

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, S. S. 2017. *Analisis Bakteri Coliform Pada Air Rendaman Tahu Yang Di Jual Di Pasar Sentral Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara*. Politeknik Kesehatan Kendari. Retrieved from [http://repository.poltekkes-kdi.ac.id/266/1/ANALISIS bakteri coliform pada air rendaman tahu yang di .pdf](http://repository.poltekkes-kdi.ac.id/266/1/ANALISIS_bakteri_coliform_pada_air_rendaman_tahu_yang_di.pdf). Diakses pada tanggal 30 Januari 2021
- Bartram, J. & Pedley, S. 2010. Chapter 10 - Microbiological Analyses. In *Water Quality Monitoring - A Practical Guide to the Design and Implementation of Freshwater Quality Studies and Monitoring Programmes*
- BPOM RI. 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Indonesia. Retrieved from https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_13_Tahun_2019_tentang_Batas_Maksimal_Cemaran_Mikrobiologi.pdf. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021
- _____. 2019. *Penerapan Peraturan Badan POM Tentang Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*. Jakarta Pusat: Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan Badan Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI. Retrieved from <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman-Penerapan-Peraturan-Badan-POM-Tentang-Cemaran-Mikroba-dalam-Pangan-Olahan.pdf>. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021
- BSN. 2012. *SNI ISO 7251:2012*. Retrieved from <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/9158-sniiso72512012>. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021
- _____. 2012. *SNI ISO 7251:2012 : Mikrobiologi bahan pangan dan pakan – Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi Escherichia coli terduga – Teknik Angka Paling Mungkin (APM) (ISO 7251:2005, IDT)*.
- _____. 2016. *SNI ISO 16649-3:2016*. Retrieved from <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/11170-sniiso16649-32016>. Diakses pada tanggal 5 Februari 2021
- _____. 2017. *SNI ISO 7218:2012 Amd1 2017*. Retrieved from <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/11509-sniiso72182012amd12017>. Diakses pada tanggal 5 Februari 2021
- Chester R. Cooper, J. 2019. Sulfide-Indole-Motility (SIM) Test Principle. *Microbiology Laboratory (BIOL 3702L)*, 1–5. Retrieved from <http://crcooper01.people.yzu.edu/microlab/SIM-test.pdf>. Diakses pada

tanggal 18 Februari 2021

- Darmajana, D. A., E. Sholichah, N. Afifah, R. Lutfiyanti, & Y. Adriana. 2015. *Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna dalam Penerapan Cleaner Production di Industri Kecil Pengolahan Tahu di Subang dan Sumedang*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) Press (Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Retrieved from <http://penerbit.lipi.go.id/data/naskah1435290485.pdf>. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021
- Department of Protection and the Human Environment. 2002. *Evaluation of the H₂S Method for Detection of Fecal Contamination of Drinking Water (WHO/SDE/WSH/02.08)*. https://www.who.int/water_sanitation_health/water-quality/WSH02.08.pdf. Diakses pada tanggal 12 Mei 2021
- Direktorat Standardisasi Produk Pangan. 2012. *Pedoman Kriteria Cemar pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Retrieved from https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_tentang_Cemaran.pdf. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021
- Floridiana, Z. 2019. Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan pada Industri Rumah Tangga Tahu Jombang 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 75. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.75-82>. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021
- Hernández-Cortez, C. I. Palma-Martínez, L. U. Gonzalez-Avila, A. Guerrero-Mandujano, R. C. Solís, & G. Castro-Escarpulli. 2017. Food Poisoning Caused by Bacteria (Food Toxins). *Intech*, (3), 13. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.69953>. Diakses pada tanggal 19 Februari 2021
- ISO. 2014. *ISO 7218*. Switzerland. Retrieved from <https://www.sis.se/api/document/preview/916422/>. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021
- _____. 2015. *ISO - ISO 16649-3:2015 - Microbiology of the food chain: Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide*. Retrieved from <https://www.iso.org/standard/56824.html>. Diakses pada tanggal 5 Februari 2021
- _____. 2019. *ISO 7251:2005 - Microbiology of food and animal feeding stuffs: Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive Escherichia coli : Most probable number technique*. Retrieved from

<https://www.iso.org/standard/34568.html>. Diakses pada tanggal 5 Februari 2021

Jenie, B. S. L. 2014. Sumber Kontaminasi dan Mikroba Indikator. In *Sanitasi dalam Penanganan Pangan* (pp. 1–28). Tangerang Selatan: Universitas Terbuka. Retrieved from <http://www.pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4317-M1.pdf>. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021

Koeswardhani, M. 2014. Dasar-dasar Teknologi Pengolahan Pangan. In *Teknologi Pengolahan Pangan* (pp. 1–60). Jakarta: UT. Retrieved from <http://repository.ut.ac.id/4619/>. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021

MacWilliams, M. P. 2016. Indole Test Protocol. *American Journal for Microbiology*, 1–9. Retrieved from <https://asm.org/getattachment/200d3f34-c75e-4072-a7e6-df912c792f62/indole-test-protocol-3202.pdf>. Diakses pada tanggal 20 Februari 2021

Maker, M. D., & J. A. Washington II. 1974. Hydrogen Sulfide-Producing Variants of *Escherichia coli*. *Applied Microbiology*, 28(2), 303–305. <https://aem.asm.org/content/aem/28/2/303.full.pdf>

Manurung, G., T. A. Sumbogo, & R. Aquino. 2014. *Seri Pemberdayaan Masyarakat: Pelatihan Usaha Tempe Tahu* (Cetakan Pertama). Jakarta Barat: Amerta Publishing. Retrieved from https://www.amerta.id/wp-content/uploads/2018/11/Pelatihan-Usaha-Tahu-Tempe_ok.pdf. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021

Muntikah & M. Razak. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan* (Cetakan Pertama). BPPSDMK RI. Retrieved from <http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2017/11/ILMU-TEKNOLOGI-PANGAN-FINAL-SC.pdf>. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021

Nuraida, L. 2014. Isu Utama Mutakhir dalam Keamanan Pangan. In *Keamanan Pangan* (pp. 1–42). <http://repository.ut.ac.id/4641/>. Diakses pada tanggal 30 Januari 2021

Oblinger, J. L., & J. A. Koburger. 1975. Understanding and Teaching the Most Probable Number Technique. *Journal of Milk and Food Technology*, 38(9), 540–545. <https://doi.org/10.4315/0022-2747-38.9.540>. Diakses pada tanggal 22 Februari 2021

Oxoid. 2021. *Brilliant Green Bile (2%) Broth (BGLB)*. Retrieved from http://www.oxoid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=CM0031&or=g=71&c=UK&lang=EN. Diakses pada tanggal 22 Februari 2021

_____. 2021. *Eosine Methylene Blue (EMB) Agar (Modified) Levine*. Retrieved

from

http://www.oxid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=CM0069&or g=66. Diakses pada tanggal 25 Februari 2021.

_____. 2021. *Lactose broth*. Retrieved from http://http://www.oxid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=CM0137&c=UK&lang=EN. Diakses pada tanggal 19 Februari 2021

_____. 2021. *Lauryl sulfate broth / lauryl tryptose broth (LTB)*. Retrieved from http://www.oxid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=CM0451&or g=71&c=UK&lang=EN. Diakses pada tanggal 19 Februari 2021

_____. 2021. *Macconkey Broth (Purple)*. Retrieved from http://www.oxid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=CM0505&or g=71&c=UK&lang=EN. Diakses pada tanggal 19 Februari 2021

_____. 2021. *Peptone Water*. Retrieved from http://www.oxid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=CM0009&c at=&c=UK&lang=EN. Diakses pada tanggal 19 Februari 2021

_____. 2021. *SIM Medium*. Retrieved from http://www.oxid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=CM0435&c at=&c=UK&lang=EN. Diakses pada tanggal 24 Februari 2021

Padoli. 2016. *Mikrobiologi dan Parasitologi (Cetakan pertama)*. Jakarta Selatan: BPPSDMK RI. Retrieved from <http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2017/08/Mikrobiologi-dan-Parasitologi-2016Komprehensif.pdf>. Diakses pada tanggal 22 Januari 2021

Purnamasari, S., A. Agung, M. Semariyani, I. N. Rudianta, & I. P. Candra. 2019. The Safety of Tofu Food Produced in Klungkung Regency in Terms of Chemical and Microbiological Aspects. *SEAS (Sustainable Environment Agricultural Science)*, 03(02), 82–88. Retrieved from <http://dx.doi.org/10.22225/seas.3.2.1474.82-88>. Diakses pada tanggal 22 Januari 2021

Rinaldi, S. F., & B. Mujiyanto. 2017. *Bahan Ajar Teknologi Laboratorium medis (TLM): Metodologi Penelitian dan Statistik (Cetakan pertama)*. Jakarta Selatan: BPPSDMK RI

Saarinen, K., J Laakso, L Lindström, & T Ketola. 2018. Adaptation to fluctuations in temperature by nine species of bacteria. *Wiley Ecology and Evolution*, 8, 2901–2910. <https://doi.org/DOI: 10.1002/ece3.3823>

Sekowska A., H-F Kung, Danchin, & Antoine. 2000. Sulfur Metabolism in *Escherichia coli* and Related Bacteria: Facts and Fiction. *J. Mol. Microbiol. Biotechnol*, 2(2), 145–177.

http://www.hkupasteur.hku.hk/publications/pdf/Sekowska_JMolMicrobiolBiotechnol_2000.pdf. Diakses pada 1 Mei 2021

Suryono, H., Narwati & D. Nurmayanti. 2019. *Teknik Pengambilan Sampel (Cetakan pertama)*. Jawa Timur: Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya. Retrieved from <http://digilib.poltekkesdepkes-sby.ac.id/public/POLTEKKESBY-Course-4371-MODULPRAKTIKTPS.pdf>. Diakses pada tanggal 24 Februari 2021

Sutton, S. 2010. Microbiology Topics : The Most Probable Number Method and Its Uses in Enumeration, Qualification, and Validation. *JOURNAL OF VALIDATION TECHNOLOGY*, 35–38. http://microbiologynetwork.com/doc/Sutton.jvt_.16.3.pdf

Torday, J. S., & Baluska, F. 2019. *EMBO reports e49110, Science & Society : Why control an experiment? From empiricism, via consciousness, toward Implicate Order*. <https://doi.org/10.15252/embr.201949110>

Umniyat, S. 2015. Mengenal Berbagai Macam Mikroba Patogen Pencemar Pangan. *Jurnal Ilmiah WUNY*, XVII(1), 87–96. <https://doi.org/10.21831/jwuny.v16i6.4455>. Diakses pada tanggal 22 Januari 2021

Verawati, N., N. Aida, & R. Aufa. 2019. Analisa Mikrobiologi Cemaran Bakteri Coliform Dan Salmonella Sp Pada Tahu Di Kecamatan Delta Pawan. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(1), 61–71. <https://doi.org/10.34128/jtai.v6i1.90>. Diakses pada tanggal 28 Januari 2021