

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyani, Darmawi, Fakhurrazi, Z. H. Manaf, M. Abrar, dan Winaruddin. 2016. Isolasi bakteri Salmonella sp pada feses anak ayam broiler di pasar Ulee Kareng Banda Aceh. *Jurnal Medika Veterinaria*. 10(1): 74-76.
- Aberle, E.D., J.C. Forrest., D.e. Gerrard and E.W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. Kendall/Hunt Publishing Company, Iowa.
- Anonim. (2016). Polres Dalami Kasus 41 Korban Keracunan Bakso (online) <http://www.antaraneews.com/berita/552210/polres-dalami-kasus-41-korban-keracunan-bakso> [29 November 2020].
- Antriana, N. 2014. Isolasi bakteri asal saluran pencernaan rayap pekerja (*Macrotermes spp*). *Jurnal Saintifika*. 16(1):18-28.
- Agusman, A. 2013. *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang
- Arlita, Y., ESR, Fredine., R, dan Soeliongan. 2015. Identifikasi Bakteri Salmonella sp di makanan bakso tusuk di Manado. *Jurnal.Fakultas kedokteran Universitas Sam Ratulangi Manado*.
- Astawan M. 2004. *Sehat bersama aneka sehat pangan alami. Tiga serangkai*. Solo
- Aulawi Tahir dan Ninsix Retty, 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengeyal dan lama penyimpanan yang berbed. *Jurnal Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kajim Riau*.
- BPOM, 2002, *Materi Penyuluhan Keamanan Pangan Bagi Penyuluh Kemanan Pangan Industri Rumah Tangga*, Jakarta.
- BPOM, 2004. *Informasi Penanganan Bahan Berbahaya : Boraks (Borax)*. Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Jakarta : BPOM.

- BPOM, 2011. Laporan Tahunan 2011. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- BPOM, 2013. Laporan Tahunan 2013. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang. Jakarta: Badan POM RI.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Batas Maksimum Cemar Mikroba Dalam Pangan. SNI 7388:2009.
- Brooks, G.F., Janet, S.B., Stephen A.M. 2005. Jawetz, Melnick and Adelbergs, Mikrobiologi Kedokteran (Medical Microbiology) Buku I, Alih Bahasa oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E.B., Mertaniasih, N.M., Harsono, S., dan Alimsardjono, L. Jakarta : Salemba Medika. pp. 317-25, 358-60.
- Brooks, GF et al. Jawetz, Melnick & Adelberg's *Medical Microbiology 25th edition*. New York: McGraw-Hill Companies. 2010. Chapter 15
- Cahyadi, W. 2008. Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chin, J. 2000. Manual Pemberantasan Penyakit Menular. Ed17. Jakarta: EGC.
- Dalilah, E. 2006. Evaluasi nilai gizi dan karakteristik protein daging sapi dan hasil olahannya. (Skripsi). Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan IPB.
- Damianus* L. S. 2008. Salmonella typhimurium, Sang Jawara Penginfeksi dari Genus Salmonella. Yogyakarta: Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma. dan penyakit tropis. Jakarta : IDAI.
- De Man, J. M., 1997. Kimia Makanan. Alih Bahasa: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Depkes 41/MA/93. 2002. Identifikasi Boraks dalam Makanan. dalam: Metode Analisis. Pusat Pemeriksaan Obat dan Makanan. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan RI; Jakarta.

- Depkes RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942. Tentang *Pedoman* Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta: Depkes RI
- Depkes RI, 2004. Bakteri Pencemar Terhadap Makanan. Khusus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Direktorat Penyehatan Air dan Sanitasi Dirjen PPM & PL. Jakarta
- Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Dharma, S. ; Gunawan, 2010. Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Simpang Selayang Kelurahan Simpang Selayang, Kecamatan Medan Tuntungan, Sumatera Utara. InfoKes. Volume. 12 No 1 Juni 2008. Medan.
- Dwidjoseputro, D. 2005. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Penerbit Djambatan, Jakarta 167-168
- Ginting, J.P,S. 2016. Strip tes berbasis kurkumin untuk deteksi boraks pada sampel makanan. Skripsi. Universitas Jember, Jember. Diakses 25 maret 2019
- Jawetz et al. 1995. Mikologi Kedokteran. Dalam: Mikrobiologi Kedokteran(20 ed.). Jakarta: EGC.
- Jawetz, E., Melnick, J.L. & Adelberg, E.A., 2005, Mikrobiologi Kedokteran, diterjemahkan oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E. B., Mertaniasih, N. M., Harsono, S., Alimsardjono, L., Edisi XXII, 327-335, 362-363, Penerbit Salemba Medika, Jakarta
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology, Sixth Edition*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Laroche, M. 1992. *Cooking*. In: *J.P Girrand (Ed) Technology of Meat and Meat Product*. Ellis Horwood, New York.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. UI Press. Jakarta.
- LAY, B.W., and S. HASTOWO. 1992. Mikrobiologi. Rajawali Press, Jakarta.

- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi . 2000. Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I.. Central Grafika. Jakarta.
- Kusmayadi, dkk (2008). Be Smart Bahasa Indonesia Untuk Kelas VII SMP/MTs. Bandung : Grafito Media Pratama.
- Menkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomer 033 Tahun 2012 : Tentang Bahan Tambahan Makanan.
- M. J. L. and B. E. Pierce, *Microbiology Laboratory Theory & Application Third Edition*. Colorado: Morton Publishing, 2005.
- Mujiyanto B, Purba AV, Widada N, Martini R. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Boraks pada Bakso di Kecamatan Pondok Gede-Bekasi. *Bul Penelit Kesehat*. 2005;33.
- Mustikawati, (2013). Perilaku Personal Hygiene Pada Pemulung di TPA Kedaung Wetan Tangerang, Forum Ilmiah. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10, 1–27.
- Nasution, H., Alfayed, M., Siti, F., Ulfa, R., & Mardhatila, A. (2018). Analisa Kadar Formalin Dan Boraks Pada Tahu Dari Produsen Tahu Di Lima (5) Kecamatan Di Kota Pekanbaru. *Photon: Jurnal Sain dan Kesehatan*, 8(2), 37-44.
- Ningrum. 2014. Analisis Kandungan Salmonella sp Dan Kandungan Formalin yang Terdapat Pada Makanan Otak-otak Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) yang dijual Di Toko Oleh-oleh Kota Gresik Sebagai Sumber Belajar Biologi SMA, Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Notoadmodjo, S. (2010). Metodologi Penelitian Kesehatan. Rineka Cipta, Jakarta.*
- Nurhayati, E. 2009. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging domba pada lama postmortem dan taraf penambahan tepung tapioca yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurmaini. 2001. Pencemaran makanan secara kimia dan biologis. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara, Sumatra utara.

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. (2011). Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (Vol. 2008).
- Pui, C.F., Wong.W.C., Chai, L.C., Tunung, R., Jeyaletchumi, P., Noor Hidayah, M.S., Ubong, A., Farinazleen, M. G., Cheah, Y.K., & Son, R.,2011. *Salmonella: A Foodborn Pathogen. International Food Research Journal*. Volume 18, pp. 465-473.
- Purnawijayanti, H. 2001. Sanitasi Higiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan Makana. Rinieka cipta, Jakarta
- Radji, M., 2011, Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran, 107, 118, 201-207, 295, Jakarta, Buku Kedokteran EGC.
- Ratna, Nyoman Kutha .2006. Teori,metode, dan teknik penelitian sastra. Rineka cipta, Yogyakarta.
- RAY, B, 2001. *Fundamental Food Mikrobiologi, 2nd Ed*. CRC Prees, Boca Raton.
- Rohman Sumantri. 2007. Analisis Makanan. Yogyakarta: Gajah Mada University Prees. IKAPI.
- Sari, Mirna Randa. 2012. Analisis Bakteri Coliform (Fekal dan Non Fekal) pada Air Sumur di Komplek Roudi Manokwari. Skripsi. Manokwari : Universitas Negeri Papua.
- Scallan E, Hoekstra RM, Angulo FJ, Tauxe RV, Widdowson MA, Roy SL, Jones JL, Griffin PM. 2012. *Foodborne illness acquired in the United States- major pathogens*. Emerg Infect Dis. 2011;17(1):7-15.
- Setiadi. 2012. Konsep dan Praktik Penulisan Riset Keperawatan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007. *Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour*. Food Chemistry 77 (2001) 479–488.

- Standar Nasional Indonesia. 2008. Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil. Badan Standardisasi Nasional.
- Sopandi, T., dan *Wardah*, 2014, Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik), Andi Offset, Yogyakarta
- Srianta, dan E. Rinihapsari. 2003. Deteksi Salmonella sp pada nasi goreng yang disediakan oleh restoran kereta api kelas ekonomi. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 14(3): 253-257.
- Sudarsono, A. 2008. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Pada Ikan Laut Dalam Spesies Ikan Gindara (*Lepidocibium flnvobronneum*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan khitosan. Skripsi. Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sugiono (2011). Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D. Alfabeta
- Sultana Y.* 2007. Pharmaceutical microbiology and biotechnology : *Sterilization methods and principles*. New Delhi: Faculty of Pharmacy Jamia Hamdard.
- Supardi, I., dan Sukanto.* 1999. Mikrobiologi di pengolahan dan keamanan pangan. Penerbit Alumni, Bandung.
- Suyati, 2010, Identifikasi dan Uji Antibiotik Bakteri Gram Negatif pada Sampel Urin Penderita Infeksi Saluran Kemih (ISK), *Skripsi*, Universitas Negeri Papua Manokwari.
- Svehla, G. 1985. Buku Teks Analisis Anorganik Kualitatif Makro dan Semimikro, Terjemahan: Setiono dan A. Hadyana Pudjatmaka. Jakarta: PT. Kalman Media Pustaka
- Syah, Dahrul. dkk. 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan

- Tubagus, I., Citraningtyas, G., dan Fatimawali. 2013. Identifikasi dan Penetapan Kadar Boraks Dalam Bakso Jajanan di Kota Manado. (Online) Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT Vol. 2 No. 04. ISSN 2302 – 2493.
- United States Department of Agriculture. 2011. *Classification for Kingdom Plantae Down to Species Averrhoa bilimbi L*
- Whidyaningsih, T.D. dan Murtini E.S.2006. Alternatif penggunaan formalin pada produk pangan. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan bakso ikan dan bakso daging. Penebar swadaya, Jakarta.
- Wibowo, Singgih. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuswananda, N.P. 2015. Identifikasi bakteri Salmonella sp pada makanan jajanan di masjid Fathullah Ciputat tahun 2015. Laporan Penelitian. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.