

DAFTAR PUSTAKA

- Ahman, J., Matuscheck, E., & Kahlmeter, G. (2020). EUCAST evaluation of 21 brands of Mueller-Hinton dehydrated media. *Clinical Microbiology and Infection, Volume 26*, 1412. doi:10.1016/j.cmi.2020.01.018
- Anggita, D., Nuraisyah, S., & Wiriansya, E. P. (2022). Mekanisme Kerja Antibiotik. *UMI Medical Journal, Volume 7 (1)*, 51-52.
- Aryal, S. (2022, agustus 10). Mueller Hinton Agar (MHA) – Komposisi, Prinsip, Penggunaan dan Persiapan. Retrieved mei 22, 2023, from <https://microbiologyinfo.com/mueller-hinton-agar-mha-composition-principle-uses-and-preparation/>
- Boeleng, D. T. (2015). *Konsep Konsep Dasar Bakteriologi*. Samarinda: Press, IPB.
- Dian, R., Fatimawali, & Budiarmo, F. (2015). Uji Resistensi Bakteri Escherichia Coli Yang Diisolasi Dari Plak Gigi Terhadap Merkuri Dan Antibiotik Kloramfenikol. *Jurnal e-Biomedik (eBm), Volume 3 (1)*, 60-62. doi:<https://doi.org/10.35790/ebm.v3i1.6607>
- Fardin, & Wulan, C. (2016). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Jamur Rayap. *The National Journal Of Pharmacy, Volume 13 (2)* 48, 48.
- Haryanti, N., Suyana, & Subiyono. (2018). Penggunaan Media Mac Conkey Sebagai Alternatif Pengganti Media Mueller Hinton Pada Uji Sensitivitas Bakteri Escherichia Coli Di Rsud Panembahan Senopati Bantul.
- Jamilah. (2015). Evaluasi Keberadaan Gen Catp Terhadap Resistensi Kloramfenikol Pada Penderita Demam Tifoid. *Prosiding Seminar Nasional Mikrobiologi Kesehatan dan Lingkungan*, 146-147.
- MicrobeHolic. (2020). Medium Pertumbuhan Mikroorganisme - Definisi, Klasifikasi, dan Contoh Medium. doi:<https://www.microbeholic.com/2020/05/medium-pertumbuhan-mikroorganisme-definisi-klasifikasi-dan-contoh-medium.html>
- MicrobeHolic. (2020, desember 8). Mueller Hinton Agar (MHA) - Definisi, Komposisi, Cara Pembuatan dan Interpretasi Uji. Retrieved mei 22, 2023, from <https://www.microbeholic.com/2020/12/mueller-hinton-agar-mha-definisi-komposisi-cara-pembuatan-dan-interpretasi-uji.html>
- MicrobeHolic. (2020, mei 6). Nutrient Agar (NA) - Definisi, Komposisi, Cara Pembuatan dan Interpretasi Hasil. Retrieved mei 22, 2023, from <https://www.microbeholic.com/2020/05/nutrient-agar-na-definisi-komposisi-cara-pembuatan-dan-interpretasi-hasil.html>
- Mmuoegbulam, A. O., Unimke, A. A., Basse, I. U., & Igwe, E. (2017). Profil Kerentanan Antibiotik Bakteri Patogen yang Diisolasi dari Malabar Hostel

- Tap Water, Calabar-Nigeria. *Jurnal Kemajuan Mikrobiologi, Volume 4 (2)*, 2-3. doi:10.9734/JAMB/2017/33921
- Nurhidayanti. (2022). Perbandingan Media Alternatif Kacang Kedelai dan Media Nutrient Agar Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus. *Jurnal Indobiosains, Volume 4 (2)*, 48.
- Prasetya, N. L. (2021, juni 3). Chloramphenicol. Retrieved mei 22, 2023, from <https://aido.id/health-articles/chloramphenicol/detail>
- Putra, S. F., Fitri, R., & Fadilah, M. (2021). Pembuatan Media Tumbuh Bakteri Berbasis Lokal Material. *Inovasi Riset Biologi dalam Pendidikan dan Pengembangan Sumber Daya Lokal*, 1044.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia Coli: Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko*. Bogor: IPB Press.
- Sadomo, R. M., & Siwiendrayanti, A. (2023). Hubungan antara Higiene dan Sanitasi Sentra Pangan Jajanan dengan Keberadaan Bakteri Eschericia coli. *Higeia Journal of Public Health Research and Development, Volume 7 (1)*, 91.
- Sari, & Permata, W. (2017). Perbedaan Hasil Uji Kepekaan Salmonella Thypi Menggunakan Mueller Hinton Agar Dan Nutrient Agar Dengan Antibiotik Ampicillin, Ciprofloxacin Dan Trimethoprim-Sulfamethazole. *eprint_fieldopt_insitution_universitas muhammadiyah semarang*.
- Soleha, T. U. (2015). Uji Kepekaan Terhadap Antibiotik. *Volume 5 (9)*, 120.
- Suhartati, R., & Novitriani, K. (2020). *Buku Ajar Pengetahuan Media Dan Reagensia*. Tasikmalaya: CV. pustaka ilmu grup yogyakarta.
- Toruan, S. A., Manu, T. T., & Ervlarti, P. R. (2023). Pemanfaatan Air Kelapa Muda Sebagai Media Alternatif Mac Concey Untuk Pertumbuhan Escherichia Coli Dan Salmonella Typhi. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science, Volume 4 (1)*, 26.