

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Edisi Pertama*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Agustina, E., B. S. Muntalif dan A. Trisnobudi. 2009. Pengaruh Gelombang Ultrasonik Terhadap Penurunan *E.coli*. Fakultas Teknik Sipil dan Lingkungan. Institut Teknologi Bandung. Bandung. 2 hal.
- Amalia, U. 2013. Optimasi *Polymerase Chain Reaction* (PCR) untuk Deteksi *Salmonella* spp. pada Udang Segar. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor. 51 hal.
- Anjung, M. U. K. 2016. Identifikasi Cemaran *Salmonella* sp. dan Isolasi Bakteriofage Sebagai Biokontrol dalam Penanganan Pasca Panen Udang Vannamei (*Litopennaus vannamei*). Tesis. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung. 75 hal.
- Arifah, I. N. 2010. Analisis Mikrobiologi Pada Makanan. Tugas Akhir. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 64 hal.
- Austin, B. And D. A. Austin. 2007. Bacterial Fish Pathogens Diseases of Farmed and Wild Fish. 4<sup>th</sup> Edition. Praxis Publishing. Chichester. Pp. 231-238.
- Berg, H. C. 2004. *E.coli* in Motion, Biological, and Medical Physics Biomedical Engineering. New York:Springer Verlag AIP Press.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2014. Ikan Beku. SNI 4110-2014. Standar Nasional Indonesia (SNI).
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan koliform dan *Escherichia coli* pada produk perikanan (SNI 2332.1:2015). Jakarta. 23 hal.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan *coliform* dan *Escherichia coli* pada produk perikanan (SNI 2332.1:2015). Jakarta. hal, 17.
- Buller, N. B. 2004. Bacteria From Fish And Other Aquatic: A Practical Identification Manual. CABI Publishing CAB International Wallingford Oxford shire. United Kingdom. Pp. 119-120.

- Carter, G. R., dan Wise, D. J. 2004. *Essential of Veterinary Bacteriology and Mycology*, Sixth edition. Iowa State Press: Iowa. 1933-197, 253-255.
- Collete, B. B, dan Cornelia. 1983. *Scombrids of the World: An Annotated and Illustrated catalogue of Tunas, Mackarel, Bonitos, and Related Species Known to Date*. FAO Species Catalogue. No.2 (125): 33-63.
- de Verdier K, Nyman A, Greko C, Bengtsson B. 2012. Antimicrobial resistance and virulence factors in *Escherichia coli* from Swedish dairy calves. *Acta Vet Scand* 54:2
- Dwidjoseputro, D. 1998. *Dasar-dasar Mikrobiology*. Djambatan. Malang.
- D'Aoust, J. Y. 2000. Salmonella. Di dalam: Lund, B.M.T.C. Baird-Parker, G.W. Gould. (Eds.), *The Microbiological Safety and Quality of Food Volume I*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Dwiyitno. 2010. Identifikasi Bakteri Patogen pada Produk Perikanan dengan Teknik Molekuler. *Squalen* Vol. 5 No. 2, hal. 67-77.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. Hal. 107.
- Goldman, E. and Green, L.H. eds., 2015. *Practical handbook of microbiology*. CRC Press. Pp. 72-73.
- Harmita dan Radji M. 2008. *Buku Ajar Analisis Hayati*, Edisi 3. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Hasutji, E. N., Zuhriansya, dan Imam, M. 2009. Deteksi Pencemaran Bakteri *Salmonella* sp. Pada Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Segar di Pasar Tradisional Kotamadya Surabaya. Fakultas Kedokteran Hewan. Lembaga Penelitian Universitas Airlangga. Surabaya.
- Hermaj V., Diksha Avneet. 2013. A Review On Commonly Used Biochemichal Test For Bacteri. *Innovare Journal of Life Science* 1(10):1-7.
- Holt, J. G. And N. R. Krieg. 2000. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. 9<sup>th</sup> Edition. Lippincott Williams & Wilkins. A Wolters Kluwer Company. Philadelphia. USA. Pp. 257-262.
- Isyana, F. 2012. Studi Tingkat *Higiene* dan Cemarannya Bakteri *Salmonella* sp. pada Pembuatan Dangka Susu Sapi di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar. 55 hal.

- Jay, J. M., Loenssner, M. J. and Golden, D. A. 2005. Modern Food Microbiology. 7<sup>th</sup> Edition. Springer Science and Business Media, Inc. New York. pp. 619-631.
- Jin T, Zhang H, Boyd G, Tang J. 2008. Thermal resistance of *Salmonella enteritidis* and *Escherichia coli* K12 in liquid egg determined by thermal death time disks. J Food Eng 84: 608-614.
- Khairyah, U. 2011. Identifikasi Bakteri Pada Produk Perikanan Beku di Balai Karantina Ikan Kelas I Tanjung Emas Semarang, Jawa Tengah. Jurusan Budidaya Perairan Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Kismiyati, S. Subekti, R. Wahid. N.Y., dan R. Kusdarwati. 2009. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Gram Negatif Pada Luka Ikan Mas Koki (*Carassius auratus*) Akibat Infestasi Ektoparasit *Argulus sp.* Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, 1 (2): 129-133.
- Mahmudah, R., Baharuddin, M., dan Sappewali, S. 2016. Identifikasi Isolat Bakteri Termofilik dari Sumber Air Panas Lejja, Kabupaten Soppeng. Al-kimia Jurnal Penelitian Sains Kimia, 4(1), 31-42.
- Nazir, M. 2011. Metodologi Penelitian. Ghalia Indonesia. Yogyakarta.
- Nuraeni, K., Y. Wibisono. dan Idrial. 2000. Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan. Politeknik Pertanian Negeri Jember. Jember.
- Prawesthirini, S. 1990. Identifikasi *Salmonella* Pada Udang Beku Yang Dijual di Pasar Swalayan Surabaya. Lembaga Penelitian Universitas Airlangga. Surabaya, 1.
- Puspadewi, R., Putranti, A., dan Afif, A. 2017. Deteksi *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* pada Jajanan Sirup. Jurnal Ilmiah Manuntung, 3(1), 26-33.
- Samiea S. A. E. R. A. E., Y. M. Ismaila., S. M. Fayed., S. S. Hamedb. 2019. Evaluation Of Modified Semisolid Rappaport Vassiliadis Medium In Comparison With Conventional Media In The Isolation Of *Salmonella* Species From Different Samples. Benha Medical Journal Vol. 35(3): 419-428.
- Sardiani, N., Magdalena, L., Risco, G. B., Dody, P., Syahribulan., dan Zaraswati, D. 2015. Potensi Tunikata *Rhopalaea sp.* sebagai sumber inoculum Bakteri *Encosymbion* Penghasil Antibakteri 1 Karakterisasi Isolat. Jurnal Alam dan Lingkungan, 6 (11).

- Sari, R. dan Pratiwi, A. 2014. Cemaran Bakteri *Escherichia coli* dalam Beberapa Makanan Laut yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Pontianak. *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2 (2), 14-19.
- Siahaan, R. O. I. 2010. Isolasi *Salmonella* spp. pada Sayuran Segar di Wilayah Bogor dan Evaluasi Pengaruh Perlakuan Pencucian dengan Sanitaiser Komersial. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. 90 hal.
- Sangadji, E. M., dan Sopiah. 2010. “Metodologi Penelitian”. ANDI. Yogyakarta.
- Sukandarrumidi. 2006. *Metodologi Penelitian Petunjuk Praktis untuk Peneliti Pemula*. Gajah Mada Press. Yogyakarta. Hal 57 - 60.
- Tantu, W., R. A. Tumbol. Dan S. N. J. Longdong. 2013. Deteksi Keberadaan Bakteri *Aeromonas* sp. Pada Ikan Nila yang Dibudidayakan di Karamba Jaring Apung Danau Tondano. *Budidaya Perairan*, 1 (3): 74-80.
- Wasteson, Y. and Hornes, E. 2009. *Phatogenic Escherichia coli Found in Food*. *International Journal Of Food Microbiology Reviews*, 7, 43-54.
- Yusuf, R. W. N. 2009. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Gram Negatif Pada Luka Ikan Maskoki (*Carassius auratus*) Akibat Infestasi Ektoparasit *Argulus* sp. Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya. 81 hal.
- Zimbro, D.A.P.M.J. 2003. *Difco & BBL manual: manual of microbiological culture media*. Becton Dickinson and company. Maryland. Pp. 435-436.