamatan Medan Deli Tahun 2018. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Program Sarjana. Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Fatimah, S., F. Nadifah dan U.L. Azizah. 2017. Pengaruh angka kuman pada daging ayam dengan pemberian peraturan rimpang lengkuas putih (*Alpinagalangal Linn Swartz*). Jurnal Teknologi Laboratorium. Vol. 6 (1) :1-7.
- Fauziah, R.R. 2014. Kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar di lingkungan Universitas Jember ditinjau dari kandungan boraks, formalin, dan TPC. Jurnal agrotek. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Vol.8 (1) : Hal 68-74.
- Gabriella G, Surya D, Ernawati M. 2015. Penilaian higiene dan sanitasi penjualan makanan pecel dan pemeriksaan bakteri *Salmonella* di Medan. Universitas Sumatera utara.
- Gunawan, Aqilah, N. 2019. Gambaran sanitasi alat makan dan keberadaan bakteri pada alat makan (mangkuk) pedagang bakso gerobak di Kota Makassar. Skripsi s1 thesis, universitas hasanuddin. Makassar.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. Jurnal Litbang Pertanian. Volume 28 (3) : 96-100.
- Haluan Padang. 2022. Kasus Keracunan Bakso Bakar di Kota Padang, <https://padang.harianhaluan.com/reportase/pr1062444949/kasuseracunan-bakso-bakar-di-kota-padang-berikut-hasil-temuan-bbpom>. Diakses pada 27 Mei 2022 pukul 14.59.
- Handayani, N.M.A, Adhi, K.T., Duarsa D.P. 2015. Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga di kabupaten karangasem. Public health and preventive medicine, 3(2) : 194-202.
- Hartono., Ali, A., Idris I., dan Daud, H.I. 2021. Cemaran bakteri pada bakso yang beredar di Kota Makassar, Journal Sciences Vo.7, no. 2
- Hayati, K. 2009. Efek anti bakteri ekstrak lidah buaya (*Aloe vera*) terhadap *Staphylococcus aureus* yang diisolasi dari denture stomatitis (Penelitian In Vitro). Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Indraningsih, T., Arianti dan Priyanti, A. 2010. Pengujian residu dan cemaran mikroba pada daging kerbau serta implikasi nilai ekonomi. Seminar dan Lokakarya Nasional Kerbau.
- Irianto, K. 2014. Bakteriologi Medis, Mikologi Medis, dan Virologi Medis. Alfabeta, Bandung.
- Ismayani, Y. 2011. Variasi Bakso Terfavorit Plus Pelengkapannya. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Itsnaeni, N. Dan Susiyanti. 2017. Studi kadar pb pada makanan jajanan dodol cikal, onde-onde, kue apem dan gorengan tahu aci di Pasar Banjaran-Adiwerna, Kabupaten Tegal tahun 2016. Buletin Keslingmas. 36(3) : 203-209.
- Jasmadi, Y. H. 2014. Prevalensi bakteri *Coliform* dan *Eschericia coli* pada daging sapi yang dijual di pasar tradisional dan modern di Kota Pekanbaru. JOM FMIPA, Vol. 1, no. 2, hal 31-39.
- Jawetz, Melnick and adelbergs. 2013. *Medical microbiology*. International edition. 229-251
- Jawetz, Melnick, Adelbergs. 2005. Mikrobiologi Kedokteran. Jakarta: Salemba
- Jiwintarum, Y., Agrijanti dan B. L. Septiana. 2017. Most Probable Number (MPN) *Coliform* dengan variasi volume media Lactose Broth Single Strength (LBSS) dan Lactose Broth Double Strength (LBDS). Jurnal Kesehatan Prima. Vol.11 (1) : hal. 11-17.
- Juliana. 2017. Evaluasi kandungan gizi dan identifikasi boraks pada bakso yang dijual disekitar Kampus Universitas Andalas (Kec. Pauh-Limau Manis) Padang. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Jumriani, I. 2016. Tingkat cemaran bakteri *Staphylococcus aureus* pada daging ayam yang dijual di Pasar Tradisional Makassar. Makassar. Universitas UIN Aalauddin Makassar.

- Keliat, S. P.N, Darniati, A. Harris, Erina, Rinidar dan Fakhrurrazi. 2019. The effect of fingerroot rhizome (*Boesenbergia pandurata*) extract on the growth of *Staphylococcus aureus* in vitro. Jurnal Medika Veterinaria. Vol. 13(2) : 178-184.
- Kurt, S. and O. Kiliñçeker. 2011. Mixture optimization of beef, turkey, and chicken meat for some of the physical, chemical, and sensory properties of meat patties. Poult. Sci. 90: 1809 - 1816.
- Kusumaningrum, A., P. Widyaningrum, I. Mubarak. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*syzygium polyanthum*). Jurnal MIPA 36(1): 14-19.
- Lawley, Richard., Curtis, Laurie., dan Davis, Judy. 2008. *The food safety hazard guidebook. the royal society of chemistry*, Cambridge. ISBN: 978-0-85404-460-3.
- Lelieveld HLM, Mostert MA, Curiel GJ. 2014. *Hygienic Design of Food Processing Equipment*. Hal : 91-141.
- Maharani, A. I., A. F. Sari, dan L. Advinda. 2021. Kualitas mikrobiologi daging sapi dari swalayan-mini review. Prosiding inovasi riset biologi dalam pendidikan dan pengembangan sumber daya lokal. Fakultas Matematika. Universitas Negeri Padang. Hal: 624-634.
- Mahbub, M. A., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. Animal Agriculture Journal, 1(2), 177-185.
- Mahendra, Fauzi. 2021. Karakterisasi bakteri *Coliform* pada sumber sumber mata air masyarakat di desa mumbul sari. Skripsi. Universitas Islam Negeri Mataram.
- Marda, N., Sirajuddin, S., dan Najamuddin, U. 2014. Analisis mutu mikrobiologis pada pangan jajanan anak di sd kompleks lariangbangi makassar. jurnal. Universitas Hasanuddin.

- Maria, H. 2017. Semua Orang Bisa Masak. Jakarta: Wahyu Media.
- Masdianto, Nurdiani, C.U., dan Iqbal, A. 2020. Perbandingan kadar boraks pada bakso tusuk sebelum dibakar dan sesudah dibakar yang dijual di Kramat Jati Jakarta Timur. *Jurnal Ilmiah Analisis Kesehatan*, vol. 6, no. 2, hal : 161-168.
- Maydillah, F. 2018. Tingkat pengetahuan, sikap, dan tindakan pedagang serta siswa terhadap resiko kesehatan jajanan bakso pada beberapa Sekolah Dasar Di Kelurahan Sari Rejo. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Program sarjana. Universitas Sumatera Utara, Medan
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul., dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootek* 32 (5) : 1 – 13.
- Novianti, D. 2015. Pemeriksaan kandungan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan bakso tusuk di pasar tradisional kota Palembang. Fakultas MIPA Universitas PGRI Palembang.
- Nuria, M.C., Rosyid A., Sumantri. 2009. Uji kandungan bakteri escherichia coli pada air minum isi ulang dari depot air minum isi ulang di Kabupaten Rembang.
- Pangestu, H. I. 2014. Sukses Wirausaha Gerobak Terlaris dan Tercepat Balik Modal. Jakarta: Kunci Aksara.
- Pertiwi, D.P., R. Latifa dan L. Chamisjatin. 2016. Analisis kandungan bakteri *Coliform* pada bakso bakar di pasar minggu kota malang. Prosiding Seminar Nasional. , Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Malang
- Porotu, Andreano, Buntuan, V. dan Fredine R. 2015. Identifikasi bakteri aerob pada makanan jajanan jagung bakar di pinggiran Jalan Ring Road Manado, *Jurnal e-Biomedik (eBm)*, vol. 3, no. 1.

- Prananda, A.R., E. Warganegara, T.U. Soleha dan E. Apriliana. 2019. Identifikasi bakteri pada bakso bakar, saos, dan sambalnya di Kelurahan Perwata Kecamatan Teluk Betung Timur. *Jurnal Agromedicine*. Vol 6 (2): 245-252.
- Pratiwi, R. 2013. Distribusi bakteri *Coliform* di SITU Ciledong Depok Jawa Barat. Skripsi. Universitas Indrapura PGRI.
- Purbowarsito H. 2011. Uji Bakteriologis Air Sumur Di Kecamatan Semampir Surabaya. Skripsi. Surabaya:Universitas Airlangga.
- Puspadewi, R., Adirestuti, P., dan Abdulbasith, A. 2017. Deteksi *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* pada jajanan sirup. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, vol. 3. No. 1, Hal : 26-33.
- Radji, M. 2010. Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran. Cetakan 2011. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC, halaman 45-47.
- Rahmayani, R.D., dan Simatupang, M.M. 2019. Analisis pengaruh higiene penjamah dan sanitasi makanan terhadap kontaminasi *e. coli* pada jajanan sekolah. *Jurnal kesehatan masyarakat*, Vol 3 No 2, hal 164-178.
- Rifta, R., Budiyo, dan Y. H. Darundaiti. 2016. Studi identifikasi keberadaan *Escherichia coli* pada es batu yang digunakan oleh pedagang warung makan di tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol 4, no.2, hal : 1776-185.
- Ruriani, E. dan Nurhayati. 2010. Investigasi *Bacillus cereus* dan *Salmonella* pada nasi Goreng pedagang kaki lima di sekitar kampus universitas jember. *Jurnal Agrotek*, vol. 4, no. 1, hal. 68-75
- Safitri, V., Hastutiek, P., Arimbi. 2017. Identifikasi bakteri pada eksoskeleton lalat di beberapa pasar di Surabaya. *Jurnal parasite science*. Vol.1, no.1, hal 1-6
- Sakinah, N., 2019. Higiene sanitasi pedagang penyetan di kawasan wisata religi Sunan Ampel Surabaya. *Jurnal kesehatan*. Vol. 11, no. 1. Hal 45-53

- Salamena, RP. 2015. Deteksi dan resistensi *Staphylococcus aureus* patogen pada daging ayam, Skripsi, Universitas Hasanuddin, Makassar
- Sarassati, T. dan K.K. Agustina. 2015. Kualitas daging sapi wagyu dan daging sapi Bali yang disimpan pada suhu 19°C. Jurnal Medicus Veterinus, vol. 4 (3) : 178-185.
- Sarni. 2021. *Total Plate Count (TPC), Staphylococcus Aureus*, dan pH bakso daging sapi dari berbagai merek komersial yang dijual Di Kota Makassar. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Sibarani, F. 2011. Evaluasi penerapan teknik pemotongan ayam ditinjau dari keamanan pangan dan kehalalan di tempat pemotongan ayam di 4 kecamatan Kabupaten Bogor. Tesis. Institut Pertanian BoGOR. Bogor.
- Situmorang, L.E.N. 2020. Analisa bakteri *Coliform* pada bakso bakar. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan. Medan.
- Sugiharti, S. 2009. pengaruh perebusan dalam pengawet asam organik terhadap mutu sensori dan umur simpan bakso. Bogor : Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R dan D. Bandung: PT Alfabet.
- Tururaja, Tresia., Moge, Rani, 2010. Bakteri *Coliform* di perairan Teluk Doreri, Manokwari aspek pencemaran laut dan identifikasi *species*. Ilmu Kelautan, 15(1), 47-52.
- Wahyuni I, Alwi M, Umrah. 2013. Deteksi bakteri *Coliform* dan *escherichia coli* pada minuman es jeruk di Cafe Lesehan Pantai Talise Palu. Jurnal Biocelebes. Vol. 7(2): 57-65.
- Waluyo, L. 2007. Mikrobiologi Umum. Penerbit Universitas Muhammadiyah. Malang. 372 hal.

Widiyanti, N.L.P. dan Ristiati. 2004. Analisis kualitatif bakteri *Coliform* pada depot air minum isi ulang di Kota Singaraja Bali. *Jurnal Ekologi Kesehatan*. Vol 3(1):64-73.

Wisjunuprpto, P., E. Suryatmana, Kardena dan E. Ratnaningsih. 2006. Karakteristik biosurfaktan dari *Azotobacter chroocum*. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*. Vol. 11 (3) : hal. 30-31.

Yunita, Merisa, Y. Hendrawan, R. Yulianingsih. 2015. Analisis kkuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (*Aerofood ACS*) garuda indonesia berdasarkan TPC dengan metode *Pour Plate*. *Jurnal keteknikan pertanian tropis dan biosistem*. Vol.3, no.3, hal : 237-248.

