

DAFTAR PUSTAKA

- Angelillo, I. F. N.M.A Viggiani., L. Rizzo, A. Bianco. 2005. Food Handlers And Foodborne Diseases: Knowledge, Attitudes, And Reported Behavior In Italy. J.Food
- Aryal, S. 2016. Mannitol Salt Agar for the Isolation of Staphylococcus aureus. Microbiology Info. Department of Microbiology St. Xavier's College. Nepal.
- Asmoel, 2009. Pengaruh Pendinginan dan Pembekuan, diakses 29 September 2011 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI (BPOM), 2014, *Laporan Tahunan BPOM RI Tahun 2014*, BPOM RI, Jakarta
- Badan Standar Nasional, 1995. Sosis Daging. Standar Nasional Indonesia 01- 3820. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional, 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. SNI 7388-2009. Jakarta: BSN.
- Busboom, J. R. and R. A. Field. 2003. Homemade Meat, Poultry and Game Sausage. Wha ington State University. Washington.
- Corry, J.E. Curtis G.D. and R.M. Baird., (2011). *Handbook of culture media for food and water microbiology*. Royal Society of Chemistry.
- Dwidjoseputro, D. 2005. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Djambatan. Jakarta
- Fardiaz, 2004. Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta
- Harian Equator, 2010. Sekeluarga Keracunan Sosis Satu Tewas Dua Masuk Rumah Sakit. Diakses 30 September 2011, <http://www.equatornews.com>
- Hartanti, F.K. 2013. Evaluasi Metode Pengujian Angka Lempeng Total Menggunakan Metode Petrifilm Aeorobic Count Plate Terhadap Metode Uji SNI 01.2332 2006 Pada Produk Perikanan di LPPMHP Surabaya Jurnal Teknik Industri HEURISTIC. 13(2): 89-105
- Haryati, N, 2003, Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Sosis Daging Sapi Terhadap Total Bakteri Total Bakteri dan Penilaian Organoleptik. Skripsi, IPB, Bogor
- Jay, J.M. 1978. Modern Food Microbiology, 2d Ed. Wayne State University New York.

- KEMENKES, (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia). 2015. Pusat Data dan Informasi Situasi Pangan Jajanan Anak Sekolah. Jakarta Selatan.
- Munandar, K. 2016. Pengenalan Laboratorium IPA-BIOLOGI Sekolah. Bandung.
- Ningrum, 2014. Analisis Kandungan Salmonella sp Dan Kandungan Formalin yang Terdapat Pada Makanan Otak-otak Bandeng yang dijual Di Toko Oleh-oleh Kota Gresik Sebagai Sumber Belajar Biologi SMA, Skripsi Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Nurjanah, S. 2006. Kajian Sumber Cemaran Mikrobiologis Pangan Pada Rumah Lingkar Kampus IPB Darmaga. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 11(3), 18–24
- Palupi, K.T. M.W. Adiningsih., Sunartatie, T, Afiff, U, Purnawarman T. 2010. Pengujian *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam Beku yang Dilalulintaskan Melalui Pelabuhan Penyeberangan Merak Majalah Kehewan Indonesia.1(2): 1-12.
- Pelczar, M.J. 1986, Dasar-Dasar *Mikrobiologi*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Pelczar, M.C. Chan, E.C.S and Krieg, N.R. 2008. *Microbiology Concepts and Applications* . McGraw-HM, Inc.
- Rien, H.B. dan W. Wiharyani. 2010. Kondisi sanitasi dan keracunan makanan tradisional. Fakultas Pertanian. Universitas Mataram.
- Safitri Ratu, dan Sinta Sasika, Medium Analisis *Mikroorganisme*, CV Trans Info Medika; Jakarta, 2010.
- Salasia, S.Khusnan dan Sugiyono. 2009. Distribusi Gen *Enterotoksin Staphylococcus aureus* dari susu segar.
- Sanders, 2012. Aseptic Laboratory Techniques: Plating Methods. *Journal of Visualized Experiments* 3(5): 1–18.
- Siagian, A, 2002, Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya Fakultas Kesehatan Masyarakat, USU, Sumatera Utara.
- Sukmawati, 2018. Isolasi bakteri selulolitik dari limbah kulit pisang. *Bio. J. Bio. Trop.* 2 (1): 46-52.
- Yulistiani, R. 2010. Studi Daging Ayam Bangkok Perubahan Organoleptik dan Pola Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1(11): 27-36.

Yunita, M. Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis Kualitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) Dengan Metode Pour Plate. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 3(3): 237-