

DAFTAR PUSTAKA

- Aliya F. N. (2017). Identifikasi *Escherichia coli* pada ikan salmon mentah yang terdapat pada makanan sushi di beberapa restoran di Kecamatan Gubeng Surabaya pada bulan Maret–Juni tahun 2017 (*Doctoral dissertation, Universitas Airlangga*).
- Andriani, M. N., & Ali, M. M. (2013). Kajian eksistensi pasar tradisional Kota Surakarta. *Teknik PWK (Perencanaan Wilayah Kota)*, 2(2), pp. 252–269.
- Arlita, Y. (2014). Identifikasi bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada makanan jajanan bakso tusuk di Kota Manado. *eBiomedik*, 2(1).
- Atanassova, V., Reich, F., & Klein, G. (2008). Microbiological quality of sushi from sushi bars and retailers. *Journal of Food Protection*, 71(4), pp. 860–864.
- Ariadini, Y. *Uji Mikrobiologis Makanan Kantin Di Cafe Cangkir Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta* (Bachelor's thesis, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta-FK).
- BPOM, RI. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2019 tentang persyaratan teknis bahan kosmetik. *BPOM RI*, 2010, pp. 1–16.
- Fatayati, I., Amanda, A. C., Nurhayati, E., Djohan, H., Sutriswanto, S., & Komara, N. K. (2023). Gambaran cemaran mikroba terhadap masa simpan dan kebersihan penyimpanan telur ayam ras. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(5), pp. 1674–1683.
- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). Pengujian *Salmonella* dengan menggunakan media SSA dan *E. coli* menggunakan media EMBA pada bahan pangan. *Indobiosains*.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan pengetahuan penjamah makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), pp. 11–18.
- Fitriani, F., Meylina, L., & Rijai, L. (2016, November). Isolasi dan karakterisasi bakteri penghasil antibiotik dari tanah sawah. In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences* (Vol. 4, pp. 125–132).
- Hamida, F., Aliya, L. S., Syafriana, V., & Pratiwi, D. (2019). *Escherichia coli* resisten antibiotik asal air keran di kampus ISTN. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), pp. 63–72.

- Inersha, R. A. (2023). Analisis higiene dan sanitasi lingkungan di Pasar Multiwahana Sako Kota Palembang (*Skripsi, Universitas Sriwijaya*).
- Jamilatun, M., & Aminah, A. (2016). Isolasi dan identifikasi *Escherichia coli* pada air wudhu di masjid yang berada di Kota Tangerang. *Jurnal Medikes*, 3(1), pp. 81–90.
- Jung, B., & Hoilat, G. J. (2022). MacConkey medium. In *StatPearls [internet]*. StatPearls Publishing.
- Jorgensen, J. H., Carroll, K. C., Funke, G., Pfaller, M. A., Landry, M. L., Richter, S. S., & Warnock, D. W. (2015). Manual of clinical microbiology (11th ed.). Washington DC: *ASM Press*.
- Mahon, C. R., Lehman, D. C., & Manuselis, G. (2015). Textbook of diagnostic microbiology (4th ed.). USA: *Saunders Elsevier*.
- Margareta, S., & Aji, F. M. P. (2022, August). Strategi penerapan standar sanitasi dan kesehatan pasar tradisional rakyat Lebong sebagai pasar tanggap pencegahan penularan penyakit. In *Prosiding (SIAR) Seminar Ilmiah Arsitektur*, pp. 113–121.
- Mega Mirawati, E. L. (2014). Identifikasi *Salmonella* pada jajanan yang dijual di kantin dan luar kantin sekolah dasar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 1(2), pp. 141–147.
- Noor, J. (2012). Metode penelitian (Edisi 2). Jakarta: *Penerbit Buku Kencana Prenada Media Grup*.
- Noviana, F., Trahutami, S. I., ANR, E. I. H., & Rosliana, L. Pelatihan Membuat Sushi Sebagai Salah Satu Upaya Mencetak Wirausahawan. *Harmoni: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 12-17.
- Pangan, O., & Manusia, S. D. Pelatihan pengolahan sushi dalam rangka peningkatan kompetensi SDM wirausaha.
- Pramudiana, I. D. (2017). Perubahan perilaku konsumtif masyarakat dari pasar tradisional ke pasar modern. *Perubahan Perilaku Konsumtif Masyarakat Dari Pasar Tradisional Ke Pasar Modern*, 1(1), pp. 35–43.
- Rachmawati, N. F., Sulthoniyah, S. T. M., Ulfa, R., & Amalia, D. (2024). Analisis total plate count (TPC) dan pH pada ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) dengan perbedaan suhu dan lama penyimpanan. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(1), pp. 32–41.

- Rahayu, W. P. (2018). *Escherichia coli*: Patogenitas, analisis dan kajian risiko.
- Rahmawati, & Kurniatuhadi, R. (2019). Angka paling mungkin dan deteksi Coliform pada sampel lalapan daun kemangi (*Ocimum bacilicum*) di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(3), pp. 34–40.
- Riyanti, R. (2025, February 26). Tingginya peminat kuliner Jepang di Bali, sushi mulai dari Rp 3 ribu di mall. *Bali Express*.
- Rizki, Z., Fitriana, F., & Jumadewi, A. (2022). Identifikasi jumlah angka kuman pada dispenser metode TPC (Total Plate Count). *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 4(1), pp. 38–43.
- Rogers, A. W., Tsois, R. M., & Bäumler, A. J. (2021). Salmonella versus the microbiome. *Microbiology and Molecular Biology Reviews*, 85(1), e00027–19.
- Romadhon, Z. Identifikasi bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada siomay yang dijual di kantin SD Negeri di Kelurahan Pisangan, Cirendeu, dan Cempaka Putih (Bachelor's thesis, FKIK UIN Jakarta).
- Safrida, Y. D., Hardiana, H., & Mauliyana, M. (2021). Uji total plate count (TPC) bakteri pada minuman teh poci homemade di Gampong Batoh Banda Aceh. *Jurnal Serambi Engineering*, 6(2), pp. 1790–1796.
- Salsabila, F. N., Dermawan, A., Kurniati, I., & Indra, A. I. N. (2023). Pemanfaatan tepung kacang tunggak sebagai media alternatif trypticase soy agar untuk pertumbuhan *Escherichia coli*. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 4(1), pp. 396–403.
- Sapti, V. W., & Ulfa, M. U. (2024). Analisis penerapan higiene dan sanitasi di Pasar Tradisional Modern Square Lahat. *Health Care: Jurnal Kesehatan*, 13(1), pp. 175–184.
- Sapitri, A., & Afrinasari, I. (2019). Identifikasi *Escherichia coli* pada cincau yang dijual di Pasar Baru Stabat. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 2(2), pp. 18–23.
- Sari, D. P., Rahmawati, & Wardoyo, E. R. P. (2019). Deteksi dan identifikasi genera bakteri Coliform hasil isolasi dari minuman lidah buaya. *Jurnal Labora Medika*, 3(1), pp. 29–35.
- Setyawan, J. A., Buana, E. O. G. N., & El Kiyat, W. (2018). Pemanfaatan iradiasi gamma pada ikan tuna dalam pembuatan sushi/sashimi. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 14(2), pp. 77–81.

- Sugiyono, P., & Saerang, I. S. (2014). Struktur modal, ukuran perusahaan dan risiko perusahaan terhadap nilai perusahaan otomotif yang terdaftar di BEI. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 2(2).
- Tiara, F. (2023). Penilaian pasar sehat di Pasar Tradisional Jombang dan Pasar Modern Bintaro tahun 2023 (Doctoral dissertation, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta).
- Ummamie, L., Rastina, R., & Erina, E. (2017). Isolasi dan identifikasi *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada Keumamah di Pasar Tradisional Lambaro, Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3), pp. 574–583.
- Utami, S. M. T. (2022). Pelaksanaan pemberian izin usaha toko modern Indomaret di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 112 Tahun 2007 tentang Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan dan Toko Modern (Doctoral dissertation, Universitas Islam Riau).
- Yap, M., Chau, M. L., Hartantyo, S. H. P., Oh, J. Q., Aung, K. T., Gutiérrez, R. A., & Ng, L. C. (2019). Microbial quality and safety of sushi prepared with gloved or bare hands: Food handlers' impact on retail food hygiene and safety. *Journal of Food Protection*, 82(4), pp. 615–622