

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra., dan I. S. F. (2019). Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan Dessert. *Penelitian*, 52(1), 1–5.
- Apriyani, S. D. R. P. (2012). Uji Daya Hambat Perasan Daun Melinjo (*Gnetum gnemon L.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Esherichia coli*. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), 9–33.
- Ariyanti, T. (2018). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* pada Jus Buah yang dijual dijalan Tlogosari Raya Kota Semarang. http://repository.poltekkes-smg.ac.id//index.php?p=show_detail&id=15433
- Barus, D. O., Gelgel, K. T. P., & Suarjana, I. G. K. (2013). Uji Kepekaan Bakteri *Esherichia coli* Asal Ayam Pedaging terhadap. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(5), 538–545.
- Bisi-Johnson, M. A., Obi, C. L., Vasaikar, S. D., Baba, K. A., & Hattori, T. (2011). *Molecular basis of virulence in clinical isolates of Escherichia coli and Salmonella species from a tertiary hospital in the Eastern Cape, South Africa. Gut Pathogens*, 3(1), 1–8.
- Bolla, N. E., Suarjana, I. G. K., & Gelgel, K. T. P. (2021). Isolasi dan Identifikasi *Klebsiella sp.* Asal Rongga Hidung Babi Penderita *Porcine Respiratory Disease Complex*. *Indonesia Medicus Veterinus*, 10(6), 917–925. <https://doi.org/10.19087/imv.2021.10.6.917>
- Budianto, N. F. (2020). Manfaat Pepaya (*Carica papaya L.*) Sebagai Alternatif Bahan *Bleaching External*. Universitas Hasanuddin.
- Christita. (2018). Identifikasi Bakteri pada Air dari Lahan Bekas Tambang Nikel di Halmahera Timur.
- Darawati, M. (2016). Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi. Hardinsyah and IDN Supariasa. Jakarta: EGC.

Darmajana, D. A., Afifah, N., Solihah, E., & Indriyanti, N. (2018). Pengaruh Pelapis dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *Agritech*, 37(3), 280. <https://doi.org/10.22146/agritech.10377>

Dinata, A. (2009). Mengatasi DBD dengan kulit jengkol.

Djaja, I. M. (2008). Kontaminasi *E. coli* Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan 2003. *Makara, Kesehatan*, 12(1), 36–41.

Ekawati et al, 2022. (2022). Deteksi Cemaran Bakteri pada Cincau Hitam yang Dikemas dan tidak Dikemas Metode Kultur. *Jurnal SainHealth Vol.6 No. 1 Edisi 2022*, 1, 5–9.

Eryando, T., Susanna, D., Kusuma, A., & Pratiwi, D. (2014). *The Relationships between Selection and Processing Food with Escherichia coli Contaminant on Food Stall Serving*. *Makara Journal of Health Research*, 18(1). <https://doi.org/10.7454/msk.v18i1.3092>

Fauziah, S. R. (2019). Identifikasi *Klebsiella sp* pada Es Campur yang Dijual di Jalan William Iskandar Medan. 1–19.

Fitri, L., & Yasmin, Y. (2011). Morfologi Koloni Bakteri Kitinolitik (*Isolation and Observation of Morphology of Chitinol ...* *Ilmiah Pendidikan Biologi*, 3(2), 20–25.

Gardjito, M., & Saifudin, U. (2011). *Penanganan Pascapanen Buah-Buahan Tropis*. Yogyakarta: Kanisius.

Hafsari, A. R., Tri, C., Toni, S., & Rahayu, I. L. (2015). Uji Aktivitas Antibakteri Daun Beluntas. 9(1), 142–161. <https://journal.uinsgd.ac.id/index.php/istek/article/view/174>

Halim, F., Warouw, S. M., Rampengan, N. H., & Salendu, P. (2017). Hubungan Jumlah Koloni *Escherichia Coli* dengan Derajat Dehidrasi pada Diare Akut. *Sari Pediatri*, 19(2), 81. <https://doi.org/10.14238/sp19.2.2017.81-5>

Hasibuan, A. R. (2020). Pemanfaatan Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya*) Untuk Pencegahan dan Pengobatan pada Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) yang diinfeksi *Aeromonas hydrophila*.

Hendrayati, T. I. (2012). Perubahan Morfologi *Escherichia coli* akibat Paparan Ekstrak Etanol Biji Kakao (*Theobroma cacao*) secara In Vitro.

Ibrahim, A., Fridayanti, A., & Delvia, F. (2017). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(2), 159.

Ijong, F. G., & Dien, H. A. (2011). Karakteristik bakteri pereduksi merkuri (*Escherichia Coli*) diisolasi dari perairan pantai teluk manado. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 7(3), 103–108.

Irianto, K. (2006). *Mikrobiologi menguak dunia mikroorganisme*. Bandung: Yrama Widya.

Kartikasari, A. M., Hamid, I. S., Purnama, M. T. E., Damayanti, R., Fikri, F., & Praja, R. N. (2019). Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan. *Jurnal Medik Veteriner*, 2(1), 66. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol2.iss1.2019.66-71>

Khairunnida, G. R., Rusmini, H., Maharyuni, E., & Warganegara, E. (2020). Identifikasi *Escherichia coli* Penyebab Waterborne Disease pada Air Mimun Kemasan dan Air Mimunm Isi Ulang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 634–639. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.370>

Krishna, K. L., Paridhavi, M., & Patel, J. A. (2008). *Review on nutritional, medicinal and pharmacological properties of Papaya (Carica papaya Linn.)*.

Kusuma, S. A. F. (2010). *Escherichia coli.*, 1, 25–31.

Laluraa, L. F. H., Lohoo, H. J., & Mewengkang, H. W. (2014). Identifikasi bakteri *Escherichia* pada ikan selar (*Selaroides sp.*) bakar di beberapa resto di Kota Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1).

- Lehman, D. (2005). *Triple sugar iron agar protocols*. Microbe Library.
- Mutiana, T. (2018). Isolasi dan Seleksi Bakteri Endofit pada Akar Batang Tanaman Strawberry (*Fragaria x ananassa*) yang Berpotensi sebagai Agen Antimikroba.
- Ningrum, N., Ambarwati, R., Sulistyowati, E., Gizi, J., & Semarang, P. K. (2019). Jurnal Riset Gizi diet dm. Diabetes Melitus, 7(2), 115–119.
- Norlita, W., & KN, T. S. (1930). Pemanfaatan Jambu Biji Bagi Kesehatan Pada Masyarakat Di Desa Sialang Kubang Kecamatan Perhentian Raja, Kampar. Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan, 7(02), 131–133. <https://doi.org/10.37859/jp.v7i02.518>
- Parsot, C. (2005). *Shigella spp. and enteroinvasive Escherichia coli pathogenicity factors*. *FEMS Microbiology Letters*, 252(1), 11–18.
- Pelczar, C. J., & Chan, E. C. S. (1988). *Elements of Microbiology*, Penerjemah Hadioetomo, RS, T. Imas, SS Tjitrosomo dan SL Angka, Edisi ke-1. Indonesia University Press, Jakarta.
- Permatasari, N., Selomo, M., & Manyullei, S. (2017). Gambaran Kontaminasi Bakteri Pada Peralatan Makan Anak Di TK Swakelola Kota Makassar. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Unsrat*, 1–9.
- Porotu'o, A. C., Buntuan, V., & Rares, F. (2015). Identifikasi Bakteri Aerob Pada Makanan Jajanan Jagung Bakar Di Pinggiran Jalan Ring Road Manado. *Jurnal E-Biomedik*, 3(1). <https://doi.org/10.35790/ebm.3.1.2015.6614>
- Purwanto, Y., & Effendi, R. (2016). *The Use of Ascorbic Acid and Aloevera to Inhibit Browning in Fresh-Cut 'Malang' Apple*. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 04(2), 1–8. <https://doi.org/10.19028/jtep.04.2.203-210>
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 5.

Raut, S. V., & Anthappan, P. D. (2013). *Studies on antimicrobial activity of leaves extract of Sonneratia alba*. *Curr. Res. Microbiol. Biotechnol*, 1, 203–213.

Rianti, A., Nata Buana, E. O. G., El Kiyat, W., & Harsojo, H. (2018). Eliminasi Bakteri Patogen pada Sayur dan Buah sebagai Bahan Baku Salad Siap Santap dengan Iradiasi Gamma. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop Dan Radiasi*, 14(1), 59. <https://doi.org/10.17146/jair.2018.14.1.4246>

Sabudi, I. M. N. ., & Hendrayana, M. . (2017). Identifikasi Bakteri *Eschericia coli* O157 Dengan Media *Sorbitol Mac Conkey Agar* (SMAC) Pada Buah Semangka Potongan Dari Pedagang Buah kaki Lima di Kota Denpasar. *Jurnal Medika*, 6(7), 1–7.

Saleh, R. (2016). Identifikasi Bakteri pada Apel Merah yang diperjualbelikan di Pasar Tradisional Kota Makassar (p. *Jurnal Media Laboran*, 6(2), 35-40).

Saridewi, I., Pambudi, A., & Ningrum, Y. F. (2017). Analisis Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Siap Saji Dikantin Rumah Sakit X dan Kantin Rumah Sakit Y. *Bioma*, 12(2), 90. [https://doi.org/10.21009/bioma12\(2\).4](https://doi.org/10.21009/bioma12(2).4)

Septiani, I., Nurwitri, C. C., Rahayu, W. P., & ... (2018). Penentuan Titik Kritis Risiko Mikrobiologi dalam Rantai Penyediaan Minuman Es di Jakarta. *Jurnal Mutu Pangan ...*, 5(2), 80–87. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26226>

Sudira, I. W., Merdana, I., & Wibawa, I. (2011). Uji daya hambat ekstrak daun kedondong (*Lannea Grandis Engl*) terhadap pertumbuhan bakteri *Erwinia carotovora*. *Buletin Veteriner Udayana*, 3(1), 45–50.

Suketi, K., Poerwanto, R., & Sujiprihati, S. (2010). Karakter Fisik dan Kimia Buah Pepaya pada Stadia Kematangan Berbeda *Physical and Chemical Characteristics of Papaya at Different Maturity Stages*. *Agronomi*, 38(1), 60–66. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalagronomi/article/view/1678/724>

Susanna, D., Indrawani, Y. M., & Zakianis. (2010). Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan

Margonda Depok , Jawa Barat *Escherichia coli* Contamination in Street Vendor 's Food at Jalan Margonda. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, 5(3), 110–115.

Sutiknowati, L. I. (2016). “Bioindikator Pencemar, Bakteri *Escherichia coli*.” Jurnal Oseana, 41(4), 63–71. oseanografi.lipi.go.id

Utami, W. B. (2021). Identifikasi *Escherichia coli* pada Swab Tangan Pedagang Makanan di SD Kanisius Semanggi II Karya Tulis Ilmiah.

Wardhana, B. K., Studi, P., Dokter, P., Kedokteran, F., Ilmu, D. A. N., Islam, U., & Syarif, N. (2014). Menghambat Pertumbuhan *Escherichia coli*.

Yuliati, N., & Kurniawati, E. (2017). Analisis Kadar Vitamin C Dan Fruktosa Pada Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) Varietas Podang Urang Dan Podang Lumut Metode Spektrofotometri Uv-Vis. Jurnal Wiyata, 4(1), 49–57.