

DAFTAR PUSTAKA

- Amrimanar, B. N, dan R. Adil. 2010. Rancang bangun model mekanik alat untuk mengukur kadar keasaman susu cair sari buah dan soft drink. Jurnal Teknik Elektronika Politeknik Elektronika Negeri Surabaya.
- Badan Standar Nasional. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu Serta Hasil Olahannya. SNI 2897-2008. Jakarta.
- Brooks, G. F., Jawetz., Melnick and Adelberg's. 2010. Medical Microbiology 25th edition. New York: McGraw-Hill Companies.
- Deptan. 2010. Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi. Jakarta. <http://www.deptan.go.id/pengumuman/nak032010/Booklet%20Telur.pdf>. Diakses 16 januari 2024.
- Erlinawati dan S. K. Putri. 2022. Identifikasi bakteri patogen pada jajanan telur gulung yang dijual di Kecamatan Syiah Kuala Banda Aceh. Jurnal Poltekkes Kemenkes Aceh. 4(1): 58-63.
- Fadilah, R dan Fatkhuroji. 2013. Memaksimalkan Produksi Ayam Ras Petelur. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Fuadillah, S., A. A. Amalia dan K. W. Nur. 2021. Pelatihan food photography bagi kelompok UKM kuliner Kecamatan Rappocini Kota Makassar. Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat. 4(2): 151-158.
- 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.
- Guennadi, S., D. J. Petit and R. D. Ari. 2007. Escherichia coli physiology in Luria-Bertani broth. Journal Of Bacteriology. 189(23): 8746–8749.
- Hajar, D. 2012. Isolasi, Identifikasi dan Analisis Kemampuan Degradasi Hidrokarbon Bakteri Tanah Sampel B, Cilegon, Banten. Skripsi. Depok. Universitas Indonesia.
- Hanum, A. 2019. Identifikasi Bakteri Pada Jajanan Di SDN 060908 Tegal Sari Mandala II Kecamatan Medan Denai. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Hartas, H. 2008. Pendeteksian keasaman dan kebasaaan pada pembuburan kertas dengan menggunakan pH meter pada proses blaching (pemutihan). Medan. Universitas Sumatera Utara Press.
- Hutajulu, E., C. N. Nuriazuli dan N. E. Wahyuningsih. 2020. Hubungan Jenis Minyak Goreng, Suhu, dan PH Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Pedagang Penyetan. Media Kesehatan Masyarakat Indonesia. 19(5): 1412-4920.
- Jawetz, M. A. 2010. Mikrobiologi Kedokteran (25 ed.). (G. F. Brooks., K. C. Carroll., J. S. Butel., S. A. Morse., T. A. Mietzner., Penyunt., A. W.

- Nugroho., D. Ramadhani., H. Santasa., N. Yasdelita and K. W. Nimala, Penerj). New York: Mc Graw Hill.
- Karmila. 2016. Daya Hambat Ekstrak Daun (*Morinda citrifolia L*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Penyebab Diare. Skripsi. UIN Alauddin Makassar. Makasar.
- Kumalasari, R., R. Ekafitri, dan D. Desnilasari. 2015. Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepaya-nanas. *Jurnal Hortikultura*. 25(3): 266–276.
- Mahon., C. D. Lehman., and G. Manuselis. 2015. *Texbook of Diagnostic Microbiologi* 4th ed. USA: Saunders Elsevier.
- Mundi, N. dan N. Mundi. 2018. Karakterisasi Profil Resistensi Antibiotik pada *Escherichia coli* yang Diisolasi dari Daging Ayam yang dijual di beberapa Pasar di Surabaya. Tesis. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga.
- Ningrum, 2013. Uji Daya Antibakteri Ekstrak Sawo Manila terhadap *E.coli* dan Implementasinya dalam Pembelajaran Peranan Bakteri. Karya Tulis Ilmiah Program Studi Biologi FKIP UNTAN. Pontianak.
- Nuha, U. 2013. Identifikasi dan Karakteristik *Escherichia coli* pada Jus Buah yang Dijual di Sekitar Kampus Universitas Jember dan Pemanfaatannya Sebagai Buku Suplemen. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Negeri Jember, Jember.
- Prastiwi, A., C. Astari., S. Makkasau, dan Y. Sukmawati. 2023. Uji penetapan kadar asam lemak bebas minyak goreng dari kulit ayam. *Jurnal Poltekkes Kemenkes Aceh*. 4(2): 166-171.
- Pratiwi, S. A. 2020. Eksistensi Pedagang Jajanan Tradisional di Pasar Blauran Surabaya: Dalam Tinjauan Teori Modal Sosial Robert D. Putnam. Doctoral disertasi. UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Putri, R.W. A. 2016. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* Pada Jajanan Batagor di SDN Kelurahan Pisang, Cirendeu, dan Cempaka Putih Kecamatan Ciutat Timur. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta.
- Rahmania, A. U, dan H. G. Ariswati. 2018. Perancangan pH meter berbasis arduino uno. Jurusan Teknik Elektromedik Politeknik Kesehatan. Surabaya.
- Rasbawati, Irmayani, L. D. Novieta, dan Nurmiati. 2019. Karakteristik organoleptik dan nilai pH yoghurt dengan penambahan sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia L*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7(1): 41-46.
- Sari, M. 2015. Uji Bakteriologis dan Resistensi Antibiotik terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Shigella sp.* Pada Makanan Gado-gado di Kantin Universitas Islam Negeri Jakarta. Skripsi. Universitas Islam Negeri Jakarta.
- Setiyaningsih, D., I. Iswan., H. Bahar, dan E. V. Erviana. 2021. Pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan limbah cangkang telur menjadi produk

mozaik dan pupuk organik di wilayah kampung Cerewed Kelurahan Duren Jaya Bekasi Timur. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ. 1(1): 1-8.

Sihombing, B and L. Pandiangan. 2018. The role of food innovation pizza andaliman in improving tourist interest to Lake Toba. Jurnal Darma Agung. 26(3): 749-761.

Standarisasi Nasional. 2002. Standar Mutu Minyak Goreng di Indonesia. SNI 3741:2002. Badan Standar Nasional.

Standar Nasional Indonesia. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. Badan Standarisasi Nasional.

Standar Nasional Indonesia. 2009. Batas maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. SNI 7388:2009. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Suharyanto., N. B. Sulaiman., C. K. N. Zebua, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik telur konsumsi yang beredar di sekitar kampus IPB, Darmaga, Bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2): 275-279.

Tolik, D., E. Poawska., A. Charuta., S. Nowaczewski., and R. Cooper. 2014. Characteristics of egg parts, chemical composition and nutritive value of Japanese quail eggs—a review. Folia Biologica (Kraków). 62(4): 287-292.

Wicaksono, E. B., Hardianto, dan A. Muliawan. 2019. Rancang bangun penghitung jumlah koloni bakteri berbasis Arduino Uno. Teknika. 13(2): 123–128.

Winarno, F. G., dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.

Windayani. 2010. Kandungan Boraks dan Cemaran Mikroba pada Bakso Daging Sapi di Kabupaten Tangerang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Zelpina, E., Purnawarman, T., dan Lukman, W, D. 2018. Keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam suwir bubur ayam yang dijual di lingkaran kampus Institut Pertanian Bogor Dramaga Bogor. Jurnal Pertanian Pasca Panen Pertanian. 15(2): 73-79.