

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, *et al.* 2009. *Bahan-Bahan Berbahaya dalam Kehidupan*. Bandung: Salamadani.
- Arifah, *et al.* 2017. *Identifikasi Salmonella Sp Pada Bakso Yang dijual dijalan Mulyosari Surabaya*. Surabaya
- Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM). 2008. *Informatorium Obat Nasional Indonesia*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2014. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.07.11.6662 Tahun 2011 Tentang Persyaratan Cemarkan Mikroba dan Logam Berat dalam Kosmetika*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Bell, C. . Kyriakides. 2003. *Salmonella*. Di dalam: Blackburn, C. dan P. J. McClure. (eds.). 2003. *Foodborne pathogens: Hazard, risk analysis and control*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge, England.
- Bhunia, A, & Ray,. 2008. *Fundamental Food Microbiology. 4 th ed.* CRCPress. United State of America.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis & Aspek Kesehatan: Bahan Tambahan Pangan (Edisi Kedua)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Chotiah, S. 2008. *Diare pada anak sapi : agen penyebab, diagnosa, dan penanggulangan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Cox NA, Berrang ME, Cason JA. 2000. *Salmonella penetration of egg shell and proliferation in broiler hatching eggs-a review*. Poultry Science 79: 1571-1574.
- D'aoust, J. V. 2001. *Salmonella*. Di dalam: Labbe' RG, Garcia S, editor. *Guide to Foodborne Pathogens*. New York: A John Wiley & Sons, Inc., Publication. hlm 163-191.
- Del-Portillo, F.G. 2000. *Moleculer and Celluler Biology of Salmonella Pathogenesis*. Di dalam Cary, J.W.J.E. Linz, dan D. Bhatnagar. *Microbial Foodborne Disease: Mechanisms of Pathogenesis and Toxin Synthesis*. Techonomic Publishing Company, Inc. Cancaster, Pennsylvania, USA.

- Denis, R. Hepyansori. 2023. Identifikasi Bakteri *Salmonella* Sp. Pada Bakso Kuah Di Kelurahan Bumi Ayu Kota Bengkulu. *Jurnal Vokasi Kesehatan*.
- Dharmojoono, 2001, *Kapita Selekta Kedokteran Veteriner*, Pustaka Populer Obor, Jakarta
- Diyana, U. *et al.* 2021. Perbandingan Infeksi *Salmonella* sp. pada Ayam Kampung dan Broiler yang diPotong di Pasar Lambaro Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*.
- Dzen, S.M. 2003. *Bakteriologi Medical. Edisi I*. Cetakan I. Malang : Bayumedia publishing. Halaman 134.
- Fatiqin, A. *et al.* 2019. Pengujian *Salmonella* Dengan Menggunakan Media SSA dsan E. Coli Menggunakan Media EMBA pada Bahan Pangan. *Jurnal Indobiosains*. Vol 1. No. 1
- Fikri, F., Hamid, I.S., Purnama, M.T.E. 2017. Uji organoleptis, pH, uji eber dan cemaran bakteri pada karkas yang diisolasi dari kios di Banyuwangi. *J. Med. Vet.*, 1(1), 23-27.
- Gaman, P.M. *et al.* 1992. *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Edisi Kedua*. Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Ghany WA. 2020. Salmonellosis: A food borne zoonotic and public health disease in Egypt. *Journal of Infection in Developing Countries*, 14(7), 674–678.
- Hanes, D. 2003. *Nontyphoid Salmonella*. di dalam : Miliotis, M. D., Bier, J. W, penyunting. *International Handbook of Foodborne Pathogens*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Hermiyanti, S., *et al.* (2016). Evaluasi Implementasi Program Sekolah Dasar Bersih dan Sehat di Kota Palu. *Jurnal Preventif*, 7, 14.
- Hidayah, S. 2006. *Membuat Aneka Kerupuk*. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Irianto, K. 2006. *Mikrobiologi Menguak Dunia Organisme. Jilid 1*. Bandung: Cv Yrama Widya..
- Ismail, M. *et al.* 2016. Kualitas Fisik dan Mikrobiologis Bakso Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 No. 3. Hlm: 372-374
- Junianto, C. 2013. Analisis Kandungan Boraks pada Bakso Daging Sapi yang Dijual di Daerah Kenjeran Surabaya Menggunakan Spetrofotometri. *Jurnal Imiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. Vol. 2. No. 2.
- Karsinah *et al* 2010. *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: EGC; 1994.

- Kartika, E. 2014. *Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan pada Sosis Daging Ayam di Pasar Flamboyan Pontianak*. Pontianak: Universitas Pontianak.
- Kemenkes RI. 2019. *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta
- Lawley, R., et al 2008. *The Food Safety Hazard Guidebook*. Royal Society of Chemistry. London. UK.
- Manik, N. 2019. *Identifikasi Boraks Pada Cincin Hitam Yang Dijual Di Pasar Sukaramai Kota Medan*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Ri Medan.
- Maritsa, H. et al. 2017. *Isolation and identification of Salmonella sp contamination from chicken and fish rawmeat*. *Bio-site* 3(2) : 47-70.
- Masniari, P. et al. 2006. *Kepekaan Isolat Salmonella Entiritidis dan Salmonella Hadar yang Diisolasi dari Daging Ayam Terhadap Antibiotika*. Bogor
- Mirawati, M. et al. 2014. *Identifikasi Salmonella Pada Jajanan Yang Dijual Di Kantin Dan Luar Kantin Sekolah Dasar*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, Vol. 1. 141 – 147
- Muada D. et al. 2019. *Identifikasi Kandungan Boraks (H3BO3) Pada Bakso yang Dijual di Kota Tomohon*. *Jurnal Biofarmasetikal Tropis*.
- Nofrianti, F. F. et al. 2022. *Deteksi Cemaran Salmonella sp.pada Bakso Bakar yang Dijual di Kopelma Darussalam Banda Aceh*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 6(3), 162–168.
- Novita ,S. Andriyani, R. 2013Tingkat pengetahuan dan sikap pedagang jajanan tentang pemakaian natrium siklamat dan rhodamin B. *Jurnal Promkes*.
- Pang, T., dkk. 1995. "Typhoid fever and other salmonellosis: a continuing challenge". *J. Microbiol.* 3 (7):253-255.
- pertiwi D, P. 2019. *Identifikasi Bakteri Salmonella Sp dan Escherichia Coli pada Bakso Bakar Yang Dijual Di Alun-Alun Kota Jombang*. *J Insan Cendekia*.
- Prasetya, A.W. dan Dewi, L. 2016. *Deteksi kandungan rhodamin B pada saus serta cemaran boraks dan bakteri Salmonella sp pada cilok keliling Salatiga*. *Jurnal Agric Ilmu Pertanian*, 28(1-2):69- 78.
- Rahmi, N., et al. 2015. *Analisis kandungan boraks dan escherichia coli pada jajanan bakso sapi yang diperdagangkan di kota banjarbaru*. *Enviro Scienteae*, 111-121.
- Rizky A, R. et al. 2019. *Isolasi dan Identifikasi Salmonella sp pada Ayam Bakar di Rumah Makan Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh*. *Jimvet*, 01(3), 265–274.

- Ryan KJ, & Ray CG. 2004. *Sherris Medical Microbiology (edisi ke-4th ed.)*. McGraw Hill. ISBN 0-8385-8529-9.
- Sari, N.. 2018. Isolasi dan Identifikasi *Salmonella* sp. dan *Shigella* sp. pada *Feses Kuda Bendi* di Bukit tinggi Sumatra Barat. *Jimvet*, 2(3):402-410.
- Sartika, D., & Susilawati, S., & Arfani, G. (2016). Identifikasi *Salmonella* sp pada Ayam Potong. *Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 21(2), 89-96.
- Selviana, N. 2018. *Identifikasi Bakteri Salmonella typhi pada Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Citra Niaga Jombang*. stikes insan cendekia medika Jombang.
- Silalahi, J. 2010. *Pemeriksaan boraks di dalam bakso di Kota Medan*. *Majalah kedokteran Indonesia*, 60(11):11-18.
- Suci F, S. 2019. Deteksi Rhodamin B pada Saus Serta Cemarkan Boraks dan Bakteri *Salmonella* sp. pada Cilok Jajanan Sekolah Dasar Kota Batam. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 16, 286–295.
- Sugiyono, 2013, *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. (Bandung: ALFABETA)
- Sukmawati. 2018. Analisis *Total Plate Count* (TPC) Mikroba Pada Ikan Asin Kakap di Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati*, 3(1) 72-78.
- Supardi, I. & Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni, Bandung.
- Soeparno. 2014. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Triadmodjo P dan Oktarina C. 1997. *Pola Resistensi Bakteri Enteropatogen terhadap Antibiotika*. Cermin Dunia Kedokteran.
- Tubagus, I., Citraningtyas, G., dan Fatimawali. 2013. Identifikasi dan Penetapan Kadar Boraks Dalam Bakso Jajanan di Kota Manado. (Online) *Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT* Vol. 2 No. 04. ISSN 2302 – 2493.
- Utomoa, D. dan Siti Kholifah. 2019. Analisis Kandungan Zat Pengawet Boraks pada Jajanan Sekolah di Sdn Serua Indah 1 Kota Ciputat. *Jurnal Ilmiah PGSD*. Volume 1 No.1.
- Wardani DL, Setiyaningrum. 2019. Identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada saus makanan jajanan di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Jurnal Kesehatan* 12(2): 91-101. DOI: 10.23917/jk.v12i2.9765.

White, D. G., S. *et al.* 2000. *Salmonella from retail ground meats*. *Engl. J. Med.* 345: 1147– 1154.

Widyaningsih, T. D. dan. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.

Yusdiani, Devita, *et al.* 2016 *Bakteriologi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.