

DAFTAR PUSTAKA

- Arif Rachman, H.P. (2024) 'Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D'.
- Candra, P. (2013) 'Cemaran *Eschericia Coli* dan *Coliform* pada Lawar Merah Yang Dijual di Daerah Pariwisata', Denpasar: Universitas Udayana .
- Damiati, I Made Hadi Purwanatha dan Ida Ayu Putu Hemy Ekayani (2023) 'Persepsi Konsumen Pada Produk Lawar Plek Di Desa Ketewel Kabupaten Gianyar', 3(1). Available at: <https://doi.org/10.23887/jk.v3i1.60030>.
- Juniari, E., Pratama, A. dan Suarsana, P. (2023) Swara Vidya / Volume 3 Nomor 2 2023 'Edukasi Lawar Bali Pada Masa Kini Melalui Salam Dharma Di Radio Nuansa Giri Fm'.
- Laeli Nur Hasanah, R.Y.A.M.R.R. (2022) 'Keamanan dan ketahanan pangan'.
- Ni Made Meri Sukmadhani, N.K.P.M.A.I.N.S. (2019) 'Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Tingkat Cemaran Bakteri *Colifrom* Pada Makanan Tradisional Lawar Bali'.
- Purnama, S.G., Purnama, H. and Subrata, I.M. (2017) 'Kualitas Mikrobiologis Dan Higien Pedagang Lawar Di Kawasan Pariwisata Kabupaten Gianyar', Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia, 16(2), p. 56. Available at: <https://doi.org/10.14710/jkli.16.2.56-62>.
- Purwanatha, I.M.H., Damiati and Ekayani, I.A.P.H. (2023) 'Presepsi Konsumen pada Produk Lawar Plek di Desa Ketewel Kabupaten Gianyar', Jurnal Kuliner, 3(1), pp. 1–10.
- Siqueira Santos, R.F. (2013) 'Screening for *Cronobacter Species* in Powdered and Reconstituted Infant Formulas and from Equipment Used in Formula Preparation in Maternity Hospitals', *Annals of Nutrition and Metabolism*, 63(1–2), pp. 62–68. Available at: <https://doi.org/10.1159/000353137>.
- Suastina, G.A.P.D. (2023) 'Efek base genep terhadap *total plate count* dan *most probable number Escherichia coli* pada lawar plek', Intisari Sains Medis, 14(1), pp. 504–512. <https://doi.org/10.15562/ism.v14i1.1654>.
- Trisdayanti, E. (2019) 'Culinary Of Lawar Bali (Social Culture, Nutriton And Food Safety)'. <https://www.researchgate.net/publication/331287123>.
- Trisdayanti, N.P.E., Sawitri, A.A.S. and Sujaya, I.N. (2015) 'Higien Sanitasi dan Potensi Keberadaan *Gen Virulensi E. Coli* pada Lawar di Kuta : Tantangan Pariwisata dan Kesehatan Pangan di Bali Hygiene , Sanitation and Potential Existence of Virulent Genes of *E. coli* in Lawar Bali in Kuta : The Challenge for Tour', Public Health and Preventive Medicine, 3(2), pp. 124–132.

- Veronica, S. (2019) 'Kualitas Mikrobiologis Sampel Lawar Merah Babi Menggunakan Metode *Total Plate Caount*'. Available at: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/eum>.
- Wayan Suardana, I. (2019) I Nengah Duija, I Dewa Ketut Wicaksana, I Made Mertanadi, I Made.' Sejarah Kuliner Gianyar'.
- Yang, Q. (2022) '*Interaction and Application of Molds and Yeasts in Chinese Fermented Foods*', *Frontiers in Microbiology. Frontiers Media S.A*'. Available at: <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.664850>.
- Yulianti, R. (2022) Kemanan dan Ketahanan Pangan. Sumatera Barat, Padang: Pt Global Eksekutif Teknologi.
- Putri, N. (2020). Analisis Kontaminasi Bakteri pada Makanan Tradisional di Bali. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 12(3), 87-94.
- Santika, R. (2019). 'Pengaruh Waktu Penyimpanan terhadap Kualitas Mikrobiologis Makanan Tradisional. *Jurnal Mikrobiologi Pangan*'. 7(2), 123-132.
- Dewi, A. (2021). Metode *Total Plate Count* (TPC) untuk Menilai Keamanan Pangan Tradisional. *Jurnal Bioteknologi Pangan*, 14(1), 45-56.
- Jay, J. M. (2000). *Modern Food Microbiology. Springer Science & Business Media. Food and Agriculture Organization (FAO). (2019). Microbiological Risk Assessment in Food Processing. FAO Publishing.*
- ICMSF (*International Commission on Microbiological Specifications for Foods*). (2011). *Microorganisms in Foods 8: Use of Data for Assessing Process Cotrol and Product Acceptance. Springer.*
- Setiawan, R., & Kusuma, D. (2020). "Analisis Kualitas Mikrobiologi pada Makanan Tradisional dengan Metode TPC." *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 14(2), 110-120.
- Suardana, I. W. (2017). "Keamanan Pangan pada Makanan Tradisional Bali: Studi Kasus Lawar." *Jurnal Mikrobiologi dan Bioteknologi Pangan*, 9(1), 45-53.
- Hau, E. E. R., & Rohyati, E. (2023). Pengaruh Kondisi dan Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang dan Refrigerator terhadap Angka *Total Plate Count* (TPC) Sampel Sei Babi dari 4 Toko di Kota Kupang. *PARTNER*, 23(2), 860–868.
- Hilda Putri, D. (2020). *Growth Curve of Endophyte Bacteria Andalas (Morus macroura Miq.) B.J.T. A-6 Isolate* (Vol. 5, Issue 1).

- Aura Maharani Hidayat. (2024). Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Bakteriorisin Yang Dihasilkan Bakteri Asam Laktat *Isolat Growol* Terhadap *Extended Spectrum β -Lactamase Eschericia coli*.
- Mieke Rochimi Setiawati, P. S. D. H. dan Z. I. (n.d.). Karakteristik Pertumbuhan Dan Waktu Generasi Isolat *Azotobacter* sp. Dan Bakteri Endofitik Asal Ekosistem Lahan Sawah.
- Nandya Fitri Rachmawati, S. T. M. S. R. U. D. A. (2024). Analisis *Total Plate Count* (TPC) Dan pH Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) Dengan Perbedaan Suhu Dan Lama Penyimpanan.
- Prabawa, S., Putri, D. K. R., Kawiji, K., & Yudhistira, B. (2021). Pengaruh Variasi Waktu Ozonisasi Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, Dan Sensoris Pada Daging Ayam Broiler (*Gallus domesticus*). Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem, 9(2), 168–184. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v9i2.277>
- Triyannanto, E., Arizona, A. S., Rusman, R., Suryanto, E., Sujarwanta, R. O., Jamhari, J., & Widyastuti, I. (2020). Pengaruh Kemasan Retorted dan Penyimpanan pada Suhu Ruang Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Sate Ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 15(3), 265–272. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.15.3.265-272>
- Sopiyudin, A. (2018). Rumus Federer untuk Penelitian Eksperimental.