

## DAFTAR PUSTAKA

- Addin, A. (2009). Pencegahan dan penanggulangan penyakit. *PT. Puri Delco: Bandung.*
- Almatsier, S. (2001). *Prinsip dasar ilmu gizi.*
- Apriani, L., & Kurniatuhadi, R. (2019). *Deteksi Bakteri Salmonella dan Shigella Pada Makanan Burger di Sungai Raya Dalam Pontianak* (Vol. 8, Issue 3).
- Aulia, R., Handayani, T., & Yennie, Y. (2015). Isolasi, Identifikasi dan Enumerasi bakteri *Salmonella* spp. pada hasil perikanan serta Resistensinya terhadap Antibiotik. *Bioma*, 11(2), 112. [https://doi.org/10.21009/bioma11\(2\).2](https://doi.org/10.21009/bioma11(2).2)
- Awa, M. E. D., Supriyadi, & Ka'arayeno, A. J. (2019). Hubungan Kebiasaan Mencuci Tangan Menggunakan Air Bersih dan Sabun dengan Kejadian Demam Thypoid pada Orang Dewasa di Wilayah Kerja Puskesmas Dinoyo. *Nursing News*, 4(1), 269–278. <https://publikasi.unitri.ac.id/index.php/fikes/article/view/1546>
- Azizah, A., & Soesetyaningsih, E. (2020). Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Berkala Sainstek*, 8(3), 75. <https://doi.org/10.19184/bst.v8i3.16828>
- Dwidjoseputro, D. (2019). *Dasar-dasar mikrobiologi.*
- Entjang, D. I. (2003). *Mikrobiologi dan Parasitologi untuk Akademi Keperawatan dan Sekolah Tenaga Kesehatan yang Sederajat*. Pt.Citra Aditya Bakti Bandung.
- Fajriansyah, F. (2017). Kondisi Industri Tahu Berdasarkan Hygiene dan Sanitasi Di Kota Banda Aceh. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 149–154.
- Fauzy, A. (2019). Metode Sampling. In *Universitas Terbuka* (Vol. 9, Issue 1). <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com>
- Gardjito, M. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Kencana.
- 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 Di jual Di Kelurahan Helvetia Timur Kecamatan Medan Helvetia Kota Medan Tahun 2013. *Universitas Sumatera Utara*, 1991, 1–10.
- Ginting, C. (2010). Kajian biologis tanaman selada dalam berbagai kondisi lingkungan pada sistem hidroponik. *Jurnal Agriplus*, 20(2), 107–113.
- Hadioetomo, R. S. (1990). *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. PT Gramedia.

- Hartati, R. (2021). *Asuhan Keperawatan Anak Pada Klien Yang Mengalami Demam Thypoid Dengan Gangguan Sistem Pencernaan Dengan Pemberian Kompres Bawang Merah.*
- Hatta, W., Sudarwanto, M. B., Sudirman, I., & Malaka, R. (2014). Praktek sanitasi higiene pada usaha pengolahan daging susu sapi di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *Jurnal Veteriner*, 15(1), 147–155.
- Hayati, M., & Rohman, A. (2017). Analysis of *Salmonella enteritidis* in chicken meat and egg by real time-polymerase chain reaction. *International Food Research Journal*, 24(6).
- Imara, F. (2020). *Salmonella typhi Bakteri Penyebab Demam Tifoid. Prosiding Seminar Nasional Biologi Di Era Pandemi COVID-19*, 6(1), 1–5. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>
- Jawetz, Melnick, dan A. (2016). *Mikrobiologi Kedokteran* (Edisi 27). Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Kaunang, W., Montolalu, M., & Tamawiwy, D. (2022). *Food Borne Disease: Salmonellosis*.
- Konomen. (1974). Von der Metaökonomie zur Wirtschaftswissenschaft. *Wirtschaftsdienst*, 59(1), 31–33.
- Kartika, E., Khotimah, S., & Yanti, A. H. (2014). Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan Pada Sosis Daging Ayam di Padar Flamboyan Pontianak. *Protobiont*, 3(2), 111-119.
- Lasmini, T., & Sitorus, R. Y. (2018). Uji Cemaran *Salmonella* sp. dan *Staphylococcus aureus* Pada Daging Kebab Yang Dijual Di Jalan Durian Pekanbaru. *Jurnal Sains Dan Teknologi Laboratorium Medik*, 2(1), 23–30. <https://doi.org/10.52071/jstlm.v2i1.18>
- Madigan, M. T., Martinko, J. M., & Stahl, D. A. (2012). *Clark DP Brock Biology of Microorganisms*. Pearson Education, Inc San Francisco, CA, USA:
- Mirawati, M., Lestari, E., & Djajaningrat, H. (2014). Identifikasi *Salmnonella* pada Jajanan yang dijual di Kantin dan Luar Kantin Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 1(2), 141–147. [www.digilib.its.ac.id](http://www.digilib.its.ac.id).
- Muna, N. I., & Mardiana, M. (2019). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Konsumsi Buah dan Sayur pada Remaja. *Sport and Nutrition Journal*, 1(1), 1–11. <https://doi.org/10.15294/spnj.v1i1.31187>
- Nurlidayati-Fkik. (2015). *Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku konsumsi buah dan sayur pada siswa kelas VIII dan IX SMP Negeri 127 Jakarta Barat Tahun 2015*.

- Pratiwi, I. (2017). *Nanopartikel Perak Hasil Sintesis Menggunakan Ekstrak Kulit *Nephelium lappaceum* (Rambutan) sebagai Antibakteri *Salmonella paratyphi A**.
- Prescott, H. (2002). Laboratory exercises in microbiology. *Laboratory Exercises in Microbiology*, 117–124.
- Putera, T. D. (2015). *Hidroponik Wick System: Cara Paling Praktis, Pasti Panen*. AgroMedia.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Rizqoh, D., & Ismuda, H. (2021). Kontaminasi *Salmonella* sp. Pada Sop Buah Yang Dijual Di Jalan DR. Mansyur Kelurahan Padang Bulan Kota Medan. *Jurnal Analis Laboratorium Medik*, 6(1), 1–5. <https://doi.org/10.51544/jalm.v6i1.1894>
- Saparinto, C., & Susiana, R. (2024). *Panduan Lengkap Budi Daya Ikan dan Sayuran dengan Sistem Akuaponik*. Penerbit Andi.
- Sari, N., Erina, Abrar, M., Wardani, E., Fakhruzzazi, & 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., Charles, R. C., Sharmeen, N., Rollins, S. M., Harris, J. B., Bhuiyan, M. S., Arifuzzaman, M., Khanam, F., Bukka, A., & Kalsy, A. (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), e1419.
- 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.
- Soediatama, A. (2004). Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa. *Jakarta: Dian Rakyat*.
- Sucipta, M. (2015). Baku Emas Pemeriksaan Laboratorium Demam Tifoid pada Anak. *Jurnal Skala Husada*, 12(1), 22–26. <http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JSH/V12N1/A.A Made Sucipta.pdf>
- Suprapto, H., Sudarno, S., & Tito, I. M. (2016). Isolasi dan identifikasi bakteri kitinolitik yang terdapat pada cangkang lobster air tawar (*Cherax quadricarinatus*)[Isolation and identification of chytinolitic bacteria from the crayfish (*Cherax quadricarinatus*) Shell]. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 8(1), 16–25.
- UK, Standards for Microbiology Investigation Services, 2015. (2015). UK Standards for Microbiology Investigations. *Public Health England: London, UK*.

- Woodward, D. L., Clark, C. G., Ahmed, R., & Soule, G. (2005). *DigitalCommons @ University of Nebraska - Lincoln Identification and characterization of Shigella boydii 20 serovar nov ., a new and emerging Shigella serotype.*
- Yuliawati Jurnal Kesmas Jambi, D., Rizky Ramadhani, N., Dian, L. S., & Yuliawati, S. (n.d.). *Kualitas Bakteriologis Berdasarkan Keberadaan Salmonella sp pada Selada (Lactusa sativa) Bacteriological Quality Based n The Existence Salmonella sp on the lettuce (Lactusa sativa).*
- Yuswananda, N. P. (2015). *Identifikasi Bakteri Salmonella sp. pada Makanan Jajanan di Masjid Fathullah Ciputat.*