

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti Rahayu, S., & Muhammad Hidayat Gumilar, M. (2017). Uji Cemaran Air Minum Masyarakat Sekitar Margahayu Raya Bandung Dengan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli*. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 4(2), 50-54.
- Aini, F. (2018). Isolasi dan Identifikasi *Shigella* sp. Penyebab Diare pada Balita. *Bio-Site*, 04(1), 1-40.
- Aji, O. R., & Fiani, N. N. (2021). Detection of Coliform and *Escherichia coli* on Ice Cubes from Beverage Sellers around Campus 4 of Universitas Ahmad Dahlan. *Metamorfosa: Journal of Biological Sciences*, 8(2), 222-229.
- Alhabsyi, N., Mantiri, F. R., & Kandou, F. E. (2016). Perhitungan Angka Kuman Dan Identifikasi Bakteri Dari Alat Makan Pada Restoran, Warung Makan Permanen Sederhana, Dan Pedagang Makanan Kaki Lima Di Kota Manado. *Pharmacoon*, 5(2), 322-330.
- Antriana, N. (2014). Isolasi Bakteri Asal Saluran Pencernaan Rayap (*Macrotermes* spp.). *Unej*, 16(1), 18 - 28.
- Aulia, R., Handayani, T., & Yennie, Y. (2015). Isolasi, Identifikasi dan Enumerasi Bakteri *Salmonella* sp pada Hasil Perikanan serta Resistensinya terhadap antibiotik. *Bioma*, 11(2), 112-119.
- Br Sembiring, V. C., Suarjana, I. G. K., & Pasek Gelgel, K. T. (2022). Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Shigella* spp. Penyebab Diare pada Anjing. *Buletin Veteriner Udayana*, 15(158), 60-67.
- Darna, Turnip, M., & Rahmawati. (2018). Identifikasi Bakteri Anggota Enterobacteriaceae pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. *Jurnal Labora Medika*, 2(2), 6-12.
- Ehuwa, O., Jaiswal, A. K., & Jaiswal, S. (2021). *Salmonella*, food safety and food handling practices. *Foods*, 10(5), 1-16.
- England, P. H. (2014). UK Standards for Microbiology Investigations-Coagulase test. *Bacteriology*, B 55(5.2), 1-21.
- Fauziah, R. S. (2019). *Identifikasi Klebsiella sp Pada Es Campur Yang Dijual Di Jalan William Iskandar*. *Skripsi*, 1-22.
- Fauzy, A. (2019). *Metode Sampling*. Universitas Terbuka, Tangerang.
- Gea. (2009). Hygiene Sanitasi dan Analisa Cemaran Mikroba yang Terdapat pada Saus Tomat dan Saus Cabai Isi Ulang yang Digunakan Di Kantin Di Lingkungan Universitas Sumatera Utara. *Skripsi*, 1-78.
- Ginting, widya N. P., Santi, D. N., & Chahaya, I. (2013). Hygiene Sanitasi dan Analisa Pencemaran salmonella sp pada Daging Sapi Olahan (Daging Burger) sebelum dan sesudah digoreng yang dijual di kelurahan Helvetia Timur

- Kecamatan Medan Helvetia Kota Medan Tahun 2013. (1991), 1–10.
- Hambali, E., Suryani, A., & Ihsanur, M. (2006). Membuat Saus Cabai dan Tomat. *Penebar Swadaya, Jakarta*.
- Haryati, K. (2020). Microbiological Quality Testing of Smoked Yellow Tail Fish from Papua Youtefa Market. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 486–494.
- Jawetz, M. and A. (2017). *Mikrobiologi Kedokteran. Edisi 27*. Penerbit Buku Kedokteran, EGC Jakarta.
- Jawetz, M. dan A. (2016). *Mikrobiologi Kedokteran (27th ed.)*. Penerbit Buku Kedokteran EGC Jakarta.
- Johan, P., Harley, I., & Prescott, M. (2003). Laboratory Exercise in Microbiology. *McGraw-Hill. USA, vol 484*, 149–1538.
- Khairunnisa, M., Zahrial Helmi, T., Dewi, M., Hamzah, A., Studi Pendidikan Dokter Hewan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala, P., & Aceh, B. (2018). *The isolation and identification of Staphylococcus aureus from goat udder of breed goat etawa (PE)*. 2(4), 538–545.
- Koneman, E. W., Allen, S. D., Janda, W. M., Schreckenberger, P. C., & Winn, W. C. (1979). Diagnostic microbiology. *The Nonfermentative Gram-Negative Bacilli. Philedelphia: Lippincott-Raven Publishers*, 253–320.
- Kosasi, C., Lolo, W. A., & Sudewi, S. (2019). Isolasi dan Uji Aktivitas Antibakteri dari Bakteri yang Berasosiasi dengan Alga *Turbinaria ornata* (Turner) J. Agardh Serta Identifikasi Secara Biokimia. *Pharmacon*, 8(2), 351-359.
- Koswara, S. (2009). Pengolahan Aneka Saus. *Ebookpangan.Com*, 1–12.
- Kuswiyanto. (2017). *Bakteriologi Buku Ajar Analis Kesehatan*. EGC Jakarta.
- Lasmini, T., & Sitorus, R. Y. (2018). Uji Cemarkan *Salmonella* sp dan *Staphylococcus aureus* pada Daging Kebab yang dijual di Jalan Durian Pekanbaru. *Jurnal Sains Dan Teknologi Laboratorium Medik*, 2(1), 23–30.
- Lindawati, S., & Suardana, I. (2017). Isolasi dan Identifikasi Spesies Bakteri Asam Laktat Penghasil Senyawa Antimikrob Asal Kolon Sapi Bali (Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria Species Producing Anti-microbial Substance Isolated from Colon of Bali Cattle). *Jurnal Veteriner*, 17(4), 576–581.
- Mayanti, L., Rahayu, Y. P., Lubis, M. S., & Yuniarti, R. (2023). Analisis Cemarkan Bakteri Coliform pada Saus Jajanan di Sekitar Sekolah Menengah Kejuruan di Kota Medan. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(3), 1282–1289.
- Mkangara, M. (2023). Prevention and Control of Human *Salmonella enterica* Infections: An Implication in Food Safety. *International Journal of Food Science*, 2023.1-26
- Musaddad, D. dan Hartuti, N. (2003). *Produk Olahan Tomat*. Penebar Swaday.

- Nadifah, F., Yasintha Bhoga, M., & Prasetyaningsih, Y. (2014). Kontaminasi Bakteri Pada Saus Tomat Mie Ayam di Pasar Condong Catur Sleman Yogyakarta Tahun 2013. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 2(1), 30–33.
- Nugraheni, M. (2014). *Kemasan Pangan HAKI*.
- Puspadewi, R., Adirestuti, P., & Abdulbasith, A. (2017). DETEKSI *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* Pada Jajanan Sirup. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(1), 26–33.
- Putri, M. R. A. B., Soleha, T. U., Mustofa, S., & Apriliana, E. (2019). Identifikasi Bakteri *Salmonella typhi* Pada Makanan Jajanan Gorengan yang Dijual di Depan Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung Identification of *Salmonella typhi* Bacteria in Fried Foods Sold at Public Elementary School in Kedaton Band. *Jurnal Agromedicine*, vol 6, 290–294.
- Putri, O. S. D., Novita, A., Darniati, Jamin, F., Sari, W. E., & Fahrimal, Y. (2022). Deteksi *Salmonella* sp. Pada Jajanan Siomay yang Dijual Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*, 6(4), 194–205.
- Putri, R. W. A. (2016). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. Pada Makanan Pada Jajanan Batagor di Sekolah Dasar Negeri Di Kelurahan Pisangan, Cirendeu, Dan Cempaka Putih Kecamatan Ciputat Timur. In *Skripsi.: Vol. Jakarta*.
- Rahayu, W. P., & Nurwitri, C. C. (2019). *Mikrobiologi pangan*. PT Penerbit IPB Press, Bogor.
- Ratna Siri Hadioetomo. (1990). *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. PT Gramedia Jakarta.
- Rifai, K. R. (2021). Uji Indole sebagai Kegiatan Penjaminan Mutu Tambahan pada Hasil Pengujian Coliform dalam Sampel Air Mineral. *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*, 6(1), 1–6.
- Sari, N., Erina, Abrar, M., Wardani, E., Fakhrurrazi, & Daud, R. (2018). Isolasi dan Identifikasi *Salmonella* Sp dan *Shigella* Sp Pada Feses Kuda Bendi. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 2(3), 401–410.
- Sheikh, A., et al. (2011). In vivo expression of *salmonella enterica* serotype typhi genes in the blood of patients with typhoid fever in Bangladesh. *PLoS Neglected Tropical Diseases*, 5(12), 1-8.
- Siagian, A. (2002). *Mikroba patogen pada makanan dan sumber pencemarannya*.
- Sikarwar, A. S., & Batra, H. V. (2011). Identification of *Klebsiella Pneumoniae* by Capsular Polysaccharide Polyclonal Antibodies. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, 2(2), 130–134.
- Sineb, Y., & Gergonius, F. (2016). Isolasi Dan Uji Biokimia Bakteri Selulolitik Asal Saluran Pencernaan Rayap Pekerja (*Macrotermes* Spp.). *Jurnal Pendidikan Biologi*, 1(2), 27–29.

- Siwi, D. R., Pratiwi, R. H., Noer, S., Studi, P., Biologi, P., Matematika, F., Pgri, U. I., Tb, J., Nomor, S., Khusus, D., Jakarta, I., Studi, P., Matematika, P., Pascasarjana, F., Pgri, I., Tb, J., Nomor, S., Selatan, J., & Khusus, D. (2023). *Analisa Kandungan Bakteri Salmonella sp pada Telur Ayam dari Pasar Tradisional di Jakarta Selatan*. 11(2), 1041–1049.
- Sopandi, T. dan W. (2014). *Mikrobiologi Pangan*. C.V ANDI OFFSET. Yogyakarta.
- Sucipta, M. (2015). Baku Emas Pemeriksaan Laboratorium Demam Tifoid pada Anak. *Jurnal Skala Husada*, 12(1), 22–26.
- Supardi, I., & Sukamto, M. (1999). Mikrobiologi dalam pengolahan dan keamanan pangan. *Penerbit Alumni. Bandung*, 290.
- Suprpto, H., Sudarno, & Tito, I. M. (2014). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Kitinolitik Yang Terdapat Pada Cangkang Lobster Air Tawar (*Cherax quadricarinatus*). *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 8(1), 16–25.
- Supriati, Y. dan F. (2015). *Bertanam Tomat di Pot*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syaris, S. R. (2019). *Analisa Bakteri Salmonella sp Pada Saus Tomat Yang Diperdagangkan Di Pasar Simpang Limun Medan*.
- Tim Promkes RSST - RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten. (2022). *Ketahui Manfaat Buah Tomat*. Kemenkes.
- Ulfa, A., Suarsini, E., & Muhdhar, M. H. I. (2016). Isolation and Mercury Sensitivity Test of Bacterias Isolated from Waste Disposal in Gold Mining Area in West Sekotong of West Lombok Region: Preliminary Study. *Proceeding Biology Education Conference*, 13(1), 793–799.
- Umarudin. (2023). *Bakteriologi 2*. CV. MEDIA SAINS INDONESIA. Bandung.
- Undang-undang (UU) Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Pub. L. No. 18 (2012).
- Woodward, D. L., Clark, C. G., Ahmed, R., & Soule, G. (2005). *Digital Commons University of Nebraska - Lincoln Identification and characterization of Shigella boydii 20 serovar nova new and emerging Shigella serotype*.
- Wulandari, S., Nisa, Y. S., Taryono, T., Indarti, S., & Sayekti, R. S. (2022). Sterilisasi Peralatan dan Media Kultur Jaringan. *Agrotechnology Innovation (Agrinova)*, 4(2), 16.
- Yani, T., & Ade Iwan, S. (2004). *Tomat: Pembudidayaan secara komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yuliantoro, N. (2017). Pembotolan Sauce Sekunder Guna Menjaga Kualitas Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur. *Occupational Medicine*, 53(4), 130.
- Yuswananda, N. P. (2015). Identifikasi bakteri salmonella sp. pada makanan jajanan di Masjid Fathullah Ciputat tahun 2015. *Skripsi*, 1–64.