

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T. 2011. Analisis Perilaku Konsumen Beras Organik di Kabupaten Jember. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian* Vol 5 (3): 15-21.
- Andoko, A. 2002. *Budidaya Padi Secara Organik*. Cetakan-I. Penebar Swadaya. Jakarta.
- AOAC. 2006. *Official Methods of Analytical Chemistry*. Washington D.C. University of America.
- Apriyadi, T.E. 2010. Risiko *Staphylococcus aureus* pada Pangan Tradisional Siap Santap dan Evaluasi Keberadaannya dalam Nasi Uduk. Institut Pertanian Bogor. Bogor. [Skripsi]
- Budijanto, S., Suroso, Subarna, dan Sutrisno. 2005. Pengembangan Metode Menanak Optimum untuk Beras Varietas Sintanur, IR 64 dan Ciherang. [http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/26076/prosiding\\_seminar\\_teknologi\\_inovatif\\_pascapanen-37.pdf](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/26076/prosiding_seminar_teknologi_inovatif_pascapanen-37.pdf). Diakses pada tanggal 8 Januari 2016.
- Chen, Y., K. M. Jackson, F. P. Chea, and D. W. Schaffner. 2001. Quantitation and Variability Analysis of Bacterial Cross-Contamination Rates in Common Food Service Tasks. *Journal of Food Protection* Vol 64 (1): 72–80.
- Cowan and Steel's. 1993. *Manual for The Identification of Medical Bacteria*. 3<sup>rd</sup> Edition. Cambridge University Press. New York.
- Dianti, R.W. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR-64; Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan. Universitas Sebelas Maret Surakarta. [Skripsi].
- Ehling-Schulz, M, M. Guinebretière, A. Monthan, O. Berge, M. Fricker, and B. Svensson. 2006. Toxin gene profiling of enterotoxic and emetic *Bacillus cereus*. *FEMS Microbiology Letters* Vol 260 (2): 232–240.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Penerbit PT Raja Grafindo. Jakarta.
- Febijanto, I. 2010. Pengembangan Produksi Biohidrogen dari Kelapa Sawit atau Limbah sebagai Bahan Bakar Fuel Cell untuk Pembangkit Listrik Daerah Terpencil. Laporan Akhir Program Insentif Peningkatan Kemampuan Peneliti & Perakayasa. Pusat Teknologi Pengembangan Sumber Daya Energi Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT). Jakarta.

- Grande, M.J., R. Lucas, H. Abriouel, E. Valdivia, N.B. Omar, M. Maqueda, M. Martínez-Bueno, M. Martínez-Can˜amero, and A. Ga´lvez. 2005. Inhibition of toxicogenic *Bacillus cereus* in rice-based foods by enterocin AS-48. *International Journal of Food Microbiology* Vol.106:185-194.
- Grimont, F and Patrick A.D. Grimont. 2006. The Genus *Enterobacter*. *Prokaryotes* 6:197–214.
- Guenther, E. 2006. *Minyak Atsiri Jilid IV*. Terjemahan: Ketaren S. Jakarta: UI Press.
- Hadioetomo, R. S. 1993. *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek, Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Harley, J.P. and L.M. Prescott. 2002. *Laboratory Exercise in Microbiology 5<sup>th</sup> edition*. McGraw-Hill. New York.
- Haq, G.I., A. Permanasari, dan H. Sholihin. 2010. Efektivitas Penggunaan Sari Jeruk Nipis Terhadap Ketahanan Nasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia* Vol 1 (1): 44-58.
- Hidayat, N., M. C. Padaga., dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Islam, M.S., M.A. Hossain, S.I. Khan, M.N.H. Khan, R.B. Sack, M.J. Albert, A. Huq, and R.R. Colwell. 2001. Survival of *Shigella dysenteriae* Type 1 on Fomites. *Journal Health and Population Nutrition* Vol 19 (3): 177-182.
- Jeyaletchumi, P., Ardi A., Noraliza M.A., Nurul Aini I., Maizatul Akmar H., Suraya H., Noor Asma S., and Mahindera A.M. 2006. Prevalence of Patogenic Microorganisms in Ready-to-Eat Foods Prepared at Selected ‘High Risk’ School Hostel Kitchens and Canteens in Pahang. *Malaysian Journal of Public Health Medicine* Vol. 6 (1): 22-28.
- Kim, S. A., M. K. Lee, T. H. Park, and M. S. Rhee. 2013. A Combined Intervention Using Fermented Ethanol And Supercritical Carbon Dioxide To Control *Bacillus Cereus* And *Bacillus Subtilis* In Rice. *Journal of Food Control* 32:93-98.
- Liu, D. 2014. *Manual of Security Sensitive Microbes and Toxins*. CRC Press. New York.

- Monday, I. E., J.I. Francis, and S.U. Mohammad. 2014. Microbiological Quality of Ready-To-Eat Foods (Rice and Moimoi) Sold By Food Vendors in Federal Polytechnic Bali, Taraba State Nigeria. *IOSR Journal Of Environmental Science, Toxicology And Food Technology* Vol 8 (2): 145-149.
- Mutiatikum, D. dan A. Sukmayati. 2009. Pemeriksaan Residu Pestisida dalam Komoditi Beras yang Berasal dari Beberapa Kota dalam Upaya Penetapan Batas Maksimum Pestisida (BMR). *Media Litbang Kesehatan* Vol 19 (2): 54-60.
- Nester, E.W., D.G.Anderson, C.E.P Roberts, and N.T. Nester. 2004. *Microbiology: A human perspective 4<sup>th</sup> edition*. McGraw-Hill. New York.
- Oranusi, S.U., O.I. Oguoma, and E. Agusi. Microbiological quality assessment of foods sold in students cafeterias. *Global Research Journal of Microbiology* Vol 3 (1): 1-7.
- Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science*. A Division of Thomson Learning, Inc. New York.
- Prescott, L.N., J.P. Harley, and D.A.Klein. 2008. *Microbiology 7<sup>th</sup> edition*. McGraw-Hill. New York.
- Pusat Data dan Informasi Pertanian. 2014. Buletin Konsumsi Pangan Vol 5 (1). Jakarta.
- Sandra, A., L. Afsah-Hejri, R. Tunung, T.C. Tuan Zainazor, J.Y.H. Tang, F.M. Ghazali, Y. Nakaguchi, M. Nishibuchi, and R. Son. 2012. *Bacillus cereus* and *Bacillus thuringiensis* in ready-to-eat cooked rice in Malaysia. *International Food Research Journal* Vol 19 (3): 829-836.
- Sari, D., S. Sirajuddin, dan Hendrayati. 2012. Pengaruh Lama Pemanasan dalam *Rice Cooker* Terhadap Kandungan Zat Besi (Fe) dan Total Mikroba Nasi Putih. *Media Gizi Masyarakat Indonesia* Vol 2 (1): 22-26.
- SNI [Standar Nasional Indonesia]. 2009. SNI 7388-2009. Sistem pertanian organik. BSN, Jakarta.
- SNI [Standar Nasional Indonesia]. 2013. SNI 6729-2013. Batasan maksimum cemaran mikroba dalam pangan. BSN, Jakarta.
- Solikhin, M. 2009. *Kanjeng Ratu Kidul dalam Perspektif Islam Jawa*. Penerbit Narasi. Yogyakarta.

- Sukasih, E., S. Prabawati, dan T. Hidayat. 2009. Optimasi Kecukupan Panas Pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan. *Jurnal Pascapanen* Vol 6 (1): 34-42.
- Suprianto. 2008. Potensi Ekstrak Sereh Wangi (*Cymbopogon nardus* L.) Sebagai Anti *Streptococcus mutans*. Institut Pertanian Bogor, Bogor. [Skripsi].
- Suriani, S., Soemarno, dan Suharjono. 2013. Pengaruh Suhu dan pH terhadap Laju Pertumbuhan Lima Isolat Bakteri Anggota Genus *Pseudomonas* yang Diisolasi dari Ekosistem Sungai Tercemar Deterjen di sekitar Kampus Universitas Brawijaya. *Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari* Vol 3(2): 58-62.
- Syam, M. 2008. Padi Organik dan Tuntutan Peningkatan Produksi Beras. *Iptek Tanaman Pangan* Vol 3 (1): 1-8.
- Tahir, A., I. Hameed, M. Aftab, and B. Mateen. 2012. Microbial assessment of uncooked and cooked rice samples available in local markets of Lahore. *Pakistan Journal of Botany* Vol 44:267-270.
- Taqwin, M., D.Anwar, dan B. Agus. 2013. Identifikasi Residu Pestisida Dieldrin dalam Beras Lokal dan Beras Impor di Pasar Terong dan Lotte Mart Kota Makassar. <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/8326?show=full>. Diakses pada tanggal 6 Februari 2016.
- Tustiyani, I., Sugiyanta, dan M. Melati. 2014. Karakter Morfologi dan Fisikokimia Beras dengan Berbagai Dosis Pemupukan Organik dan Hayati pada Budidaya Padi Organik. *Jurnal Agronomi Indonesia* Vol 42 (3): 187-194.
- Wibowo, R. 2003. *Butir-Butir Pemikiran Pangan dan Pertanian Masa Depan*. Naskah Embrio Bioteknologi. Bogor.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarto, W.P. 2004. *Memfaatkan bumbu dapur untuk mengatasi aneka penyakit*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Wogu, M. D., M. I. Omoruyi, H.O. Odeh, and J.N. Guobadia. 2011. Microbial load in ready-to-eat rice sold in Benin City. *Journal of Microbiology and Antimicrobials* Vol 3 (2): 29-33.