

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A., Muliawati dan Sofyan Tsauri. 1979. *Proceedings Seminar Teknologi Pangan IV*. Bogor: Balai Penelitian Departemen perindustrian.
- Anonim. 2013. *Staphylococcus aureus*. Food Standards Australia. [http://www.foodstandardsau/.../Staphylococcus aureus.pdf](http://www.foodstandardsau/.../Staphylococcus_aureus.pdf) . [23 November 2014].
- Astuti, T. 2012. *Studi Kandungan Bakteri Salmonella sp. pada Minuman Susu Telur Madu Jahe (STMJ) di Taman Kota Damay Kecamatan Kota Gorontalo*. {Skripsi}. Gorontalo: FKM Universitas Negeri Gorontalo.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. [http://perpustakaan.pom.go.id/Koleksi Lainnya/Buletin%20Info%20POM/0208.pdf](http://perpustakaan.pom.go.id/Koleksi_Lainnya/Buletin%20Info%20POM/0208.pdf). [2 November 2014].
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2006. Keputusan Kepala Badan POM No. HK. 00.05.52.4040. *Tentang Kategori Pangan*. Jakarta.
- Booth, IR. 1985. *Regulation of Cytoplasmic pH in Bacteria*. Microbiol Rev 49; 359-378.
- Chan, E. C. S. dan Pelczar, Michael J. 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. (Penerjemah: Hadioetomo, R. S., T. Imas, S. S. Tjitrosomo dan S. L. Angka) Jakarta: UI-Press.
- Dewi, S.P. 2008. *Praktik Sanitasi dan Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah di Tingkat Rumah Tangga dan Pengaruhnya terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Estiasih, T., dan K. Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fardiaz, Srikandi. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Penerbit IPB.
- , 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi; IPB.
- Hasan, Iqbal. 2008. *Analisis Data Penelitian dengan Statistik*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

- Jawetz E., J. L. Melnick, E. A. Adelberg, G. F. Brooks, J. S. Butel, L. N. Ornston. 1995. *Mikrobiologi Kedokteran*. Edisi ke-20. (Alih bahasa: Nugroho dan R. F Maulany). Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Kim CK. 1998. *Mechanism of Ozone Inactivation of Bacteriophage f2*. Appl. Environ. Microbiol. 39:210-218.
- Lay, B.W. 1994. *Analisis Mikroba di Laboratorium*. Jakarta: Rajawali Press
- Mailia, R., 2013. *Ketahanan Panas Cemaran Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus dan Bakteri Pembentuk Spora yang Diisolasi dari Proses Pembuatan Tahu di Sudagaran Yogyakarta*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Makfoeld, Jarir. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Muchtadi, Tien R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Orth, D. S. 1994. *Presevative Evaluation and Testing: The Linear Regression Methode in Denyer, S. P. and R. M. Baird (ed). Guide to Microbiological Control in Pharmaceuticals*. Ellis Horwood, New York.
- Parimin, S. P. 2005. *Jambu Biji Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ray, B. 2001. *Fundamental Food Microbiology*. Ed. ke-2. New York: CRC Press.
- Razak, A., Djamal, A., Revilla, G. 2012. *Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia s.) terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus secara In Vitro*. Jurnal Penelitian. Padang: Universitas Andalas.
- SNI 01-3719-1995. *Minuman Sari Buah*. Badan Standarisasi Nasional Peraturan BPOM No. 36 Tahun 2013.
- Sulistiyaningsih, 2010. *Uji Kepekaan Beberapa Sediaan Antiseptik terhadap Bakteri Staphylococcus aureus dan Staphylococcus aureus Resisten Metisilin (MRSA)*. Jatinangor: Universitas Padjajaran.
- Toledo, R. T. 1991. *Fundamentals of Food Process Engineering 2nd*. New York: Chapman dan Hall.
- Trihendrokesowo. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi; Uniersitas Gajah Mada.

- Volk, Wesley A. dan Wheeler, Margaret F. 1990. Mikrobiologi Dasar Jilid 2. (Alih Bahasa: Markham M. Sc.) Jakarta: Erlangga.
- , 1993. Mikrobiologi Dasar Jilid 1. (Alih Bahasa: Markham M. Sc.) Jakarta: Erlangga.
- Wibowo, Ari. 2011. *Insidensi Staphylococcus aureus pada Susu Pasteurisasi yang Dijual Di Wilayah Bogor*. Jurnal Teknologi Pertanian. Bogor.
- Wikipedia. 2013. *Staphylococcus aureus*. <http://id.wikipedia.org/wiki/stahylococcus aureus>. [20 Desember 2013].
- Yuswita, Elia. 2014. Optimasi Proses Termal untuk Membunuh Clostridium botulinum. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.