

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. (2012). Introduction to Food Microbiology. In *Handbook of Food Safety Engineering*. <https://doi.org/10.1002/9781444355321.ch1>
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan makanan dan minuman-A*. Deepublish.
- Angga Tritisari. (2023). ANALISA MIKROBIOLOGI MENGGUNAKAN NaCl SEBAGAI ALTERNATIF BUFFER PEPTONE WATER PADA PRODUK DESICCATED COCONUT DI PT. Unicoco Industries Indonesia. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(1), 88–104.
- Anggraini, D., & Kumala, O. (2022). Diare Pada Anak. *Scientific Journal*, 1(4), 309–317. <https://doi.org/10.56260/sciena.v1i4.60>
- Arisanti, R. R., Indriani, C., & Wilopo, S. A. (2018). Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 34(3), 99.
- Athia, P., Adityaningsari, P., Maharsi, E. D., Marhamah, S., & Kunci, K. (2023). Analisis Cemarkan Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella typhi* pada Bubur Bayi Industri Rumah Tangga di sekitar Cempaka Putih Analysis of *Escherichia coli* and *Salmonella typhi* Bacterial Contamination in Home Industry Baby Porridge around Cempaka Putih. 2(3), 290–296.
- Avicena Sakula Marsanti, S., Widiarini, R., & KM, S. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Avifah, N. (2021). Analisis Cemarkan Bakteri *Escherichia coli* Pada Pudding Bayi Home Industri Di Kabupaten Tulungagung Dengan Metode ALT dan MPN. *Stikes Karya Putra Bangsa Tulungagung*.
- Azizah, A., & Soesetyaningsih, E. (2020). Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Berkala Sainstek*, 8(3), 75. <https://doi.org/10.19184/bst.v8i3.16828>
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan coliform dan *Escherichia coli* pada produk perikanan. *Badan Standarisasi Nasional*, 1–19.
- BPOM. (2012). Pedoman Kriteria Cemarkan pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. In *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_tentang_Cemarkan.pdf
- Demsa Simbolon, S. K. M. (2019). *Pencegahan stunting melalui intervensi gizi spesifik pada ibu menyusui anak usia 0-24 bulan*. Media Sahabat Cendekia.
- Devina Agrippina Balai Riset dan Standardisasi Industri Bandar Lampung, F., By Pass Soekarno Hatta, J. K., & Bandar Lampung, R. (2019). Identifikasi Coliform Dan *Escherichia Coli* Pada Air Minum Dalam Kemasan (AMDK)

- Di Bandar Lampung Identification of Coliform and Escherichia coli in Bottled Drinking Water (AMDK) in Bandar Lampung. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 11(2), 54–57.
- Dhafin, A. A. (2017). *Analisis Cemaran Bakteri Coliform Escherichia Coli pada Bubur Bayi Home Industry di Kota Malang dengan Metode TPC dan MPN*.
- Fatmalia, N., & Crystin, C. N. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Kedelai Pada Suhu Kulkas Terhadap Cemaran Bakteri Coliform Dengan Menggunakan Metode MPN. *J. Sains*, 7(14), 23–29.
- Hafsan. (2014). *Mikrobiologi Analitik* (Fatmawati Nur (ed.); 1 ed.).
- Hidayah, H., Mursal, I. L. P., Susaningsih, H. A., & Amal, S. (2022). ANALISIS CEMARAN BAKTERI Coliform DAN IDENTIFIKASI Escherichia coli PADA ES BATU BALOK DI KOTA KARAWANG. *Pharma Xplore Jurnal Ilmiah Farmasi*, 7(1), 54–68. <https://doi.org/10.36805/farmasi.v7i1.2335>
- Indonesia, S. N., & Nasional, B. S. (2005). *Makanan Pendamping Air Susu Ibu*.
- Indraswati, D. (2016). *Kontaminasi Makanan*. Forum Ilmiah kesehatan.
- Kumalasari, E., & Prihandiwati, E. (2018). Analisis Kuantitatif Bakteri Coliform Pada Depot Air Minum Isi Ulang Yang Berada Di Wilayah Kayu Tangi Kota Banjarmasin. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 3(1), 134–144.
- Kumalasari, R. (2022). Hubungan Cara Pemberian MP-ASI dengan Kejadian Bakteri E . coli. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(1), 3208–3215.
- Kusuma, A. (2012). *Kontaminasi Escherichia coli pada Penyajian Makanan Pendamping Air Susu Ibu Lokal bagi Bayi Usia 6-12 bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Selayo Tahun 2012 (Studi Observasi Analisis Bahaya Titik-titik Kendali Kritis)*.
- Kusumawardani, P. A., & Rosyidah, R. (2020). Buku Ajar Mata Kuliah. In *Umsida Press Sidoarjo Universitas* (Vol. 1, Nomor 1).
- Marisa, Wibowo, M. A., & Mahyarudin. (2019). Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Pontianak Negara. *Jurnal Kesehatan Khatulistiwa*, 5(2b), 833–846. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jfk/article/view/38005>
- Naisyah Utami, G., & Kurniawan, D. (2021). *Identifikasi Bakteri Fecal Coliform pada Air Rendaman Tahu Pedagang Pasar Baqa Samarinda Seberang*.
- Nasion, S. (2005). *Sni 01-7111.4-2005*.
- Nasion, S., & Standard, B. (2005). *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 3 : Siap masak*.
- Nurul Asiah, S. T., Cempaka, L., Ramadhan, K., Matatula, S. H., & TP, S. (2020). *Prinsip dasar penyimpanan pangan pada suhu rendah*. Nas Media Pustaka.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko. *IPB Press*, 1–151.

- Rahmatullah, W., Novianti, E., & Dewi, A. L. S. (2021). Identifikasi Bakteri Udara Menggunakan Teknik Pewarnaan Gram Air Bacteria Identification by Using Gram Staining. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 6(2), 83–91.
- Riani, I. (2021). ANALISIS CEMARAN BAKTERI Escherichia coli PADA BUBUR BAYI HOME INDUSTRY DI KABUPATEN TULUNGAGUNG DENGAN METODE ALT DAN MPN. *Doctoral dissertation, Stikes Karya Putra Bangsa Tulungagung*.
- Salsabila, ah, Yuliana, M., & Oktiansyah, R. (2021). Hubungan Angka Colifecal Terhadap Proses Pencucian Galon Air Minum Isi Ulang. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan*, 4(1), 211–219.
- Sani, N. P., Safitri, Y., Yulisma, Amiroh, D. R., Nadila, T. ilma, Yena, I. R., & Salwa, T. M. (2023). Pengenalan Makanan Pendamping ASI (MPASI) melalui Edukasi dan Demo Masak untuk Pencegahan Stunting selama Periode Golden Age 1000 Hari Kehidupan Anak di Kelurahan Rejosari. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 204–208.
- Sari, Y. J., Arif, A., & Amalia, R. (2022). Hubungan Pekerjaan Ibu, Dukungan Suami dan Inisiasi Menyusui Dini (IMD) Dengan Pemberian Asi Eksklusif Di Praktik Mandiri Bidan (PMB) Nurachmi Palembang Tahun 2021. *Jurnal IMJ: Indonesia Midwifery Journal*, 6(1), 47–55.
- SNI. (2005). Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) - Bagian 1 : Bubur Instan. *Badan Standardisasi Nasional*, 1–14.
- SNI 7388 : 2009. (2009). Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. *Standar Nasional Indonesia*, 17.
- Sudargo, T., & Kusmayanti, N. A. (2023). *Pemberian ASI Eksklusif Sebagai Makanan Sempurna Untuk Bayi*. UGM PRESS.
- Supomo, S., Kusumawati, E., & Amin, M. (2016). Uji Cemaran Coliform pada Ice Coffee Blended yang Beredar di Kecamatan Samarinda Ulu dengan Menggunakan Metode MPN (Most Probable Number). *Jurnal Kebidanan*, 2(2), 92–96.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Suwito Balai, W. (2014). Bakteri Yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Dan Cara Pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(3), 95–100.
- Utami, F. T., & Miranti, M. (2020). Metode Most Probable Number (MPN) Sebagai Dasar Uji Kualitas Air Sungai Rengganis dan Pantai timur Pangandaran Dari Cemaran Coliform dan Escherichia coli. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada : Jurnal Ilmu Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 20(1), 21–30.
- Wahyuni, V. H., Khotimah, S., Liana, D. F., Biologi, P. S., & Untan, F. (2017).

Perbandingan Efektivitas antara Gel Hand Sanitizer dan Tisu Basah Antiseptik terhadap Jumlah Koloni Kuman di Tangan LATAR BELAKANG Penyakit infeksi adalah penyakit yang disebabkan oleh mikroba patogen dan bersifat sangat dinamis . Mikroba sebagai makhluk h. *Jurnal Cerebellum*, 3, 808–819.

Wardhana, D. K., Safitri, D. A., Annisa, S., Effendi, M. H., & Harijani, N. (2021). Detection of *Escherichia coli* Contamination using Most Probable Number (MPN) methods in Chicken Meats in Market of Surabaya. *Jurnal Medik Veteriner*, 4(1), 118–124. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol4.iss1.2021.118-124>

Widyastuti, Nurmasari & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*.

Yusmaniar, Wardiyah, K. N. (2017). *MIKROBIOLOGI DAN PARASITOLOGI* (Edisi Tahu).

Zelpina, E., Purnawarman, T., & Widaya, D. (2020). Keberadaan Koliform Pada Daging Ayam Suwir Bubur Ayam yang Dijual Di Dramaga Bogor (The presence of coliform in shredded chicken meat of chicken porridge sold around Dramaga Bogor). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition*, 19(1), 1–6.