

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Quran Terjemahan. 2015. Departemen Agama RI. Bandung: CV Darus Sunnah.
- Adriani M dan Wirjatmadi B. 2012. Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Alfi Syahar, MA. 2011. Makanan Halal Dan Haram. <http://belajarislam.com/2011/03/makanan-halal-dan-haram>. Diakses pada 2 Mei 2019.
- Al-Mubarak, Ahmad Zaki. 2006. Pendekatan Strukturalisme Linguistik dalam Tafsir Al-Qur'an Kontemporer "ala" M.Shahrur. Yogyakarta : eLSAQ.
- Badan Standarisasi Nasional RI. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 08.3-7388-2009 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Pangan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bhunia A. 2008. Foodborne Microbial Pathogens. Springer. USA.
- BPOM. 2009. Pangan Jajanan Anak Sekolah, Food Watch Sistem Keamanan Pangan Terpadu. Vol. 1.
- BPOM. 2011. Laporan Tahunan 2011. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan. https://www.pom.go.id/new/browse/more/laporan_tahunan/26-11-2011/26-11-2013. Diakses 15 November 2017.
- Breed, RS *et al.* *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology 9th edition*. Philadelphia: Lippincott William & Wilkins. 1994. p. 332-346
- Brooks, W. A. Hossain, A. Goswami, D. Sharmeen, A.T. Nahar, K. Alam, N. Naheed, A. Nair, G.B. Luby, and R.F. Breiman. 2005. Bacteraemic typhoid fever in children in an urban slum. *Bangladesh Emerging Infectious Diseases*. 10(2):326-329.
- Cappucino, JG, N. Sherman. 2002. *Microbiology A Laboratory Manual Edition 9th*. California: The Benjamin Cummings Publishing Company. P 323-327

- Center for Disease Control and Prevention (CDC). 2012. National Enteric Disease Surveillance: Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) Annual Report, 2012. Atlanta.
- Connie R. Mahon. 2015. Textbook Diagnostic of Microbiology. Fifth Edition. Elsevier Inc. Page 316-319.
- Cox NA, Berrang ME, Cason JA. 2000. *Salmonella* penetration of egg shell and proliferation in broiler hatching eggs—a review. Poultry Science 79: 1571-1574.
- Direktorat Perlindungan Konsumen. 2006. Bagaimana Memilih Makanan Sehat dan Aman. Departemen Perdagangan RI, Jakarta.
- Dominguez, Gomez CL and Zumalacarregui J. 2002. Prevalence of *Salmonella* and *Campylobacter* in Retail Outlet in Spain. Int. J. Food Microbiol. 72(1): 165-168.
- Doyle ME, Charles WK, John A, Ronald W. 2006. Human Illness Caused by *E. coli* O157:H7 from Food and Non-food Sources. Food Research Institute, University of Wisconsin—Madison, Madison.
- Drs. Roli A.Rahman, M.Ag, dkk. 2016. *Modul Qur'an dan Hadist*. Sragen: Akik Pusaka.
- Dubreuil JD. 2002. *Escherichia coli* STb enterotoxin. Microbiology, 143; 1783–1795.
- Eslava, Navarro-Garcia CF, Czezulín JR, Henderson IR, Cravioto A, Nataro JP, Pet. 2009. An autotransporter enterotoxin from enteroaggregative *Escherichia coli*. Infect. Immun. 66: 3155–3163.
- Fardiaz S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Gerardi M. 2003. The microbiology of anaerobic digester. USA: library of congress cataloging in publication data.

- Hanes D. 2003. Nontyphoid Salmonella. Di dalam: Miliotis MD, Bier JW. (Eds), International Handbook of Foodborne Pathogens. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Irianto K. 2006. Menguak Dunia Mikroorganisme. Cetakan Pertama. Bandung : CV. Yrama Widya.
- Jay, Loessner JMMJ, Golden DA. 2005. Modern Food Microbiology Seventh Edition. Springer Science and Bussiness Media Inc., USA.
- Jorgensen, JH *et al.* *Manual of Clinical Microbiology 11th edition* Volume 1. Washington DC: ASM Press. 2015. Halaman 685
- Julius ES. 1990. Mikrobiologi Dasar. Jakarta: Binarupa Aksara Latar.
- Jurdawanto W. 2008. Perilaku Makan Anak Sekolah. <http://www.litbang.depkes.go.id/aktual/anak/makanan140206.html>. Diakses pada 19 Maret 2018.
- Karch H. 2001. The role of virulence factors in enterohemorrhagic *Escherichia coli* (EHEC) associated hemolytic uremic syndrome, *Semin. Thromb. Hemost.* 27 ; 207–214.
- Karen CC, Stephen AM, Timonthy M, Steve M. 2017. Jawetz, Melnick & Adelberg Mikrobiologi Kedokteran. Edisi Revisi. Jakarta: EGC.
- Karsinah, Lucky HM, Suharto, dan Mardiasuti HW. 1994. Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran. Edisi Revisi. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Khomsan A. 2006. Solusi Makanan Sehat. Psikobuana, Vol. 1, No. 1, 29-38. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Leboffe MJ dan Pierre BE. 2011. A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory. Morton Publishing Company.
- Madigan, M.T., J.M. Martinko, and J. Parker. 2009. *Biology of Microorganisms. 12th ed.* New York: Prentice Hall International.

- Marlina, 2003. Uji Mikrobiologi Makanan Jajanan Kue Basah di Sekolah Dasar Negeri Jalan Megawati/ Halat, Kec. Medan Area. Tahun 2003. Skripsi Gizi Kesehatan Masyarakat, FKM USU.
- Melliawati R. 2009. *Escherichia coli* dalam kehidupan manusia. BioTrends, Vol.4, No.1
- Meng J dan Schroeder CM. 2007. *Escherichia coli*. Ch 1 In: Simjee S. (ed) Foodborne diseases. Totowa: Humana Press. Pp. 1–25.
- MENKES RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/ Menkes/ SK/ VII/ 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. Jakarta: Depkes RI.
- Murad L, Julius ES, Elly H, Oktavianus CS, Paul B. 2006. Distribusi serotipe dan pola resistensi antibiotika dari isolat *Salmonella nontifoid* di Jakarta. Fakultas Kedokteran Universitas Trisakti, Vol.25, No.1.
- Nurwanto. 2007. Tata Laksana Higiene Hidangan, Keracunan Hidangan dan Jenis Bakteria. <http://www.ihs Makassar.com>. Diakses 15 November 2017.
- Parsot C. 2005. *Shigella spp.* and enteroinvasive *E. coli* pathogenicity factors, FEMS Microbiol. Lett. 252 8–11.
- Pracoyo NE, Wati M, Sugiarningsih S, Triyani, Syamsidar, Rochayani S. 2006. Higiene Makanan Siap saji pada Beberapa Tempat Pengolahan Makanan di DKI Jakarta, majalah Kesehatan Masyarakat (Journal of Public Health), No. 72, Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Pratiwi E. 2011. Pemeriksaan *Salmonella*. Diakses di: <http://id.scribd.com/doc/54252133/tugas-bakteri2>. Diakses pada : 19 maret 2018.
- Prescott LM, Harley JP. 2012. *Laboratory Exercises in Microbiology fifth edition*. New York: McGraw-Hill Companies. p. 126-153
- Prescott. 2008. Microbiology 7th edition. USA: McGraw-Hill Book Company.
- Purnawijayanti HA. 2001. Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.

- Rahayu ES. 2003. Lactic Acid Bacteria in Fermented Foods of Indonesian Origin. *Agritech* Vol. 23(2) : 75-84.
- Septiawan I, Herawati S, dan Yasa I. 2013. Pemeriksaan Immunoglobulin M Anti Salmonella dalam Diagnosis Demam Tifoid. Bagian Patologi Klinik Fakultas Kedokteran Universitas Udayana, 2 (6): 1080-1090.
- Sihadi. 2004. Makanan Jajanan Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Kedokteran YARSI*. 12 (2) : 091-095.
- Soemarno. 2000. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Klinik. Akademi Analisis Kesehatan. Yogyakarta.
- Sridhar, RPN. 2006. *IMViC reaction*. JJMMC.
- Subandi, M. 2010. Mikrobiologi Perkembangan, Kajian, dan Pengamatan dalam perspektif Islam. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Suci EST. 2009. Gambaran Perilaku Jajan Murid Sekolah Dasar di Jakarta. Fakultas Psikologi Universitas Katolik Atma Jaya Jakarta. Vol.1, No.1,29-38.
- Sumarmi S. 2005. Abstrak :Keamanan Makanan Jajanan di Sekolah Dasar di Kota Surabaya. Departemen Gizi Universitas Erlangga.
- Supardi I dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Penerbit Alumni, Bandung.
- Susana D, Magdalena Y, Eryando T dan Adi HK. 2008. Keamanan Makanan Jajanan di Sekolah Dasar di Kota Surabaya. Departemen Gizi Universitas Erlangga.
- Syahrurachman A. 2010. Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran. Bina Rupa Aksara Jakarta.
- Todar K. 2008. "Pathogenic *Escherichia coli*". <http://textbookofbacteriology.net/e.coli.html>. Diakses pada 19 maret 2018.
- Todar K. 2008. "*Salmonella* dan *Salmonellosis*". <http://textbookofbacteriology.net/salmonella.html>. Diakses 19 Maret 2018.
- Wardani AK. 2008. Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Residu Ekstrak Etanolik Daun Arbenan (*Duchesnea indica* (Andr) Focke.) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aureginosa* Multiresisten Antibiotik Beserta

Profil Kromatografi Lapis Tipis. Skripsi Tidak Diterbitkan Surakarta :
Fakultas Farmasi UMS Surakarta.

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

WHO. 2010. Salmonella. <http://www.who.int/topics/salmonella/en/>. Diakses 19
Maret 2018.

Widianto. 2009. Cara Penularan *Salmonella* sp. jptunimus-gdl-wahyunengs-5324-
2-bab2.pdf .Diakses pada tanggal 19 maret 2018.

Wijaya S. 2009. Studi Penggunaan Empat Jenis Pati Sebagai Bahan Pengental
Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi Dan Sensori Saus Cabai
Selama Penyimpanan. Semarang : Fakultas Teknologi Pertanian.
Universitas Katolik Soegijapranata.

Yates JR. 2013. The host-range, genomics and proteomics of *Escherichia coli*
O157:H7 bacteriophage rV5. Jakarta: FK UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.

Zahrotu R. 2016. Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Salmonella* Sp. Pada
Siomay Yang Dijual Di Kantin SD Negeri Di Kelurahan Pisangan, Cirendeu
Dan Cempaka Putih. (Skripsi) Program Studi Kedokteran Dan Profesi
Dokter. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah
Jakarta.

Zulaekah S. 2012. Pendidikan Gizi Dengan Media Booklet Terhadap penegatuhan
Gizi. Kemas, 7 (2): 102-107.