

## Daftar Pustaka

- Alexander Steve, Strete Dennis, and Mary Jane. 2004. *Laboratory Exercises in Organismal and Molecular Microbiology*. New York: Mc-Graw Hill.
- Athena., Sukar., dan Haryono. 2004. Kandungan Bakteri Total Coli Dan Eschereclria Coli/ Fecal Coli Air Minum Dari Depot Air Minum Isi Ulang Di Jakarta, Tangerang, Dan Bekasi. *Buletin Penelitian Kesehatan. Volume 32, No. 32, 2004: 135-143*.
- Bartono, PH. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: Pertja.
- Berazandeh, N. 2008. *Microbiologi Titles*. Jerman. Springer. Verlag Berlin Heidelberg Media. pp 9-11.
- Benson, J Harold. 2002. *Microbiological Application: Laboratory Manual In General Microbiology/ Complete Version, Eight Edition*. New York: Mc-Graw Hill.
- BPOM RI (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia). 2006. *Tentang Kategori Pangan*. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.52.4040.
- BPOM RI (Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia). 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan. Info POM Vol. 9, No. 2, Maret 2008*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- BPOM RI (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia). 2009. *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan*. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011.
- BPOM RI (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia). 2012. *Tentang Kategori Pangan*. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor ISBN 978-602-3665-11-2.

- Cahyuni, Novia. 2015. Diversifikasi Mangga Off Grade Menjadi Selai Dan Dodol. *Jurnal Teknologi Pangan Vol. 6 No. 2.*
- Djaja, Made. 2003. Pengaruh Jenis Tempat Pengolahan Makanan terhadap Kontaminasi pada Makanan di Jakarta Selatan. Disertasi. FKM UI Depok.
- Febry, A (2013). Ilmu gizi untuk praktisi kesehatan. Yogyakarta : Graha ilmu.
- Hartono, Andry. 2003. *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan.* Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Isnawati. 2012. Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform dalam Es Jeruk di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat. No.2. Vol.1.* Hal 1005-1017.
- Indriani, Dwi Meta. 2014. *Kandungan Bakteri Coliform Dalam Es Batu Pada Pedagang Kaki Lima Di Jalan Kalimantan Kecamatan Summersari Kecamatan Jember.* Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. (Skripsi).
- Lestari, Dyah Puji. 2015. Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Minuman Jus Buah di Tembalang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia Vol. 14 No.1 / April 2015.*
- Mansauda, Karlah L.R., Fatimawati., dan Novel Kojong. 2014. Analisis Cemarkan Bakteri Coliform Pada Saus Tomat Jajanan Bakso Tusuk Yang Beredar Di Manado. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT Vol. 3 No. 2.* Mei 2014 ISSN 2302 – 2493.
- Marwanti. 2010. *Keamanan Pangan Dan Penyelenggaraan Makanan.* Yogyakarta: Jurusan PTBB FT UNY.
- Naria, E. 2005. Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Jajanan Di Kompleks USU, Medan. *USU. 25(2): 118-126.*

- Pasalu, Deviyanti., Saifuddin Sirajuddin., dan Ulfah Najamuddin. 2013. *Analisis Total Mikroba Dan Jenis Mikroba Patogen Pada Jajanan Anak Di SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar*. Makassar: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Pelczar, Michael J. 1986. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI Press).
- Permenkes. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 *Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Menteri Kesehatan Indonesia.
- Prasetyowati, Retno Pratiwi, Fera Tris O, Pengambilan Minyak Biji Alpukat (Persea Americana Mill) dengan Metode Ekstraksi, *Jurnal Teknik Kimia, No. 2, Vol. 17, April 2010*.
- Puspaningtyas, Ervira Desty. 2014. *Enak sih, tapi...* Jakarta: Fmedia (Imprint Agromedia Pustaka).
- Radji, Maksum. 2009. *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi Dan Kedokteran*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Rohmaningtyas, D. 2010. Perbanyak tanaman mangga dengan teknik okulasi dikebun benih tanaman pangan dan hortikultura Tejomantri Wonorejo Polokarto Sukoharjo. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Safitri, Anisa Arga. 2012. Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella. *Skripsi*. Makasar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin.
- Sapers, G.M. 2001. "Efficacy of washing and sanitizing methods for disinfection of fresh fruit and vegetable products". *Food Technol. Biotechnol.* 39(4): 305-311.
- Siagian, Albiner. 2002. *Mikroba Patogen Pada Makanan Dan Sumber Pencemarannya*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera

- Utara. USU digital Library.SNI 01-3719-1995. (1995). Minuman Sari Buah. Jakarta: Dewan Standar Nasional.
- Subandi. 2010. *MIKROBIOLOGI: Perkembangan Kajian, dan Pengamatan dalam Perspektif Islam*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sugianti, Cicih. 2014. Kajian Pengaruh Iradiasi Dosis 0.75 Kgy Terhadap Kerusakan Dingin (Chilling Injury) Pada Buah Mangga Gedong Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol. 3, No.2: 195-204.
- Utami, Rohula. 2014. Produksi dan Karakterisasi Enzim Pektinase oleh Bakteri Pektinolitik dalam Klarifikasi Jus Jeruk Manis (*Citrus cinensis*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (1).
- Wandrivel, Rido. 2012. Kualitas Air Minum Yang Diproduksi Depot Air Minum Isi Ulang Di Kecamatan Bungus Padang Berdasarkan Persyaratan Mikrobiologi. *Jurnal Kesehatan Andalas* 1(3).
- Widjajanti, Wening. 2007. Survei Keberadaan *Staphylococcus aureus* dan *Coliform Group* Pada Buah Segar yang Dijual Oleh Pedagang Buah Keliling di Tembalang. Skripsi, Universitas Diponegoro.