

6. DAFTAR PUSTAKA

- A.Khairun Mutia, Y.Aris Purwanto, Lilik Pujantoro. (2014). Perubahan Kualitas Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L.) Selama Penyimpanan Pada Tingkat Kadar Air Dan Suhu Yang Berbeda. *J Pascapanen* 11(2).
[https://www.researchgate.net/publication/312924644_PERUBAHAN_KUALITAS_BAWANG_MERAH Allium Ascalonicum L SELAMA PENYIMPANAN PADA TINGKAT KADAR AIR DAN SUHU YANG BERBEDA Allium ascalonicum l During Storage at Different Temperature and Water Content](https://www.researchgate.net/publication/312924644_PERUBAHAN_KUALITAS_BAWANG_MERAH_Allium_Ascalonicum_L_SELAMA_PENYIMPANAN_PADA_TINGKAT_KADAR_AIR_DAN_SUHU_YANG_BERBEDA_Allium_ascalonicum_l_During_Storage_at_Different_Temperature_and_Water_Content)
- Agil Putra Bimantara¹ dan Rr. Juni Triastuti². (2018) . Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur . *Journal of Marine and Coastal Science*, Vol. 7 No.3. <http://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-marine8592e834fcfull.pdf>
- Albertus Sudirman*¹), Christanti Sumardiyono²), dan Siti Muslimah Widyastuti³). (2011). Pengendalian Hayati Penyakit Layu *Fusarium* Pisang (*Fusarium oxysporum*f.sp. *cubense*) dengan *Tricoderma* sp. *urnal Perlindungan Tanaman Indonesia*, Vol. 17, No.1. <https://jurnal.ugm.ac.id/jpti/article/view/9396>
- Allan H. Smith,¹ Elena O. Lingas,² & Mahfuzar Rahman³ .(2000). Contamination of drinking-water by arsenic in Bangladesh: a public health emergency. *Bulletin of the World Health Organization*, 2000, 78 (9).
[https://www.who.int/bulletin/archives/78\(9\)1093.pdf?ua=1](https://www.who.int/bulletin/archives/78(9)1093.pdf?ua=1)
- Anita Hulalata, Daisy M Makapedua,¹Rastuti W Paparang. (2013). Studi Pengolahan Cumi Cumi (*Loligo* sp) Asin Kering Dihubungkan Dengan Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*.Vol 1 No 2.
<https://media.neliti.com/media/publications/112860-ID-studi-pengolahan-cumi-cumi-loligo-sp-asi.pdf>
- Annisa Fadlilah Koos Cahyani¹, Lauren Crisya Wiguna¹, Risqia Adinda Putri¹, Vicha Vitalaya Masduki¹, Agustin Krisna Wardani^{1*}, Harsojo². (2015) . Aplikasi

Teknologi Hurdle Menggunakan Iradiasi Gamma Dan Penyimpanan Beku Untuk Mereduksi Bakteri Patogen Pada Bahan Pangan: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 1 p.73-79. jpa.ub.ac.id > [jpa](#) > [article](#) > [download](#)

APEC. (2013). Ebook Penerapan Keamanan Pangan pada Perikanan Budidaya. http://fscf-ptin.apec.org/docs/food-safety-practices-for-aquaculture/Aquaculture_5-Food_Safety_Management_Systems_HACCP_BAHASA.pdf

Aprilia Mustikaning Putri1*, Pramudya Kurnia. (2018). Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform Dan Total Mikroba Dalam Es Dung DUNG Disekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Media Gizi Indonesia, Vol. 13, No. 1. <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/6646>

Asmaul Husna1, Rita Khathir1, Kiman Siregar. (2017). Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (*Allium sativum* L) Menggunakan Pengering Oven. Volume 2, Nomor 1. <http://jim.unsyiah.ac.id/JFP/article/viewFile/2178/1426>

Ayu Diah Mutiara Kharisma. (2019). Katering Penerbangan Dan Keamanan Pangan: Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Di PT. Aerofood ACS Surabaya. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 11 No. 1. e-journal.unair.ac.id > [JKL](#) > [download](#)

- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia .(2012). Pedoman kriteria cemaran pada pangan siap saji dan pangan industri rumah tangga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan. Nomor HK.00.06.1.52.4011
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Laporan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah Tahun 2017.
- BSI. (2014). HACCP Plan and Implementation
- Baiq Liana Widiyanti. (2019). Studi Kandungan Bakteri E. Coli Pada Air Tanah (Confined Aquifer) Di Permukiman Padar Desa Dasan Lekong, Kecamatan Sukamulia. Jurnal Geodika Vol. 3, No. 1. <http://e-journal.hamzanwadi.ac.id/index.php/gdk/article/view/1471>
- Bayar T.1; Alparslan Y.1□; Çaklı Ş.2. (2012). Effects of multiple freezing and refrigerator thawing cycles on the quality changes of sea bass (*Dicentrarchus labrax*). Iranian Journal of Fisheries Sciences Vol 12 No (2). <http://aquaticcommons.org/22599/1/IFRO-v12n2p289-en.pdf>
- Bayu Refindra Fitriadi1*, Ayutia Ciptaningtyas Putri. (2016). Metode-Metode Pengurangan Residu Pestisida pada Hasil Pertanian. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan Vol. 11, No. 2. <http://jurnal.unsyiah.ac.id/RKL/article/view/4950>
- Borneo news.(12 mei 2017). Penyebab Keracunan Massal, Bakteri *Staphylococcus Aureus* <https://www.borneonews.co.id/berita/63242-penyebab-keracunan-massal-bakteri-staphylococcus-aureus> yang diakses pada 26 april 2019
- Center for disease control and prevention, (2020). Outbreak of E. Coli Infections Linked to Romaine Lettuce. <https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o157h7-11-19/index.html>
- Center For Disease Control And Prevention. Cholera In Haiti. (2014). <https://www.cdc.gov/cholera/haiti/index.html>

Center for disease control and prevention. (2019). Deadly Staph Infections Still Threaten the U.S. <https://www.cdc.gov/media/releases/2019/p0305-deadly-staph-infections.html>

Darna1, Masnur Turnip1, Rahmawati1*. (2018) .Identifikasi Bakteri Anggota Enterobacteriaceae pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. Jurnal Labora Medika Vol 2 No 2. : <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JLabMed>

Departement Of Health And Human Service Food And Drug Administration Center For Food Safety And Applied Nutrition Office Of Food Safety. (2019) *E book Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance Fourth Edition* . <https://www.fda.gov/media/80637/download>

Desi Natalia Edowai1, Stella Kairupan2 dan Handry Rawung2. (2016). Mutu Cabai (*Capsicum Frutescens L*) Pada Tingkat Kematangan Dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. AGROINTEK Volume 10, No.1. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang, Indonesia. UJPH 3 (4). <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/2021>

Devie Rienzani Supriadi1*, Anas D. Susila2, dan Eko Sulistyono2 Penetapan Kebutuhan Air Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). J. Hort. Indonesia 9(1): 38-46. [journal.ipb.ac.id > index.php > jhi > article > download](http://journal.ipb.ac.id/index.php/jhi/article/download)

Diana Mustika Ayu, Tessa Sjahriani. (2014). Efek Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*, Swingle) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Salmonella typhi*. Jurnal Medika Malahayati Vol1, No2. <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/medika/article/view/1913>

Djoko Hadi Kunarso. (1987). Beberapa Catatan Tentang Bakteri Salmonella. Oseana, Volume XII, Nomor 4 . [http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_xii\(4\)79-90.pdf](http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_xii(4)79-90.pdf)

- Edo Saputra¹, Santosa², dan Andasuryani². (2016). Aplikasi Kinetin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol. 20, No.2. tpa.fateta.unand.ac.id > download
- Fadjar Kurnia Hartati. (2016). Evaluasi Metode Pengujian Angka Lempeng Total Menggunakan Metode Petrifilm Aerobic Count Plate Terhadap Metode Uji SNI 01.2332.2006 Pada Produk Perikanan Di LPPMHP Surabaya. Jurnal Teknik Industri HEURISTIC vol. 13 no. 2. <http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/HEURISTIC/article/view/877/790>
- FAO Report, (2004). FoodBorne Disease Monitoring And Surveillance System. www.fao.org/3/j2381e/j2381e.htm
- FAO. (2005). Ebook: Risk Assessment Of Cholera Vibrio cholera 01 and 0139 In Warm Water Shrimp. <http://www.fao.org/tempref/docrep/fao/009/a0253e/a0253e00.pdf>
- FAO. (2017). Ebook Food Safety Risk Profile for Salmonella species in broiler (young) chickens. <http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCFH/ccfh40/fh40rpsl.pdf>
- FDA U.S. FOOD & DRUGS Administration. (2017). E book Food Code. <https://www.fda.gov/media/110822/download>
- Festri Istarani dan Ellina S. Pandebesie. (2014). Studi Dampak Arsen (As) dan Kadmium (Cd) terhadap Penurunan Kualitas Lingkungan. Jurnal Teknik Pomits Vol.2 , No.1. <http://ejurnal.its.ac.id/index.php/teknik/article/view/5684>
- F. G. Winarno dan Surono. (2002). HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan. Bogor. M-BRIO PRESS, Cetakan 2.
- Fitria Novita Sari. (2016). Penerapan Good Manufacturing Pratoes (GMP) Di Dapur Rumah Sakit. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 8, No. 2. e-journal.unair.ac.id > JKL > download

- Food Standards Australia New Zealand Canberra. (2015). A guide to the Australian Primary Production and Processing Standard for Seafood.
- Fortune Akabanda*, Eli Hope Hlortsi and James Owusu-Kwarteng. (2017). Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana. *c Health* (2017) 17:40. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5219779/>
- G. Tebbutt¹, V. Bell² and J. Aislabie³. (2006). Verification of cleaning efficiency and its possible role in programmed hygiene inspections of food businesses undertaken by local authority officers. *Journal of Applied Microbiology* 102 (2007) 1010–1017. <https://sfamjournals.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1365-2672.2006.03151.x>
- Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food: Guidance for Industry Draft Guidance. (2018). <https://www.fda.gov/media/100002/download>
- I gusti agung eka saraswati¹, made pharmawati^{1,2}, i Ketut junitha^{1,2}. (2012). Karakter Morfologi Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) yang Dipengaruhi Sodium Azida Pada Fase Generasi M1. *Jurnal Biologi XVI* (1) : 23 – 26. [ojs.unud.ac.id > article > download](https://ojs.unud.ac.id/article/download)
- I Putu Indah Aristin, Made Bulda Mahayana, I Gusti Ayu Made Aryasih. (2014). Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan Dan Pencucian Alat Makan Dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan Di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar selatan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol 4 No 1*. <http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JURNAL%20KESEHATAN%20LINGKUNGAN/Ni%20Putu%20Indah%20Aristin1,%20I%20Made%20Bulda%20Mahayana2,%20I%20Gusti%20Ayu%20Made%20Aryasih3.pdf>
- Ibnu Malkan Bakhrul Ilmi*, Ali Khomsan, Sri Anna Marliyati. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (2). <http://journal.ift.or.id/files/426165%20Kualitas%20Minyak%20Goreng%20dan%20P>

[roduk%20Gorengan%20selama%20Penggorengan%20di%20Rumah%20Tangga%20Indonesia_0.pdf](#)

- Iis Nuraeni, Tina Rostinawati. (2018). Review: Perkembangan Produksi Hasil Metabolisme Sekunder Capsaicin dengan Berbeagai Metode In Vitro. Farmaka Suplemen Volume 16 Nomor 1. [jurnal.unpad.ac.id > download > pdf](#)
- Inci Yildirim, Mehmet Cehyan, Ali Bulent Cengiz, Azru Bagdat, Cagri Barin, Tezer Kultuk, Deniz Gur. (2008). A prospective Compative Study Of The Relationship Between Different Types Of Ring and Microbial Hand Colonization Among Pediatric Intensive Care Unit Nurse. International Journal Of Nursing Studies 45(2008)
- J.M. Soriano a,*, H. Rico b, J.C. Molt o o a, J. Ma ~ n nes a. (2002). Effect of introduction of HACCP on the microbiological quality of some restoran meals. Food Control 13 (2002) 253–261.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713502000233>
- Joshua Revindy Chandra¹, I Nyoman Sutapa², Nova Sepadyati³. (2019). Rancangan Perbaikan Dokumen dan Pengendalian Hazard Analysis Critical Control Point Produk Olahan Fillet di PT “X”. Jurnal Titra, Vol. 7, No. 2. [publication.petra.ac.id > download](#)
- Jovita Tri Murtini dan Arifah Kusmawarti. (2006). Pengaruh Perendaman Cumi Cumi Segar Dalam Larutan Kitosan Terhadap Daya Awetnya Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol 1 . No 2.
<https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnal-jpbkp/index.php/jpbkp/article/view/399>
- Julian E. Grass, L. Hannah Gould, and Barbara E. Mahon. (2013). Epidemiology of Foodborne Disease Outbreaks Caused by *Clostridium perfringens*, United States, 1998–2010. Foodborne Pathog Dis. 2013 February ; 10(2).
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4595929/>

- Jumiati, Dewi Ratnasari , Achmad Sudianto.(2019). Pengaruh Penggunaan Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) Terhadap Mutu Kerupuk Cumi (Loligo sp.). JIPK. Volume 11. No 1. April 2019. <https://e-journal.unair.ac.id/JIPK/article/view/11914/7481>
- K. Ostov AR dan Margaret J. Hremier. (1975). Effect of Thawing on Growth of Staphylococcus Aureus in Frozen Convenience Food Items. J. Milk Food Technol. Vol. 38, No. 6. <https://meridian.allenpress.com/jfp/article/38/6/337/424628/Effect-of-Thawing-on-Growth-of-Staphylococcus>
- Kambang Sariadji, Melati Wati, Syamsidar, Novi A, Sundari, Khariri, Sunarno. (2015) . Waktu Regenerasi Bakteri Vibrio Cholerae Pada Medium APW. Bul. Penelit. Kesehat, Vol. 43, No. 1. <https://www.neliti.com/publications/20113/waktu-regenerasi-bakteri-vibrio-cholerae-pada-medium-apw>
- Karina Septea Asie Sawong¹, Dini Ririn Andrias², Lailatul Muniroh². (2016). Penerapan Higiene Sanitasi Jasaboga Pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 Di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. Media Gizi Indonesia, Vol. 11, No. 1. <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/4356>
- Karuna Kharela, Veerachandra K. Yemmireddy, Charles J. Grahamb, Witoon Prinyawiwatkula, Achyut Adhikaria. (2018). Hot water treatment as a kill-step to inactivate Escherichia coli O157:H7, Salmonella enterica, Listeria monocytogenes and Enterococcus faecium on inshell pecans. Food Science and Technology 97 (2018) 555–560. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643818306315>
- Kementrian Perindustrian. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Pratices)
- Kiilholma. (2007). Food-safety concerns in the poultry sector of developing countries http://www.fao.org/ag/againfo/home/events/bangkok2007/docs/part2/2_8.pdf

Kompas.regional.kompas.com/read/2012/05/23/18323970/nasi.jagung.penyebab.keracunan.santri yang diakses pada 26 april 2019

L. Hannah Gould, Ida Rosenblum, David Nicholas, Quyes Phan and Timothy F. Jones. (2013). Contributing Factors in Restaurant-Associated Foodborne Disease Outbreaks, FoodNet Sites, 2006 and 2007. J Food Prot. 2013 November ; 76(11). jfoodprotection.org > doi > abs

Librilliana Rizky Pratiwi*. (2014). Hubungan Personal Hygiene dan Sanitasi Makanan Dengan Kandungan E. Coli Pada Sambal yang Disediakan Kantin Universitas Negri Semarang Tahun 2012.

<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph/article/view/3924>

Lutfi Amanati. (2014). Uji Bakteri Staphylococcus Aureus Dan Bacillus Cereus Pada Produk Mi Instan Yang Beredar Di Pasaran. Berita Litbang Indonesia Vol. 3 No. 2.

<http://ejournal.kemenperin.go.id/blisby/article/view/581>

Maksum Radji, Heria Oktavia dan Herman Suryadi. (2008). Pemeriksaan Bakteriologis Air Minum Isi Ulang Di Beberapa Depo Air Minum Isi Ulang Di Daerah Lenteng Agung Srengseng Sawah Jakarta Selatan. Majalah Ilmu Kefarmasian, Vol. V, No. 2., <https://www.researchgate.net/publication/266375983> PEMERIKSAAN BAKTERIOLOGIS AIR MINUM ISI ULANG DI BEBERAPA DEPO AIR MINUM ISI ULANG DI DAERAH LENTENG AGUNG DAN SRENGSENG SAWAH JAKARTA SELATAN

Maria G. Catur Yuantari^{1,3}, Budi Widianarko^{1,2}, Henna Rya Sunoko¹. (2015). Analisis Risiko Pajanan Pestisida Terhadap Kesehatan Petani. KEMAS 10 (2) (2015) 239-245. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/view/3387>

Mariana Raini. (2007). Toksikologi Pestisida dan Penanganan Akibat Keracunan Pestisida. Media Litbang Kesehatan Volume XVII Nomor 3. <http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/MPK/article/view/815>

- Mengual Lombar M, Gamez NM, Carcedo I, Lopez MA and Alava JI. (2016). Accessories of Food Handlers and Restoran Staff as a Source for Food Contamination. Volume 1 • Issue 1. <https://www.longdom.org/open-access/accessories-of-food-handlers-and-restaurant-staff-as-a-source-for-food-contamination-jfmsh-1000105.pdf>
- Miguel Angel Gonzalez-Curbelo, Javier Hernandez-Borges, Lidia M. Ravelo-Perez, Miguel Angel Rodriguez-Delgado.(2010). Insecticides Extraction From Banana Leaves Using A Modified QuEChers Method. Food Chemistry 125 (2011) 1083-1090.
- Muhammad Sarwar. (2015). Food Stuff Contaminations with Foodborne Pathogens Vehicled by Insect Vectors. International Journal of Bioinformatics and Biomedical Engineering Vol. 1, No. 3.
- Mushaireen Musa, Khazainah Khalid, Jazira Anuar. (2015). Assessment of Food Temperature and Food Holding Time among Cafeterias in UiTM Dungun Terengganu. J. Appl. Environ. Biol. Sci., 5(6S).
- Odulfus Salmon Hibur¹, Annytha Ina Rohi Detha², Julianty Almet³, Irmasuryani⁴. (2016). Tingkat Kejadian parasit Anisakis sp. Pada Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) dan Ikan Tongkol (Auxis thazard) yang Dijual Ditempat Penjualan Ikan Pasir Panjang Kota Kupang. Volume 4, No 2.
- Patric T.C Chua, Gary A. Dykes. (2013) . Attachement Of Foodborne Pathogens to Banana (Musa sp) Leaves. Food Control 32 (2013). <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713513000595>
- Peraturan Kementrian Kesehatan. (2011). Higiene Sanitasi Jasaboga. Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
- Peraturan Menteri Kesehatan. (1990). MENKES Nomor 416/MEN.KES/PER/IX/1990 Tentang Syarat-syarat Dan Pengawasan Kualitas Air
- Peraturan Badan POM. BPOM Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan.

- Peraturan BPOM NOMOR HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012 tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga. RSC Publishing.
- Reny Mailia¹ , Bara Yudhistira¹ , Yudi Pranoto² , Saiful Rochdyanto³ , Endang Sutriswati Rahayu². (2015). Ketahanan Panas Cemaran *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* dan Bakteri Pembentuk Spora Yang Diisolasi Dari Proses Pembuatan Tahu Di Sudagaran Yogyakarta. *AGRITECH*, Vol. 35, No. 3.
- Richard Lawley, Laurie Curtis & Judy Davis. (2008). Ebook : The Food Safety Hazard Guidebook. Cambridge.
- Rifka Fauzia Bilqis, Nur Endah Wahyuningsih, Yusniar Hanani Darundiati. (2016). Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Jumlah Koloni Bakteri Dan Keberadaan E.Coli Pada Air Cudian Peralatan Makan Pedagang Makanan Di Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* Volume 4, Nomor 3. <https://media.neliti.com/media/publications/107327-ID-none.pdf>
- Safitriani² , Ahmad Thontowi¹ , Elvi Yetti¹ , Suryani² & Yopi¹. (2017). Pertumbuhan Optimal Bakteri Laut *Pseudomonas aeruginosa* LBF-1-0132 dalam Senyawa Piren (The Optimal Growth of Marine *Pseudomonas aeruginosa* LBF-1-0132 in Pyrene). *Jurnal Biologi Indonesia* 13(1).
- Saragih, Y.S dan F.H. Silalahi. (2006). Isolasi dan Identifikasi Spesies *Fusarium* Penyebab Penyakit Layu pada Tanaman Markisa Asam. *J. Hort.* 16(4):336-344, 2006.
- Silvia Septhiani, Diah Oga Nusantari, Deni Nasir. (2018). Pemberian *Fusarium* Non-Patogen dan *Trichoderma* Untuk Menghambat Penyakit Busuk Pangkal Pada Bawang Putih. Vol 6, No. 2, Desember 2018, hal 71-74.
- Sri Fatmah Sari. (2019). Pengaruh Perbedaan Metode Pencairan (Thawing) Terhadap Kualitas Kimia Daging Abalon (*Haliotis asinina*) Beku. *Saintek Perikanan* Vol.14 No.2.

- Sri Rahayu, Fitri Nadifah, Yuliana Prasetyaningsih. (2015). Jamur Kontaminan Pada Umbi Kentang. Vol 3, No. 1.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). Batas Maksimum Residu Pestisida. SNI 7313:2008
- Sukmawati¹, Fatimah Hardianti². (2018). Analisis Total Plate Count Mikroba Pada Ikan Asin Kakap Di Kota Sorong Papua Barat. Jurnal Biodjati, 3 (1). [journal.uinsgd.ac.id > index.php > biodjati > article > download](http://journal.uinsgd.ac.id/index.php/biodjati/article/download)
- Surahma Asti Mulasari, Risa Rahmawati Utami. (2016). Kandungan Peroksida Pada Minyak Goreng Di Pedagang Makanan Gorengan Sepanjang Jalan Prof DR. Soepomo Umbulharjo. Yogyakarta Tahun 2012. Vol. 1 No. 2.
- Suphia Rahmawati¹), Aulia Ulfa Farahdiba²), Oki Alfan¹), Raditya Bill Adhly¹) . (2018). Identifikasi Total Coliform, *E.Coli* dan *Salmonella SPP*. Sebagai Indikator Sanitasi Makanan Kantin Di Lingkungan Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia. Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan Volume 10, Nomor 2.
- Titis Jiastuti. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi Di RSUD DR Harjono Ponorogo. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 10, No. 1.
- Upik Sarjiati. (2014). Kontestasi Pengetahuan dan Konstruksi Resiko Bencana: Kasus Penyakit Minamata dan Nuklir Fukushim. Vol. 8 - No. 2.
- Vitria*, DeniElnovriza* dan Azrimaidaliza*. (2013). Hubungan Hygiene Sanitasi Dan Cara Pengolahan Mie Ayam Dengan Angka Kuman Di Kota Padang. Jurnal Kesehatan Masyarakat, Maret 2013 - September 2013, Vol. 7, No2
- Wahyu Dwi Atmiati. (2012). Faktor Faktor yang Berhubungan Dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Jajanan Es Buah Yang Dijual Di Sekitar Pusat Kota Temanggung. JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT, Volume 1, Nomor 2,

Tahun 2012. <https://media.neliti.com/media/publications/18792-ID-faktor-faktor-yang-berhubungan-dengan-keberadaan-bakteri-escherichia-coli-pada-j.pdf>

Wahyu Zikra¹, Arni Amir², Andani Eka Putra³. (2018). Identifikasi Bakteri Escherichia coli (E.coli) pada Air Minum di Rumah Makan dan Cafe di Kelurahan Jati serta Jati Baru Kota Padang. Jurnal Kesehatan Andalas. 2018; 7(2). <https://pdfs.semanticscholar.org/5aa3/88b834a7bfe3433ef708b88c1f47b705d875.pdf>

WHO. (2019) . Cholera.

WHO. (2019). Carbapenem-resistant *Pseudomonas aeruginosa* infection – Mexico

WHO. (2011). Ebook Risk assessment of *Vibrio parahaemolyticus* in seafood.

Widya Anggraeni¹, Elvi Rusmiyanto P. Wardoyo¹, Rahmawati¹. (2019). Isolasi dan Identifikasi Jamur Pada Buah Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Yang Bergejala Antraknosa Dari Lahan Pertanian Di Dusun Jeruk. Protobiont Vol. 8 (2) : 94 – 100. <http://jurnal.untan.ac.id/index.php/jprb/article/view/34058>

Widya Sari, Suryo Wiyono*, Ali Nurmansyah, Abdul Munif, Roedhy Poerwanto. (2017). Keanekaragaman dan Patogenisitas *Fusarium* spp. Asal Beberapa Kultivar Pisang. Volume 13, Nomor 6.

Wildan Wibawa Perdana, ST., MT. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). Agroscience Vol 8 No. 2

William Soto¹ and Michele K. Nishiguchi . (2014) . Microbial Experimental Evolution As Novel Research Approach In The Vibrionaceae And Squid-Vibrio Symbiosis. Review Article Vol 5 Article 593.

Wini Trilaksani*, Anna C. Erungan* dan Satya Mardi**. (2004). Pengaruh Suhu dan Lama Pengovenan Terhadap Karakteristik Cumi Cumi (*Loligo* sp) Kertas. Buletin Teknologi Hasil Pertanian Vol VIII No. II.

- World Health Organization. (2010). Nigeria: mass lead poisoning from mining activities, Zamfara State.
- Yuan Sui & Samir Droby & Danfeng Zhang. (2014). Reduction of Fusarium rot and maintenance of fruit quality in melon using eco-friendly hot water treatment. *Environ Sci Pollut Res* (2014) 21.
- Yuli Kristiawati, Christanti Sumardiyono*, & Arif Wibowo. (2014). Uji Pengendalian Penyakit Layu Fusarium Pisang (*Fusarium oxysporum* f.sp. *cubense*) dengan Asam Fosfit dan Alumunium Fosetil. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*, Vol. 18, No. 2.
- Yuniarti Sasmita, I Gusti Ketut Suarjana, Mas Djoko Rudyanto. (2014). Cemaran *Escherichia Coli* pada Daging Broiler yang Disimpan di Showcase di Swalayan di Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus* 2014 3(1).
- Zainal Berlian¹, Awalul Fatiqin¹, Eka Agustina. (2016). Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dalam Menghambat Bakteri *Escherichia coli* Pada Bahan Pangan. *Jurnal Bioilmi* Vol. 2 No. 1.

