

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrida, A. R., Rastina, & Abrar, M. (2021). deteksi salmonella sp pada kebab (grilled meats) yang dijual di kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*, 1-10.
- Alvina Via, d. (2022). Analysis Of Bacteria Escherichia Coli, Salmonella Sp And Shigella Sp On Black Sticky Rice Ice In Malang. *Jurnal mangifera edu*, 169-181.
- Annisa, d. (2024). Analisis Perilaku Pedagang Kaki Lima Terhadap Hygiene Sanitasi. *Jurna Kesmas Asclepius*, 2.
- Aulia, R. T. (2015). Isolasi, Identifikasi dan Enumerasi Bakteri Salmonella sp pada Hasil Perikanan Serta Resistensinya Terhadap Antibiotik. *Bioma 11(2)*, 112.
- Awalul Fatiqin, d. (2019). Pengujian Salmonella dengan menggunakan Media SSA dan E.coli menggunakan media EMBA pada bahanpangan. *Jurnal Indobiosains Vol. 1. No 1 Edisi Januari 2019*, 22-29.
- BPOM. (2019, 3 13). Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)*, hal. 37.
- Dedes A, d. (2021). Sifat Fisiko-Kimia Mayonnaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan 21 (1): 1 - 6*, 1-6.
- Destik Wulandari, d. (2019). Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Amilolitik pada Umbi Colocasia esculenta L. secara Morfologi, Biokimia, dan Molkuler. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 247-258.
- Destik Wulandari, dkk. (2017). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Suruhan (Peperomia pellucida L.Kunth) terhadap Klebsiella pneumoniae. *Jurnal Farmasi Indonesia, Maret 2017, hal 33 - 39 Vol. 15 No. 1*, 33-39.
- Fany Julliarty P, d. (2020). Karakterisasi Mikroskopis Dan Uji Biokimia Bakteri Pelarut Fosfat (Bpf) Dari Rhizosfer Tanaman Jagung Fase Vegetatif. *CIWAL (Jurnal Ilmu Pertanian dan Lingkungan) Vol 1, No 1, Des 2020 (e-ISSN: XXXXXXXX)*, 9-17.
- Fia R, d. (2021). Isolasi dan Identifikasi Salmonella spp. pada Kloaka Kura-Kura Ambon (Cuora amboinensis). *Acta Veterania Indonesiana P-ISSN 2337-3202, E-ISSN 2337-4373 Vol. 9, No. 3: 163-172, November 2021*, 163-172.

- Gatot Kustiyanto, d. (2019). Skrining dan Identifikasi Bakteri Pektinolitik Endosimbion dalam Sistem Pencernaan Serangga Penggerek Kopi (*Hypothenemus hampei* Ferr.). *Biotropika: Journal of Tropical Biology / Vol. 7 No. 2 / 2019*, 44-51.
- Hardianto, D. (2019). Telaah Metode Diagnosis Cepat Dan Pengobatan Infeksi *Salmonella thypi*. *Bioteknologi & Biosains Indonesia*, 3.
- Hasnau Maritsal, d. (2017). Isolasi dan Identifikasi Cemaran Bakteri *Salmonella* sp pada daging ayam dan ikan mentah. *Bio-site, Vol 3. No. 2, november 2017*, 47-70.
- Jawetz, M. a. (2017). *Mikrobiologi Kedokteran Edisi 27*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran .
- Junli Zhu, d. (2012). Survival of *Salmonella* Home-Style Mayonnaise and Acid Solution as Affected by Acidulant Type and Preservatives. *journal of food protection vol. 75, no.3, 1*.
- Koes., I. (2013). *Mikrobiologi. Jilid 2*. Bandung: CV.Yrma Widya. Bandung.
- Komang Aditya, d. (2018). Identifikasi *Salmonella* spp pada Feses Penjamah Makanan di Rumah Potong Ayam RJ dengan Metode Kultur. *Intisari Sains Medis 2018, Volume 9, Number 3: 1-5, P-ISSN: 2503-3638, E-ISSN: 2089-9084, 4*.
- Lisa Apriani, d. (2019). Deteksi Bakteri *Salmonella* dan *Shigella* pada Makanan Burger di Sungai Raya Dalam Pontianak. *Protobiont (2019) Vol.8 (3) : 53-57, 53-57*.
- Lisa Syabaniar, d. (2017). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Genus *Lactobacillus* dari Feses Orang Utan Sumatera (*Pongo abelli*) di Kebun Binatang Kasang Kulim Bangkinang Riau. *JIMVET. 01(3): 351-359 (2017) ISSN : 2540-9492, 351-359*.
- Listyai, d. (2022). Sifat Fisikokimia dan Sensoris Mayones Minyak Kedelai dan Pasta Biji Ketapang (*Terminalia cattapa* L.). *Journal of Tropical AgriFood 2022; 4(2): 105-114, 105-114*.
- misnayati, fitra tunnisa dan siti purwandhani, s. (2022). identifikasi cemaran mikroba (*coliform, E. coli, Salmonella*) pada burger siap santap yang ada di Yogyakarta. *Jurnal ilmiah teknologi pertanian, 2*.
- Nasional, B. S. (2008). Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahan. *Standarisasi Nasional Inonesia (SNI)*, 1-32.

- Nasution, d. (2020). Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli pada Jajanan Pasar Tradisional. *Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 1.
- Raharja, h. (2023). analisis biokimia bakteri kandidat probiotik yang diisolasi dari saluran pencernaan udang jerebung (*penaeus merguensis*). *acta aquatica : aquatic sciences journal*, 10:2, 158-62.
- Rara M, d. (2017). Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene, terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan. *Jurnal Endurance* 2(3) October 2017 (376-382), 376-382.
- Rima Rizky A, d. (2017). Isolasi dan Identifikasi Salmonella sp pada Ayam Bakar di Rumah Makan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. *JIMVET*. 01(3): 265-274 (2017) ISSN : 2540-9492, 2.
- Risdayanti, U. T. (2023). Deteksi Keberadaan Bakteri Pengkontaminasi Pangan Salmonella sp pada Telur. *Jurnal Mahasiswa Biologi*, 2.
- Riyan Sukma, d. (2023). Uji Resistensi Salmonella typhi dari Penderita Demam Tifoid Terhadap Beberapa Antibiotik. *Cokroaminoto Journal of Biological Science* 5 (1) : 1-7, 2.
- Romadhon, Z. (2016). Dipetik 3 13, 2024, dari [https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/33559/1/ZAHR OTU%20-%20FKIK.pdf](https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/33559/1/ZAHR%20-%20FKIK.pdf)
- Setiawan, R. (2022, April 17). *Ketahui Kalori Mayones dan Berbagai Fakta Menarik Lainnya*. Dipetik Maret 21, 2024, dari Orami: <https://www.orami.co.id/magazine/kalori-mayones>
- Sri Wulandari, d. (2021). Sterilisasi Peralatan dan Media Kultur Jaringan. *Agrinova: Journal of Agrotechnology Innovation Volume 4 (2), 2021, 16-19, 16-19*.
- Susanti, d. (2016). Identifikasi Salmonella sp, pada Ikan Asap di Pasar Tradisional Kota Kendari. *Biowallacea*, Vol 3 (2) Hal 467-473, Oktober 2016, 467-473.
- Susi, d. (2023). Deteksi Cemarkan Salmonella sp. pada Komoditas Tuna, Tongkol dan Cakalang (TTC) yang Dijual di Pasar Inpres di Daerah Istimewa Yogyakarta. *KLOROFIL Vol. 7 No. 1, 2023, 4*.
- Usman, N. d. (2018). Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat Lactobacillus Plantarum dan Lactobacillus Casei Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayones Probiotik. *Jurnal ilmu ternak*, 2/80.

- Voni Cornelia, d. (2023). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Shigella spp. Penyebab Diare pada Anjing. *Buletin Veteriner Udayana* ISSN: 2085-2495; eISSN: 2477-2712 Volume 15 No. 1: 60-67, 60-67.
- Wahyuni1, N., & Sulistyani, T. (2021). Pemanfaatan Sukun sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Mayonaise Nabati dengan Penambahan R. *Jurnal Social Akademi* Vol 7, 2.
- wiwit, d. (2016). PENDEKATAN CALGARY FAMILY INTERVENTION MODEL (CFIM) TENTANG PENCEGAHAN FOOD BORNE DISEASE DAN SELF CARE AGENCY ANAK. P- ISSN: 2086-3071, E-ISSN: 2443-0900 Volume 7, Nomor 1, Januari 2016, 2.
- Wiwit, dkk. (2016). Pendekatan Calgary Family Intervention Model (CFIM) tentang Pencegahan Food Borne Disease dan Self Care Agency Anak. P-ISSN: 2086-3071, E-ISSN: 2443-0900 Volume 7, Nomor 1, Januari 2016, 2.
- Wiwit, dkk. (2016). Pendekatan Calgary Family Intervention Model (CFIM) tentang Pencegahan Food Borne Disease dan Self Care Agency Anak. P-ISSN: 2086-3071, E-ISSN: 2443-0900 Volume 7, Nomor 1, Januari 2016, 2.
- Wulandari, S. e. (2022). Sterilisasi Peralatan an Media Kultur Jaringan. *Agrotechnology Innovation (Agrinova)*, 16.
- Yanabila, d. (2023). Edukasi Menjaga Higienitas Makanan sebagai Upaya Pencegahan Penularan Penyakit. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kesehatan Gigi*, 2.
- Yani Suyani, T. O. (2021). *Mikrobiologi Dasar*. Bandung: UIN.
- Yati, d. (2017). Analisis Pertumbuhan Salmonella typhi dan Shigella dysenteriae pada Media Salmonella Shigella Agar (SSA) dengan Penambahan Tepung Darah Sapi. *JAB – STABA / VOL.01 NO.01 / Januari 2017*, 2-5.
- Zita L, dkk. (2021). Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik, dan Kandungan Gizi Mayones Minyak Buah Merah (Pandanus conoideus). *agriTECH*, 41 (4) 2021, 316-326, 2.