

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, Rabiatul. 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Anonim. 2004. *Petis Si Hitam Lezat Bergizi*. Kompas cyber Media, Diakses November 2018. <http://www.kompas.com>.
- Arisman. 2008. *Keracunan Makanan. Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta : Kedokteran EGC.
- Astawan, A. 2010. *Waspada! Bakteri Pada Makanan*. Diakses November 2018. <http://regional.kompas.com>
- Astawan, Made. 2005. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo : PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Agustina F, Pambayun R, Febry F. 2009. *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009*. Diakses November 2018. Available from : eprints.unsri.ac.id/64/3/Abstrak8.pdf
- Boel T. 2004. *Infeksi saluran kemih dan kelamin*. Sumatra Utara : Fakultas Kedokteran Gigi USU.
- Brooks, GF., Butel J.S & Morse S.A. 2004. *Jawetz, Melnick & Adelberg's Medical Microbiology Twenty second edition Lange Medical Books*. McGraw-hill, Medical publishing division.
- Brooks, G. F., J. S. Butel, dan S. A. Morse. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. Salemba Medika, Jakarta.
- Cahyarani, Citra Hayati. 2006. *Perbedaan Jumlah MPN Coliform Pada Petis Ikan Kemasan dan Bukan Kemasan yang Beredar di Pasar Baru Kamal Madura*. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, Surabaya.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Disperindag. 2015. *IKM Petis Kabupaten Bangkalan*. Bangkalan: Disperindag.
- Engelkirk, P. G. and J. E. Duben. 2008. *Laboratory Diagnosis of Infection Deases*. Lippincott, America.

- Fakhrudin, A. 2009. *Pemanfaatan Air Rebusan Kupang untuk Pengolahan Petis dengan Penambahan Berbagai Pati-patian*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Faridz. 2007. *Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan Esherichia coli pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep*. Jurnal Embryo, No.2 Vol.4 Desember 2007 (ISSN 0216-0188), Hal: 94-106
- Handayani BR dan Werdiningsih W. 2010. *Kondisi Sanitasi dan Keracunan Makanan Tradisional*. Diakses November 2018. Available from : http://fp.unram.ac.id/data/2012/04/20-2-3_07-Rien-Kondisi-sanitasi-keracunan-mkn-trad_Rev-Eko__P.pdf
- Irianto, Koes. 2012. *Bakteriologi, Mikologi dan Virologi Panduan Medis dan Klinis*. Bandung: ALFABETA.
- Irianto, K. 2013. *Mikrobiologi Medis: Pencegahan, Pangan, Lingkungan*. Bandung: ALFABETA
- Khan HA, Ahmad A, Mehboob R. *Nosocomial Infections and their control strategies, Asian Pasific Journal of Tropical Biomedicine*. 2015: 5(7): 509-514
- Madigan M.T., J.K. Martinko, and J. Parker. 2003. *Book Biology of Microorganisms*. 5th Edition. USA.: Pearson Education.
- Madigan MT, Martinko JM, Dunlap PV, Clark DP. 2008. *Biology of Microorganisms 12th edition*. San Francisco: Pearson.
- Mukono HJ. 2006. *Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran Surabaya*: Surabaya : Airlangga University Press
- Murniyati dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- 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.
- Nurmaini, 2004. *Pencemaran Makanan Secara Kimia dan Biologis*. Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.
- Prasetyaningsih, Yuliana., Fitri Nadifah., Ika Susilowati. 2015. *Distribusi Jamur Aspergillus Flavus pada Petis Udang Yogyakarta*. The 2nd University Research Coloquium. ISSN 2407-9189

- Prianto, Adi. 2008. *Identifikasi Bakteri Gram Negatif Pada Petis Udang yang Dijual di Pasar Peterongan Semarang*. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang
- Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahmawati, Dwi. 2013. *Analisis Mikroba pada Petis Berdasarkan Perbedaan Bahan Dasar*. Skripsi: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Siagian, Albiner. 2012. *Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Sumatera Utara : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Suprpti, M.L. 2004. *Membuat Petis*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Susanna D dan Hartano B. 2003. *Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis*. FKM UI. Depok
- Wahdiniati, L, Pantiwati, Yuni, Latifa, Roimil. 2016. *Pemeriksaan Kandungan Bakteri Salmonella sp. dan Bakteri Escherichia coli pada Petis Ikan di Pasar Klampis Bangkalan Madura Sebagai Sumber Belajar Biologi*. Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia, No. 2, Vol.2 Tahun 2016 (p-ISSN: 2442-3750; e-ISSN: 2527-6204) Hal :188-206.
- Wahyuningtyas, I. dkk., 2013. *Analisis kelayakan Usaha Produksi Sambal Petis Ikan Tuna Siap Saji (Studi kasus di UD. Madu Prima Pamekasan Madura)*. Jurnal Pangan Agroindustri