

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, Nurul. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublis.
- Arianto, Mukhamad Fredy. 2020. "POTENSI WILAYAH PESISIR DI NEGARA INDONESIA."
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2019. "PerBPOM No 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemar Mikrobiologi.pdf."
- Badan Pusat Statistik. 2022. "Produksi Perikanan Tangkap di Laut Menurut Komoditas Utama." <https://www.archive.bps.go.id/indicator/56/1515/1/produksi-perikanan-tangkap-di-laut-menurut-komoditas-utama.html>. (November 30, 2023).
- BSN. 2006. "SNI 01-2332-2-2006 tentang Cara Uji Mikrobiologi: Penentuan Salmonella pada produk perikanan."
- BSN. 2017. "SNI 2332-11: 2017 tentang Cara uji mikrobiologi -Bagian 11: Konfirmasi Salmonella spp. dengan Teknik Reaksi Berantai Polimerase (Polymerase Chain Reaction) konvensional pada produk perikanan."
- Damongdilala, L. J. 2021. *Kandungan Gizi dan Pangan Ikani*. I. Bandung: Cv. Arta Media Gavindro.
- Gianella RA. 1996. *Medical Microbiology*. 4th Edition. University of Texas Medical Branch.
- Idrus H.H. 2020. *Buku Demam Tifoid Hasta*. Makassar: Research Gate.
- INNESA C. 2013. "PERBAIKAN GAMBARAN KLINIS DEMAM TERHADAP TERAPI ANTIBIOTIK PADA ANAK DENGAN DEMAM TIFOID.pdf."
- ISO. 2021. "ISO-16140-3-2021.pdf."
- Kayser, F. H., ed. 2005. *Medical Microbiology*. Stuttgart; New York, NY: Georg Thieme Verlag.
- Kuncoro, E. B, dan F. E. A Wiharto. 2009. *Ensiklopedia Populer Ikan Air Laut*. Yogyakarta: ANDI.
- M. Ghufrani H dan Kordi K. 2018. *Farm Big Book: Budi Daya Komoditas Perikanan Laut Unggulan, Populer, Prospektif*. Penerbit Andi.
- Meisaya, M dan Nurjanah. 2021. *Mikrobiologi Hasil Perikanan*. Banda Aceh, Aceh: Syiah Kuala University PRESS.

- Muhammad, A. P, Deki, Z, dan M. Rusdin. 2023. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi dan Teknologi Peternakan 2022: Optimalisasi Integrated Farming System Berbasis Teknologi Peternakan dalam Menunjang Pemenuhan Protein Hewani di Era New Normal*. Universitas Halu Oleo Press.
- Mustika S. 2019. “Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi.” Dalam Universitas Brawijaya Press, 194.
- Nur, V. T, Tri, A. S, dan Waras, B. 2024. *Imunoserologi*. Rahma widyastuti.
- Pemerintah Indonesia. 2012. “Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang: Pangan.”
- Putri N.D. 2021. “Identifikasi Salmonella dalam Ikan Tuna Loin Beku (*Thunnus sp.*)” Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
- Republik Indonesia. 2019. “Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan.”
- Ricardo F, Tapilatu, dan Aradea, B. K. 2022. *BIODIVERSITAS IKAN EKONOMIS PENTING PAPUA BARAT*. Cahya Ghani Recovery.
- Romadhon Z. 2016. “Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* pada Siomay yang Dijual di Kantin SD NEGERI di Kelurahan Pisangan, Cirendeu, dan Cempaka Putih.pdf.”
- Santosa, Dr Budi. 2020. “Metode Elisa Untuk Pengukuran Protein Metallothionein Pada Daun Padi Ir Bagendit.”
- Sari, D, W Wardana, S Taniu, W Restikasari, dan H. A Islamiyya. 2023. *Model, Eksplanasi, dan Kebijakan Pasca Panen*. Surabaya: Cipta Media Nusantara.
- Setiadi. 2013. “Analisa Bakteri *Salmonella sp* pada Telur Bebek.”
- Vassiliadis, P, Trichopoulos, D, Kalandidi, A., dan Mavrommati, C. 1978. “Isolation of *Salmonellae* from Sewage with a New Procedure of Enrichment.” *Journal of Applied Bacteriology*: 239.
- WHO. 2015. “WHO Estimates of The Global Burden of Foodborne Diseases: Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group.” <https://www.who.int/publications/i/item/9789241565165> (November 30, 2023).
- YULIANTI. 2016. “Pertumbuhan Bakteri *Salmonella sp.* dengan Variasi Konsentrasi Jahe (*Zingiber Officinale*) pada Telur Asin.pdf.” *Universitas Negeri Alauddin Makassar*.

Yuswananda NP. 2015. “Identifikasi Bakteri Salmonella sp. pada Makanan di Masjid Fathullah Ciputat.”