

DAFTAR PUSTAKA

- Adamczak, A., Ożarowski, M., & Karpiński, T. (2020). *Curcumin, a Natural Antimicrobial Agent with Strain-Specific Activity*. *Pharmaceuticals*, 13. <https://doi.org/10.3390/ph13070153>
- Adame-Gómez, R., Cruz-Facundo, I.-M., García-Díaz, L.-L., Ramírez-Sandoval, Y., Pérez-Valdespino, A., Ortuño-Pineda, C., Santiago-Dionisio, M.-C., & Ramírez-Peralta, A. (2020). *Biofilm production by enterotoxigenic strains of Bacillus cereus in different materials and under different environmental conditions*. *Microorganisms*, 8(7), 1071. <https://doi.org/10.3390/microorganisms8071071>.
- Aflian, R., Putri, D., & Nugraha, A. (2022). *Diffusion of bioactive compounds in agar media and antibacterial activity*. *Journal of Applied Biology*, 14(2), 101–108.
- Agustin, Y., Dewanti-Hariyadi, R., & Nurjanah, S. (2021). Isolasi dan karakterisasi *Bacillus cereus* dari sayuran segar. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Albaridi, N. A., & Yehia, H. M. (2021). The real role of select herb and spice extracts against *Bacillus cereus* ATCC 14579 growth in cooked rice. *Food Science and Technology*. <http://dx.doi.org/10.1590/fst.08521>.
- Almahasheer, H., et al. (2022). Catalase activity and oxidative stress response in bacteria. *Microbial Biology Journal*.
- Amanati, L. (2014). Uji bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Bacillus cereus* pada produk mi instan yang beredar di pasaran. *BLI*, 3(2), 73–80.
- Amin, S., Yunarsi, Y., Ririhani, I., Miraz, Y., Amelia, N., Rizki, M. (2025). Tinjauan Kimia Medisinal Dalam Pengembangan Obat Berbasis Bahan Alam: Studi Literatur. *Jurnal Ners Volume 9 Nomor 2*.
- Anggraini, A. L., Dwiyantri, R. D., & Thuraidah, A. (2020). *Garlic Extract (Allium sativum L.) Effectively Inhibits Staphylococcus aureus and Escherichia coli by In Vitro Test*, 2, 61–68. <https://doi.org/10.35916/thmr.v0i0.22>.
- Anindita, R. A., Yolanda, H., & Inggriani, M. (2022). Skrining fitokimia dan uji antibakteri senyawa ekstrak etanol kulit jeruk lemon (*Citrus limon* (L.) Osbeck) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Bioshell*, 11(2), 100–112. <https://doi.org/10.56013/bio.v11i2.1644>
- Apriliansyah, M. et al. 2022. Bakteri Utama Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan. *Jurnal Farmasi Klinik Indonesia*. Vol. 11 No. 3, hlm 239–255.

- Arta, M.J. (2016). Identifikasi Bakteri Patogen Dan Kualitas Mikrobiologi Nasi Kuning Berbahan Beras Organik Dan Non Organik Dengan Metode Pemasakan Tradisional Dan Modern. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Semarang.
- Astuti, P., Hidayat, M., & Rahman, D. (2022). *Antibacterial potential of Citrus limon extract against foodborne pathogens*. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 19(2), 87–95.
- Athaillah dan lestari, 2020. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol dari simplisia kering bawang putih (*allium sativum l.*) Terhadap bakteri *B. cereus*. *Journal of Pharmaceutical and Sciences (JPS)*. Volume 3.No. 2 pp. 93-99
- Azizah, M., Sandri, W.R., dan Sari, R.E. 2022. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Terhadap Bakteri Penyebab Diare *Vibrio Cholera* ATCC 14033, *Bacillus Cereus* ATCC11778 dan *Escherichia coli* ATCC 25922. *Jurnal Kesehatan Saelmakers Perdana*. Vol. 5 No. 2.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Statistik konsumsi pangan penduduk Indonesia berdasarkan hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas)*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Balouiri, M., Sadiki, M., Ibnsouda, S.K. (2016). *Methods for in vitro evaluating antimicrobial activity: A review*. *Journal of Pharmaceutical Analysis* Volume 6, Issue 2, Pages 71-79.
- Bhatwalkar, S. B., Mondal, R., Krishna, S., Adam, J., Govender, P., & Anupam, R. (2021). *Antibacterial Properties of Organosulfur Compounds of Garlic (Allium sativum)*. *Frontiers in Microbiology*, 12. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.613077>.
- Borlinghaus, J., et al. (2014). *Allicin: Chemistry and biological properties*. *Molecules*, 19(8), 12591–12618.
- Brooks, G. F., et al. (2020). *Jawetz, Melnick & Adelberg's Medical Microbiology*. McGraw-Hill.
- CLSI [Clinical and Laboratory Standards Institute]. 2020. *Performance Standards for Antimicrobial Susceptibility Testing, 30th Edition*. CLSI supplement M100. Clinical and Laboratory Standards Institute, Wayne.
- CLSI. 2023. *Performance Standards for Antimicrobial Susceptibility Testing*. 33rd Eds. Clinical and Laboratory Standards Institute, USA.
- Cushnie, T. P. T., & Lamb, A. J. (2022). Antimicrobial activity of flavonoids. *International Journal of Antimicrobial Agents*, 60(3), 106–123.

- Damayanti, S. P., Mariani, R., dan Nuari, D. A. 2022. Studi Literatur: Aktivitas Antibakteri Daun Binahong (*Anredera cordifolia*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Farmasi Sains dan Terapan*, 9(1), 42-48.
- Dewi, R., Lestari, N., & Wulandari, P. (2023). Antibacterial activity of natural extracts against *Bacillus cereus*. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(1), 77–85.
- Dewick, P. M. (2009). *Medicinal natural products: A biosynthetic approach* (3rd ed.). Wiley.
- Ehling-Schulz, M., Lereclus, D., & Koehler, T. M. (2019). *The Bacillus cereus Group: Bacillus species with pathogenic potential*. *Microbiology Spectrum*, 7(3). <http://dx.doi.org/10.1128/microbiolspec.GPP3-0032-2018>.
- Endarini, L. H., Mutiarawati, D. T., & Nugrahini, A. (2022). Pertumbuhan bakteri *Bacillus cereus* dan *Salmonella typhi* pada ekstrak mentimun (*Cucumis Sativus*). *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13(17), 663-666. <http://dx.doi.org/10.33846/sf.v13i3.2175>.
- Enejiyon, S., Abdulrahman, A., Adedeji, A., Abdulsalam, R., & Oyedum, M. (2020). *Antibacterial Activities of the Extracts of Allium sativum (Garlic) and Allium cepa (Onion) Against Selected Pathogenic Bacteria*. *Tanzania Journal of Science*. <https://doi.org/10.4314/tjs.v46i3.29>.
- Farhani, I., Hariyadi, R.D., & LIOE, H. N. 2024. *Phenotypic and genotypic screening of Bacillus cereus local isolates for their antimicrobial resistance*. *BIODIVERSITAS* Volume 25, Number 11, Pages: 4507-4514.
- Food and Drug Administration (FDA). (2017). *Bacteriological Analytical Manual (BAM) (8th ed.)*. U.S. Food and Drug Administration.
- Forero, A. Y., Galindo, M., & Morales, G. E. (2018). *Isolation of Bacillus cereus in school restaurants in Colombia*. *Biomedica.*, 38(3), 338-344. <http://dx.doi.org/10.7705/biomedica.v38i3.3802>. PMID: 30335239.
- Fraccalvieri R, Bianco A, Difato LM, Capozzi L, Sambro LD, Simone D, Catanzariti R, Caruso M, Galante D, Normanno G, Palazzo L, Tempesta M, Parisi A. 2022. *Toxigenic genes, pathogenic potential and antimicrobial resistance of Bacillus cereus group isolated from ice cream and characterized by whole genome sequencing*. *Foods* 11 (16). DOI: 10.3390/foods11162480.
- Gaol, B. L., Yuandani, & Wiraseptama, A. (2025). Uji antibakteri formula liposom minyak atsiri kulit jeruk kasturi (*Citrus microcarpa*) dan kulit jeruk lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Ners*, 9(2), 3268–3275.
- Grau-Fuentes, E., Úbeda-Manzanaro, M., Martínez, A., Garzón, R., Rosell, C. M., & Rodrigo, D. (2023). *Evaluation of the antimicrobial activity of grape extract against Bacillus cereus in rice*. *LWT*, 175, 114481. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114481>

- Guérin, A., Dargaignaratz, C., Clavel, T., Broussolle, V., & Nguyen-The, C. (2017). *Heat-resistance of psychrotolerant Bacillus cereus vegetative cells. Food Microbiology*, 64, 195-201. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2017.01.009>. PMID:28213026.
- Hainil, M., Rahmawati, N., & Putri, A. R. (2022). Uji aktivitas antibakteri ekstrak tanaman menggunakan metode difusi cakram terhadap bakteri patogen. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 9(2), 123–131.
- Hanani, Zati, A., Hariyadi, D., Nurjanah, R., Siti. (2023). Profil Toksigenik Isolat Lokal *Bacillus cereus* Asal Nasi Goreng. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hasibuan, A. A. U., Tarigan, G. A. B., Rambe, K. U., Tarigan, S. A., & Gultom, E. S. (2025). Uji aktivitas antibakteri dari ekstrak daun sirih terhadap bakteri *Bacillus cereus*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Hewlings, S. J., & Kalman, D. S. (2021). *Curcumin review*. *Nutrients*.
- Ishak, A., Mazonakis, N., Spervasilis, N., Akinosoglou, K., Tsioutis, C. (2025). *Bactericidal versus bacteriostatic antibacterials: clinical significance, differences and synergistic potential in clinical practice. J Antimicrob Chemother* 2025; 80: 1–17
- Jannah, M., Marfuah, N., Fitriani, A., Wahyuni, S., Kurniawan, K. 2024. Uji Efektivitas Kombinasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Dan Madu Multiflora Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Salmonella typhi* dan *Bacillus cereus* Secara *In Vitro*. *Jurnal ilmiah global farmasi*. 2(1): 14-24.
- Jorgensen, J. H., & Ferraro, M. J. (2009). *Antimicrobial susceptibility testing. Clinical Infectious Diseases*.
- Juneja, V. K., Mohr, T. B., Silverman, M., & Snyder, O. P., Jr. (2018). *Influence of cooling rate on growth of Bacillus cereus from spore inoculate in cooked rice, beans, pasta, and combination products containing meat or poultry. Journal of Food Protection*, 81(3), 430- 436. <http://dx.doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-17-397>.
- Kumari, S., & Sarkar, P. K. (2016). *Bacillus cereus hazard and control in industrial dairy processing environment. Food Control*, 69, 20–29.
- Kurniawan, A., Suryanto, B., & Putra, D. (2022). *Classification of antibacterial activity based on inhibition zone diameter. Jurnal Farmasi Indonesia*, 18(3), 201–208.
- Kusbiantoro D, Purwaningrum. 2018. *Pemanfaatan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Kunyit Dalam Mendukung Peningkatan Pendapatan Masyarakat. Jurnal Kultivasi*. 17(1): 544-549.

- Kusumaningrum, H. D. (2015). *Bacillus cereus* sebagai patogen pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 26(2), 200–207.
- Rajkovic, A., Uyttendaele, M., & Van der Auwera, G. (2020). *Cereulide-producing Bacillus cereus: Toxin production, detection, and food safety implications*. Toxins, 12(5), 304.
- Latupeirissa, J. J., Wowor, V. N. S., & Wicaksono, D. A. (2022). *Antibacterial effectiveness of lemon peel extract (Citrus limon (L.) Osbeck) against Porphyromonas gingivalis*. e-GiGi, 10(2), 168–175.
- Lestari, A., Putri, D., & Rahman, F. (2024). *Effect of garlic extract concentration on antibacterial activity*. Jurnal Biologi dan Farmasi, 9(1), 14–21.
- Lestari. (2020). Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol dari simplisia kering bawang putih (*Allium sativum* L.) terhadap bakteri *Bacillus cereus*. Journal of Pharmaceutical and Sciences (JPS), 3(2), 93–99.
- Madigan, M. T., Bender, K. S., Buckley, D. H., Sattley, W. M., & Stahl, D. A. (2021). *Brock biology of microorganisms* (16th ed.). Pearson.
- Magani, A. K., Tallei, T. E., dan Kolondam, B. J. 2020. Uji Antibakteri Nanopartikel Kitosan terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Jurnal Bios Logos, 10(1), 7-12.
- Mahestri, L., Harpeni1, E., & Setyawan, A. 2021. Isolasi dan Penapisan Bakteri Termofilik Pemecah Amilum dan Protein dari Sumber Air Panas Way Panas Kalianda Lampung Selatan. Jurnal Perikanan Dan Kelautan Volume 26 No. 3 : 161-168.
- Mahrannisa, S. M., Dewanti-Hariyadi, R., & Fadhilatunnur, H. (2022). Isolasi dan konfirmasi *Bacillus cereus* lokal dari susu segar. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mani-López, E., García, H. S., & López- Malo, A. (2012). *Organic acids as antimicrobials to control Salmonella in meat and poultry products*. Food Research International, 45(2), 713–721. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.04.043>
- Manulang, L. H. M., Dewanti-Hariyadi, R., & Fadhilatunnur, H. (2021). Isolasi dan karakterisasi *Bacillus cereus* dari susu pasteurisasi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Masitah, R., Wijanarka, A., & Dewi, D. P. (2025). Total Mikroba dan Masa Simpan Tahu dengan Perendaman Ekstrak Kunyit. Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi, 3(1).
- Maulidi, R. R., Ginting, F. B., & Pangaribuan, N. H. D. (2020). Uji efektivitas ekstrak rimpang kunyit terhadap bakteri *Bacillus cereus* dengan pembanding ciprofloxacin (*The effectiveness test of turmeric extract toward*

Bacillus cereus bacteria with the comparison of ciprofloxacin). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 13(1), 15–22.

Mulia, S. D. (2023). Analisis Perilaku Konsumen Terhadap Pembelian Beras Organik Di Pasar Modern Kota Jambi. Skripsi Universitas Jambi. Jambi.

Mulyani, D., Astuti, S., & Pratiwi, N. (2022). Inhibition zone analysis in antibacterial activity assays. *Jurnal Teknologi Kesehatan*, 16(2), 122–129.

Nanteza., Hariyadi, H. D., Nurjanah R., Siti (2022) *Prevalence of toxigenic Bacillus cereus in chili and white pepper from Bogor area, Indonesia*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Negi, P., Jayaprakasha, G., Rao, L., & Sakariah, K. (1999). *Antibacterial activity of turmeric oil: a byproduct from curcumin manufacture*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47 10, 4297–4300. <https://doi.org/10.1021/JF990308D>

Novita, D., & Perdana, A. (2023). Senyawa fenolik dan aktivitas antibakteri pada tanaman obat. *Journal of Natural Product Research*, 5(2), 45–53.

Nugroho, A. (2019). Uji aktivitas antibakteri ekstrak kunyit (*Curcuma longa* L.) terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Skripsi, Universitas Diponegoro, Semarang.

Nurhayati, R., Putra, A., & Hidayat, M. (2023). *Antibacterial mechanisms of allicin from garlic*. *Jurnal Farmasi Modern*, 5(1), 50–58.

Othman, A. R., Imron, M. F., Ismail, N. I., Kamaruzzaman, M. A., Abdullah, S. R. S., Al-Baldawi, I. A., Kurniawan, S. B., Jusoh, H. H. W., Ismail, A., & Hasan, H. A. (2025). *Biosorption of hexavalent chromium in aqueous solution by Bacillus cereus*. *Environmental Technology & Innovation*, 37, 1-11. <https://doi.org/10.1016/j.eti.2025.104015>.

Parama, A. R., Dewi, R. S., & Lestari, P. (2019). Metode ekstraksi dan karakterisasi senyawa aktif dari kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 17(1), 45–52.

Pelczar, M. J., & Chan, E. C. S. (2008). *Dasar-dasar mikrobiologi*. UI Press.

Permata, A. N., Kurniawati, A., & Lukiati, B. (2018). Screening fitokimia, aktivitas antioksidan, dan antimikroba pada buah jeruk lemon (*Citrus limon*) dan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 3(1), 64–76.

Permatasari, S. C. (2016). Identifikasi Bakteri Penyebab Kerusakan Pada Nasi Uduk Berbahan Baku Beras Organik Dan Non Organik Varietas Ir-64. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Semarang.

Pratama, R. A., et al. (2021). Peningkatan bioavailabilitas curcumin melaluikombinasi dengan piperin pada ekstrak kunyit. *Jurnal Farmasi*

Indonesia, 18(1), 45-52.

Prihandani SS.(2015). *Antibacterial Activity Test Of Garlic (Allium Sativum L.) Powder Against Staphylococcus Aureus, Escherichia Coli, Salmonella Typhimurium And Pseudomonas Aeruginosa For Improving Food Safety*. Inform Pertan..24(1),53.

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2023). Statistik konsumsi pangan tahun 2023. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.

Putri, A. D., & Sari, D. P. (2021). Morfologi dan potensi tanaman kunyit (*Curcuma longa* L.) sebagai bahan obat tradisional. Skripsi, Universitas Padjadjaran, Bandung.

Putri, N., Rahmawati, S., & Hidayat, A. (2023). *Antibacterial effectiveness of Citrus limon extract against pathogenic bacteria*. Jurnal Farmasi Indonesia, 20(2), 100–109.

Putri, R. A., & Sari, M. (2021). Karakteristik daun dan organ generatif kunyit (*Curcuma longa* L.) pada kondisi budidaya tropis. Jurnal Biologi Tropis, 21(1), 33–40.

Rahmawati, E., Lestari, N., & Astuti, R. (2023). *Comparative antibacterial activity of herbal extracts against Bacillus species*. Jurnal Farmasi Sains dan Praktis, 8(2), 80–88.

Rajak, R., et al. (2023). *Antibacterial properties of turmeric*. Asian Journal of Pharmaceutical Research.

Ramadhani P., Erly, Asterina. (2017). Hambat ekstrak etanol rimpang kunyit (*Curcuma domestica* V.) terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* secara *In Vitro*. Jurnal Kesehatan Andalas, 6(3).

Ramarao, N., Tran, S-L., Marin, M., & Vidic, J. (2020). *Advanced methods for detection of Bacillus cereus and its pathogenic factors*. Sensors, 20, 1-23.

Rohama, S., et al. (2023). Aktivitas antibakteri ekstrak tumbuhan terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Jurnal Mikrobiologi Indonesia, 18(2), 112–120.

Rosiatul Hamidah.(2020).Uji Aktivitas Antibakteri Ekstral ketumbar (*coriandrum sativum* l) terhadap bakteri *bacillus cereus* atcc 11778 secara *in vitro*. Farmasi stikes tulungagung.

Royani, S., & Yuliyanti, S. S. (2025). Identifikasi kualitatif senyawa metabolit sekunder pada rimpang kunyit (*Curcuma longa* L.) di Kabupaten Banyumas melalui skrining fitokimia. Jurnal Bina Cipta Husada: Jurnal Kesehatan dan Science, 21(2), 49–57. e-ISSN 1858-4616.

Salehi, B., Rodrigues, C. F., Peron, G., Crocetta, F., Zengin, G., & Sharifi-Rad,

- J.(2021). *Curcumin: A comprehensive review of its antibacterial, antioxidant, and therapeutic properties. Journal of Herbal Medicine*, 26, 100–112. <https://doi.org/10.1016/j.hermed.2021.100112>.
- Salim, H.H.U. 2016. Pengaruh Aktivitas Antimikroba Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Terhadap Bakteri Gram Positif (*Staphylococcus aureus*) dan gram negatif (*Escherichia coli*) secara *in vitro*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Salustiano, V. C., Andrade, N. J., Ribeiro Junior, J. I., Fernandes, P. E., Lopes, J. P., Bernardes, P. C., & Portugal, J. G. (2010). *Controlling Bacillus cereus adherence to stainless steel with different cleaning and sanitizing procedures used in dairy plants. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*, 62, 1478-1483.
- Sandra, A., Afsah-Hejri, L., Tunung, R., Tuan Zainazor, T. C., Tang, J. Y. H., Ghazali, F. M., Nakaguchi, Y., Nishibuchi, M., & Son, R. (2012). *Bacillus cereus* and *Bacillus thuringiensis* in ready-to-eat cooked rice in Malaysia. *International Food Research Journal*, 19(3), 829–836.
- Sari, D. P., *et al.* (2018). Aktivitas antibakteri curcumin dari kunyit (*Curcuma longa* L.) terhadap bakteri patogen. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 16(2), 123-130.
- Sari, D., Hidayat, R., & Pratama, A. (2020). Pemanfaatan bawang putih (*Allium sativum* L.) sebagai antibakteri dan obat tradisional. *Jurnal Farmasi sari*
- Sari, D., Nugroho, A., & Prakoso, B. (2019). Morfologi dan karakteristik rimpang kunyit (*Curcuma longa* L.) sebagai sumber senyawa aktif. *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 12(2), 45–52.
- Sari, P. N., Wulandari, D., & Ramadhan, F. (2021). Aktivitas antibakteri ekstrak kunyit (*Curcuma longa*) terhadap *Bacillus cereus* pada model pangan berbasis nasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(3), 120–128.
- Sari, R. E. (2022). Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol bawang putih (*Allium sativum* L.) terhadap bakteri penyebab diare *Vibrio cholera* ATCC 14033, *Bacillus cereus* ATCC 11778 dan *Escherichia coli* ATCC 25922. *Jurnal Kesehatan Saelmakers Perdana*, 5(2).
- Sarrías, J. A., Valero, M., & Salmerón, M. C. (2003). *Elimination of Bacillus cereus contamination in raw rice by electron beam irradiation. Food Microbiology*, 20(3), 327–332. [https://doi.org/10.1016/S0740-0020\(02\)00120-9](https://doi.org/10.1016/S0740-0020(02)00120-9)
- Setyabudi, Rianto. 2007. Pengantar Antimikroba. Dalam :Farmakologi dan Terapi. Edisi 5, Jakarta: Bagian Farmakologi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.

- Shamsudin, S., & Ahmed, K. (2022). Plant secondary metabolites as antibacterial agents. *Frontiers in Microbiology*, 13, 1–12.
- Sharma, P., et al. (2023). *Citrus limon* antibacterial activity. *BMC Complementary Medicine*.
- Silalahi, L, F, Br., Mukarlina. , Rahmawati. (2020). Karakterisasi Dan Identifikasi Genus Bakteri Endofit Dari Daun Dan Batang Jeruk Siam (*Citrus Nobilis* Var. *Microcarpa*) Sehat Di Desa Anjungan Kalimantan Barat. *Jurnal Protobiont* Vol. 9 (1) Hal : 26-29.
- Sujana, K. V., et al. (2024). *Antibacterial activity of plant bark extract against pathogenic bacteria*. *Chemistry Progress Journal*, 9(1), 33–41.
- Sulistyaningsih, Rr., Firmansyah., dan Tjitraresmi, A. 2016. Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Bayam Duri (*Amaranthus spinosus* L.) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aeruginosa* dengan Metode Difusi Agar. *Farmaka*, 14(1), 93-102.
- Surjowardojo P, Susilorini TE, Sirait GRB. 2015. Daya Hambat Dekok Kulit Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill.) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas* sp. Penyebab Mastitis Pada Sapi Perah. *J ternak Tropika*, 16(2): 40-8.
- Suryani, R., Nurhayati, S., & Putri, D. (2022). *Visual comparison of McFarland standards in bacterial suspension preparation*. *Jurnal Teknologi Laboratorium Medik*, 10(2), 66–72.
- Tirloni, E., Stella, S., Celandroni, F., Mazzantini, D., Bernardi, C., Ghelardi, E. 2020. Bakteri *Bacillus cereus* dalam Produk Susu dan Pabrik Produksi. *MDPI*. 11.
- Tjay, Tan Hoan dan Kirana Rahardja, 2007, “Obat-obat Penting, Khasiat, Penggunaan dan Efek Sampingnya, Edisi keenam, Elex Media Komputindo, halaman 262, 269 – 271, Jakarta.
- Tortora, G. J., et al. (2019). *Microbiology: An Introduction*. Pearson.
- Ulfah M. 2020. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Aseton Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jfarmaku*. 5(1): 25-31.
- Utami, D., Lestari, H., & Putra, Y. (2023). *Ciprofloxacin susceptibility of foodborne pathogenic bacteria*. *Jurnal Kesehatan dan Farmasi*, 14(2), 90–98.
- Wagner, H., & Bladt, S. (1996). *Plant drug analysis: A thin layer chromatography atlas*. Springer.

- Wahidah, N., Rahman, A., & Putri, E. (2023). *Documentation and visualization of antibacterial activity assays*. Jurnal Sains dan Teknologi Hayati, 8(1), 61–68.
- Valgas, C., et al. (2007). *Antimicrobial screening methods*. Brazilian Journal of Microbiology, 38, 369–380.
- Wibowo, A., et al. (2022). *Antibacterial activity of garlic*. Indonesian Journal of Pharmacy.
- Widiyanti, N. L. P. M., Mulyadiharja, S., & Sukarta, I. N. (2016). Analisis Ekstrak Tumbuhan Rempah sebagai Preservatives Makanan Tahu Diuji Secara *In Vitro*. Jurnal Sains dan Teknologi. Vol. 5, No. 2.
- Wulandari, T., Kusuma, D., & Lestari, S. (2021). Peran allicin dalam aktivitas antibakteri bawang putih (*Allium sativum* L.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 6(1), 12–20.
- Yang, S., Wang, Y., Ren, F., Wang, X., Zhang, W., Pei, X., & Dong, Q. (n.d.). *The Sources of Bacillus cereus Contamination and their Association with Cereulide Production in Dairy and Cooked Rice Processing Lines*. Food Quality and Safety, 2023, 7, 1–14.
- Yennie, Y., Hariyadi, R.D., Kusumaningrum, H.D., & Poernomo, A. (2022). Kontaminasi *Staphylococcus Aureus* Dan *Bacillus Cereus* Pada Susy Di Tingkat Ritel Di Wilayah Jabodetabek. Jphpi 2022, Volume 25 Nomor 2. [Http://Dx.Doi.Org/10.17844/Jphpi.V25i2.42066](http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.42066).
- Yolanda, H. (2022). Uji Bioaktivitas Senyawa Antibakteri Ekstrak Kult Jeruk Lemon (Citrus Limon) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. Skripsi. Sekolah Tinggi Kesehatan Mitra Keluarga. Bekasi.
- Yudhistira, B., Rahayu, W. P., & Kusumaningrum, H. D. (2017). *Ketahanan panas dan pertumbuhan Bacillus cereus pada produk tahu selama pemanasan dan penyimpanan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Indonesia.
- Yuliana, N. (2015). *Keracunan pangan oleh Bacillus cereus dan implikasinya terhadap keamanan pangan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 13(2), 89–98.
- Yuliani, N. N., & Werang, J. T. (2016). *The Effect of the Old Heating Rice Cooker to Total Microbial White Rice with Total Number Plates (Total Plate Count)*. Journal of Pharmacy and Biological Sciences, 11(5), 22–28.
- Yuliati., Yuliati. (2016). Uji Efektivitas Ekstrak Kunyit Sebagai Antibakteri Dalam Pertumbuhan *Bacillus Sp* Dan *Shigella Dysenteriae* Secara *In Vitro*. Jurnal Profesi Medika ISSN 0216-3438 Vol.10, No.1.