

DAFTAR PUSTAKA

- Akerina, F. O. (2018). Identifikasi Bakteri *Vibrio* sp. Dan Deteksi Keberadaan *Escherichia coli* pada Beberapa Jenis Udang Beku di Pasar Arumbae Kota Ambon. 2(1), 5.
- Allung, C. M. (2019). Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Penghasil Extended Spectrum Beta—Lactamase (ESBL) di Ruang NICU Rumah Sakit Umum Naibonat Tahun 2019.
- Anggreni, N. P. D. (2021). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan Faktor Cemaran pada Daging Babi yang Dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara. Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Arianto, M. F. (2020). Potensi Wilayah Pesisir Negara Indonesia. 20, 8.
- Aryal, S. (2022, Januari). Tryptic Soy Agar—Composition, Principle, Preparation, Results, Uses. <https://microbenotes.com/tryptic-soy-agar/>
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Cara Uji Mikrobiologi—Bagian 1: Penentuan koliform dan *Escherichia coli* pada produk perikanan. SNI 2332.1-2015.
- BPOM. (2019a). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan. Dalam PerBPOM. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- BPOM. (2019b). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Dalam PerBPOM. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Cappucino, J. G., & Sherman, N. (2019). Manual Laboratorium Mikrobiologi (8 ed.). Buku Kedokteran EGC.
- Christanti, S. D. (2019). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. Pada Produk Beku Perikanan di Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II, Jawa Timur. *Journal of Aquaculture Science*, 4(2), 62–72. <https://doi.org/10.31093/joas.v4i2.69>
- Dewi, F. C. (2018). Deteksi Bakteri Patogen pada Produk Ikan Asin untuk Meningkatkan Keamanan Pangan.
- Dhafin, A. A. (2017). Analisis Cemaran Bakteri Coliform *Escherichia Coli* pada Bubur Bayi Home Industry di Kota Malang dengan Metode TPC dan MPN.
- Fadhillah, N. (2015). Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Udang WIndu (*Penaeus monodon*) Sedar dengan Head On. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene.

- Gillespie, S. H., & Hawkey, P. M. (2006). Principles and Practice of Clinical Bacteriology Second Edition.
- Hartono, A. (2006). Penyakit Bawaan Makanan. Buku Kedokteran EGC.
- Hayati, D. N. (2021). KKP Ungkap Cara Agar Ekspor Perikanan Indonesia Diterima Negara Tujuan. <https://nasional.kompas.com/read/2021/05/07/19172581/kkp-ungkap-cara-agar-ekspor-perikanan-indonesia-diterima-negara-tujuan>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. (2022). Data Ekspor-Impor Tahun 2022. <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=eksim&i=211#panel-footer>
- Lendi, R. (2020). Laporan Praktikum Mikrobiologi Perairan—Pembuatan Media.
- Lina, J., Alfindo, R., & Tarigan, J. (2019). Identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada Udang di Kecamatan Medan Petisah Medan. 4(1), 17–23.
- Menteri Kelautan dan Perikanan. (2016). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 74/PERMEN-KP/2016 tentang Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang Masuk ke Dalam Wilayah Negara Republik Indonesia.
- Menteri Perdagangan. (2014). Ikan dan Produk Ikan.
- Nissui Pharmaceutical. (2021). Compact Dry Brochure.
- Pemerintah Indonesia. (2012). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Pemerintah Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.
- Purnamawati, R. (2016). Metode Pemeriksaan Penyakit Ikan di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kelas I Surabaya I. 76.
- Radji, M. (2018). Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi & Kedokteran. Buku Kedokteran EGC.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli*: Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko. IPB Press.
- Risal. (2017). Proses Pengolahan Udang Putih (Vannamei) Menjadi Peeled and Devained (PND) Beku PT. Graha Makmur Cipta Pratama Sulawesi Tenggara. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene.
- Romadhoni, B. arista. (2021, Desember). Diduga Keracunan Udang, Puluhan Santri di Brebes Dilarikan ke Rumah Sakit. 2.

- Silaban, D. (2019). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella typhi* pada Lalapan Selada di Rumah Makan Minang Jalan Melati Raya Kota Medan.
- Simorangkir, M. A. (2020). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Cincau Hitam.
- Soegiarto, R. A. (2013). Aplikasi Kitosan Sebagai Pengawet Alami dari Kulit Udang Dogol (*Metapenaeus monoceros* Fab.) pada Sosis Daging Sapi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Sucipto, C. D. (2015). Keamanan Pangan untuk Kesehatan Manusia. Gesyen Publishing.
- Sulistiani, A., & Hafiludin, H. (2022). Karakteristik Mikrobiologi (ALT, E. Coli dan Salmonella) pada Produk Hasil Perikanan di BPMHP Semarang. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 3(1), 37–43. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i1.15342>
- Syafrudin. (2016). Identifikasi Jenis Udang (Crustacea) di Daerah Aliran Sungai (DAS) Kahayan Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. IAIN Palangka Raya.
- Widodo, R. W. P. (2016). Profil Total Protein Bakteri *Escherichia coli* Isolat Air Sumur Gali Desa Wonosalam Kabupaten Demak dengan Metode SDS Page.
- Wijayanti, I., Ibrahim, R., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2010). Buku Ajar Gizi Ikani (1 ed.). Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Winarno, F. G. (2007). Teknobiologi Pangan. M BRIO Press.