

## DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R. M. (2019). Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan pengenyal alami ditinjau dari aspek inderawi. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(1), 53–60.
- Andari, S., & Yudhayanti, D. (2022). Isolasi dan Identifikasi *Salmonella* sp Pada Daging Ayam Segar Yang Dijual Di Pasar Legi Ponorogo. *Jurnal Delima Harapan*, 9(2), 101-108.
- Anwar, M. (2021). Analisis Asuhan Keperawatan Pada Pasien Demam Thypoid Dengan Hipertermia Menggunakan Intervensi Kompres Bawang Merah Di Rsud Labuang Baji Makassar. 115.
- BSNI. 2014. *Standar Nasional Indonesia 3818:2014 tentang Bakso Daging*. Jakarta: BSNI.
- Denis, R. (2024). Identifikasi Bakteri *Salmonella* Sp. Pada Bakso Kuah Di Kelurahan Bumi Ayu Kota Bengkulu. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 3(1), 43-48.
- Fitrianti, A. T. (2017). Mengenal Beberapa Bakteri Patogen Pada Daging. *Dipetik April 11, 2018, dari (Artikel Online) kesmavet. ditjenpkh. pertanian. go. id: http://kesmavet. ditjenpkh. pertanian. go. id/index. php/berita/tulisan-ilmiahpopuler/188-mengenal-beberapa-bakteri-patogen-pada% 20daging.*
- Fajriansyah, F. (2017). Kondisi Industri Tahu Berdasarkan Hygiene dan Sanitasi Di Kota Banda Aceh. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 149-154.
- Falamy, R., Warganegara, E., & Apriliana, E. (2013). Deteksi bakteri coliform pada jajanan pasar cincau hitam di pasar tradisional dan swalayan Kota Bandar Lampung. *Jurnal Majority*, 2(5).
- Habibah, N, dkk. 2017. Analisis Kuantitatif Kadar Nitrit dalam Produk Daging Olahan di Wilayah Denpasar Dengan Metode Griess Secara Spektrofotometri. Bali: Jurusan Analis Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. [Diakses, 25 Februari 2018]
- Imelda, F., Purwandani, L., & Mustangin, A. (2023). Uji Mikrobiologi.

Indriyani,. D. P. Tyasningsih, W. dan Praja, R. N. (2019). Isolasi dan Identifikasi Salmonella pada Daging Sapi di Rumah Potong Hewan Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*, 2 (2), 83-88.

Jawetz, Melnick and Adelberg's (2018) Mikrobiologi Kedokteran. Salemba Medika. Jakarta: Salemba Medika.

Jawetz, Melnick and Adelberg (2017) Mikrobiologi Kedokteran. Edisi 27. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran, EGC.

Johan, P., Harley, I., & Prescott, M. (2003). Laboratory Exercise in Microbiology. McGraw-Hill. USA, 484, 149–1538

Kasim, V. N. A. (2020). Peran Imunitas pada Infeksi *Salmonella typhi* (1st ed.). C.V Athra Samudra.

Koneman, E. W., Allen, S. D., Janda, W. M., Schreckenberger, P. C., & Winn, W. C. (1979). Diagnostic microbiology. The Nonfermentative Gram-Negative Bacilli. Philadelphia: Lippincott-Raven Publishers, 253–320.

Kuswiyanto, (2017). Bakteriologi Buku Ajar Analis Kesehatan. Jakarta.

Lubis, P. A. D. S. Bakteri *Salmonella typhi* Penyebab Demam Tifoid.

Mayaserli, D. P., & Anggraini, D. (2019). Identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada jajanan bakso tusuk di sekolah dasar Kecamatan Gunung Talang. *Jurnal Kesehatan Perintis*, 6(1), 30–34.

Menteri Kesehatan, 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Murwani, S., Qosimah, D., & Amri, I. A. 2017. Penyakit Bakterial pada Ternak Hewan Besar dan Unggas. Malang: UB press.

Muktiningsih., Kurniadewi, F. dan Orchidea, R. P. I. (2016). Isolasi, amplifikasi dan sekuensi fragmen 1,9 kilobasa gen heat shock protein 70 *Salmonella Enterica* serovar *typhi*. *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*, 1(1): 32-40.

Oktaviani, H. (2019). Analisa Salmonella sp Pada Bakso Bakar Yang Diperdagangkan Di Jalan Williem Iskandar Kecamatan Medan Estate.

Pangestu, H. I. (2014). *Sukses Wirausaha Gerobak terlaris dan Tercepat Balik Modal: 15 Jenis Rekomendasi Usaha Terbaik*. Lembar Langit Indonesia.

Pramida, D. P. P. (2023). Identifikasi Bakteri Salmonella Typhi Pada Makanan Sushi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Celebes*, 4(01), 1-7.

Pradana, N. A. A., Pramitaningrum, I. K., Aslam, M., & Anindita, R. (2021). Epidemiologi Penyakit Menular (Pengantar Bagi Mahasiswa Kesehatan) (Y. Sari (ed.); 1st ed.). PT Raja Grafindo Persada.

Qudus, D. M. A., & Adnyana, I. G. A. (2023). Hubungan Kebiasaan Mencuci Tangan Menggunakan Air Bersih Dan Sabun Dengan Kejadian Demam Tifoid Pada Anak Usia 7-12 Tahun Di Wilayah Kerja Puskesmas Mantang. *Cakrawala Medika: Journal of Health Sciences*, 2(1), 25-34.

Rahayu, W. P. 2011. Keamanan Pangan: Kepedulian Kita Bersama. Bogor: IPB Press.

Sligede, G. L. (2015). Studi identifikasi bakteri (Salmonella sp) pada jajanan cilok yang dijual di lingkungan SD kelurahan kekalik Kecamatan Sekarbela Kota Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 9(7), 28-32.

Sartika, D., Susilawati. dan Arfani, G. (2016). Identifikasi cemaran Salmonella sp. pada ayam potong dengan metode kuantifikasi di tiga pasar tradisional dan dua pasar modern di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 21(2): 89-96.

Suryandari, L., Erina., Darniati., Safika., Asmilia, N. dan Salim, M. N. (2018). Isolasi Salmonella sp. dari telur puyuh yang gagal menetas di Desa Garot, Kecamatan Darul Imarah, Aceh Besar. *Jurnal Medika Veterinaria*, 12 (2):124 – 132.

SNI 7388 : 2009. (2009). Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. *Standar Nasional Indonesia*, 17.

Tahir, S., & Abubakar, N. (2024). Identifikasi Salmonella SP Pada Telur Ayam Kampung DiPasar BTN Hartaco Indah Makassar. *Cakra Jurnal Penelitian Mahasiswa*, 1(1).

Usdiyanto, U. (2018). Identifikasi Bakteri Salmonella Sp Pada Bakso Bakar Yang Dijual di Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon. *Jurnal Analis Kesehatan (JAKA)*, 1(1), 59-79.

Yuniyatun, T., Martini, M., Purwantisari, S., & Yuliawati, S. (2017). Hubungan higiene sanitasi dengan kualitas mikrobiologis pada makanan gado-gado di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4), 491-499.

Yunus, R., Mongan, R., & Rosnani, R. (2017). Cemaran bakteri gram negatif pada jajanan siomay di kota Kendari. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1), 11-16.

Yulian, A. P. (2023). Identifikasi Bakteri Batang Gram Negatif Pada Potongan Kuku Pedagang Nasi Tumpang Di Pasar Tradisional. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 5(1).

Zain, R., Hidanah, S. Damayanti, R. dan Warsito, S. H. (2021). Deteksi bakteri *Salmonella* sp. pada bakso curah dan bakso kemasan di pasar sepanjang, Sidoarjo. *Journal of Applied Veterinary Science and Technology*, 2(2): 31- 36.