

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan. M. 2011. Memetik Manfaat Daun Kemangi. Diakses dari: <http://health.kompas.com>. Diakses pada 10 Juni 2019
- Brooks, G.F., Butel J.S, Morse S.A. 2004. *Jawetz, Melnick & Adelberg's Medical Microbiology 22nd edition*. New York: McGraw-Hill Companies.
- Brooks, GF., Butel, J.S., Ornston, L.N. 2008. *Jawetz, Melnick & Adelberg Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Brooks, G. F., Jawetz, E., Melnick, J. L., Adelberg, E. A. 2010. *Jawetz, Melnick, & Adelberg's Medical Microbiology 25th edition*. New York: McGraw Hill Medical.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta.: Bumi Aksara
- Cain, D., Hanks, H., Weis, M., Carroll B., Jonathan L. 2013. *Microbiolgy Laboratoty Manual*. Collin Country Community College District. McKinney, TX. Diakses dari: <http://www.sci.sdu.edu/classes/biology/bio210/lab/demers/Howtowriteanunknownlabrepor.pdf>. Diakses pada 17 Juni 2019.
- Cappuccino. J. C, Sherman. N. 2005. *Microbiology-A laboratory Manual. 6thEd.*, Singapore: Pearson Education.
- Clark, David P. 2005. *Molecular Biology Understanding The Genetic Revolution*. San Diego, California: Elsevier Inc.
- Depkes RI. 2010. *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes RI. 2018. *Lebih Dari 200 Penyakit Dapat Menular Melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan*. Diakses dari: <http://www.depkes.go.id/article/print/18092700003/lebih-dari-200-penyakit-dapat-menular-melalui-makanan-keamanan-pangan-harus-diperhatikan.html>. Diakses pada 17 Juni 2019.
- Dubreuil, J.D .2002. *Escherichia coli STb enterotoxin, Microbiology,143*; 1783–1795.
- Eslava, C. F. Navarro-García, J.R. Czczulin, I.R. Henderson, A. Cravioto, J.P. Nataro, Pet., 2009. *an autotransporter enterotoxin from enteroaggregative Escherichia coli, Infect. Immun.* 66 3155–3163.
- Frances K., Widmann. 2005. *Tinjauan Klinis Hasil Pemeriksaan Laboratorium*. Edisi 9. Jakarta:EGC.

- Geo FB, Karen CC, Janet SB, Stephen AM, Timothy AM. 2011. *Medical Microbiology 25th edition*. New York: McGraw Hill.
- Haryani Y, Chainulfiffah, Rustiana. 2012. Fermentasi karbohidrat oleh isolat *Salmonella* Spp. *J. Ind.Che.Acta*. Vol 3 (1), p. 23-26. Diakses dari: <https://ejournal.unri.ac.id/index.php/ICA/article/download/917/910>. Diakses pada 10 Juni 2019.
- Hemraj, V. 2013. *A Review on Commonly Used Biochemical Test for Bacteria*. India: Departement of Pharmacy L R Institute of Pharmacy Solan.
- Isyanti, M. 2001. *Mutu Mikrobiologi Sayuran Lalap dari Pasar Tradisional di Daerah Bogor dan Pengaruh Pascapanen Minimal untuk Menjamin Keamanannya*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Lubis, P. A. H. 2015. *Identifikasi Bakteri Escherichia Coli serta Salmonella sp. Yang Diisolasi dari Soto Ayam*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah.
- Jorgensen, JH., Pfaller MA., Carroll KC. 2015. *Manual of Clinical Microbiology 1th edition Volume 1*. Washington DC: ASM Press.
- Karch, H .2001. *The role of virulence factors in enterohemorrhagic Escherichia coli (EHEC) associated hemolytic uremic syndrome, Semin. Thromb. Hemost. 27 ;207–214*.
- Kayser, FH. 2005. *Medical Microbiology*. New York: Thieme Stuttgart.
- Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Diakses dari: http://hukum.unsrat.ac.id/men/menkes_942_2003.pdf. Diakses pada 15 Juni 2019.
- LaboratoryInfo. 2019. Gram Staining: Principle, Procedure, Interpretation and Animation. Diakses dari: <https://laboratoryinfo.com/gram-staining-principle-procedure-interpretation-and-animation/>. Diakses pada 19 Mei 2019.
- Mahon, CR. 2015. *Textbook of Diagnostic Microbiology 5th edition*. Philadelphia: Saunders Elsevier.
- Marwanti. 2010. *Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mulyono, S. 2007. *Bercocok Tanam Kubis*. Jakarta: Azka Mulia Media.
- Nurjanah, S. 2006. Kajian Sumber Cemaran Mikrobiologis Pangan Pada Beberapa Rumah Makan di Lingkar Kampus IPB Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, Vol. 11 (3), p. 18-24.

- Parsot C. 2005. *Shigella spp. and enteroinvasive E. coli pathogenicity factors*, *FEMS Microbiol. Lett.* 252 8–11.
- Patricia, S., Cathcart, L. 2011. *Motility Test Medium Protocol*. Diakses dari: <http://www.asmscience.org/content/education/protocol/protocol.3658>. Diakses pada 17 Juni 2019.
- Post, K W. and Songer, GJ. 2005. *MICROBIOLOGY Bacterial and Fungal Agent of Animal Disease*. Philadelphia: Elsevier Saunders.
- Prescott LM, Harley JP. 2012. *Laboratory Exercises in Microbiology 5th Edition*. New York: McGraw-Hill Companies.
- Rahayu, Susi A., Muhammad Hidayat G. 2017. Uji Cemarkan Air Minum Masyarakat Sekitar Margahayu raya Bandung dengan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli*. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, Vol 4 (2), p. 50-56.
- Ruth, 2002. *Analisa Telur dan larva Cacing pada Daun Selada di Beberapa pasar Kota Medan Tahun 2002*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Ryan KJ, Ray CG. 2014. *Sherris Medical Microbiology 6th edition*. New York: McGraw-Hill.
- Safwan, dkk. 2016. Pengaruh Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) Terhadap Motilitas dan Konsentrasi Spermatozoa Mencit Jantan (*Mus musculus*). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 1(2), p. 173-181 .
- Sagar Aryal. 2018. Mac Conkey Agar- Composition, Principle, Uses, Preparation and Colony Morphology. Diakses dari: <https://microbiologyinfo.com/macconkey-agar-composition-principle-uses-preparation-and-colony-morphology>. Diakses pada 17 Juni 2019.
- . 2018. Methyl Red (MR) Test- Principle, Procedure and Result Interpretation. Diakses dari: <https://microbiologyinfo.com/methyl-red-mr-test-principle-procedure-and-result-interpretation>. Diakses pada 17 Juni 2019.
- . 2018. Simmons Citrate Agar- Composition, Principle, Uses, Preparation and Result Interpretation. Diakses dari: <https://microbiologyinfo.com/simmons-citrate-agar-composition-principle-uses-preparation-and-result-interpretation>. Diakses pada 17 Juni 2019.
- . 2018. Urease Test-Principle, Media, Procedure and Result. Diakses dari: <https://microbiologyinfo.com/urease-test-principle-media-procedure-and-result>. Diakses pada 17 Juni 2019.

- , 2018. Voges-Proskauer (VP) Test-Principle, Reagents, Procedure and Result. Diakses dari: <https://microbiologyinfo.com/voges-proskauer-vp-test-principle-reagents-procedure-and-result>. Diakses pada 17 Juni 2019.
- , 2019. Indole Test-Principle, Reagents, Procedure, Result Interpretation and Limitations. Diakses dari: <https://microbiologyinfo.com/indole-test-principle-reagents-procedure-result-interpretation-and-limitations>. Diakses pada 17 Juni 2019.
- , 2019. The Triple Sugar Iron (TSI) Test- Principle, Procedure, Uses and Interpretation. Diakses dari: <https://microbiologyinfo.com/triple-sugar-iron-tsi-test>. Diakses pada 17 Juni 2019.
- Sapers, G.M. 2001. Efficacy of washing and sanitizing methods for disinfection of fresh fruit and vegetable products. *Food Technol. Biotechnol.* Vol 39 (4), p. 305-311.
- Sari, Mulia. 2015. *Uji Bakteriologis dan Resistensi Antibiotik Terhadap Bakteri Escherichia coli dan Shigella sp pada Makanan Gado-gado di Kantin UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Siswono, 2001. Waspada! Infeksi *E. coli*. Diakses dari: www.gizi.net. Diakses pada 15 Juni 2019.
- Srianna FP., Indra C., Irnawati M. 2012. Pemeriksaan *Escherichia coli* dan Larva Cacing pada Sayuran Lalapan Kemangi (*Ocimum basilicum*), Kol (*Brassica oleracea L. var. capitata. L.*), Selada (*Lactuca sativa L.*), Terong (*Solanum melongena*) yang Dijual di Pasar Tradisional, Supermarket dan Restoran di Kota Medan Tahun 2012. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryani, Dyah. 2013. Hubungan Perilaku Mencuci Dengan Kontaminasi Telur Nematoda Usus Pada Sayuran Kubis (*Brassica oleracea*) Pedagang Pecel Lele di Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta. *Jurnal Kesmas UAD*. Vol. 6 (2), p. 162-232.
- Tindry B.B, Woodford B.S.J., Joy A.M.R. 2015. Keberadaan *Escherichia coli* pada Kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) dan Kol (*Brassica Oleraceae*) Sebagai Menu Ayam Lalapan pada Warung Makan di Jalan Piere Tendean Boulevard Kota Manado Tahun 2015. Manado: Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Todar, Kenneth. 2006. *Todar's online textbook of bacteriology*. University of Wisconsin-Madison Department of Bacteriology.

Winarti, Christina., Miskiyah. 2010. Status Kontaminasi pada Sayuran dan Upaya Pengendaliannya di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian*. Vol 3 (3), p. 227-237.

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Whittam, T.S., Donnenberg, M.S. 2011. *Pathogenesis and evolution of virulence in enteropathogenic and enterohemorrhagic Escherichia coli*, *J. Clin. Invest.* 107;539–548.