

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyu, S, N. I. A. Rahman, A. Muazu, U. F. Abdullahi, R. Naim, U. Muhammad, M. Haque. 2015. *Evaluation of biofilm formation and chemical sensitivity of Salmonella thypimurium on plastic surface. Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 5(10) : P. 118-125.
- Amalia, R. D. Dwiyaniti, Haitami. 2016. Daya Hambat NaCl Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Medical Laboratory Technology Journal*, 2(2) : Hal. 42-45.
- Amiruddin, R. R, Darniati, dan Ismail. 2017. Isolasi dan Identifikasi *Salmonella sp* Pada Ayam Bakar di Rumah Makan Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. *JIMVET*, 01(3) : Hal. 265-274.
- Angienda, P. O, dan D. J. Hill. 2011. *The Effect of Sodium Chloride and pH on the Antimicrobial Effectiveness of Essential Oils against Pathogenic and Food Spoilage Bacteria: Implications in Food Safety. World Academy of Science, Engineering and Technology International Journal of Nutrition and Food Engineering*, 5(9): P. 572-577.
- Bell, C., dan A. Kyriakides. 2002. *Salmonella : A Practical Approach to the Organism and Its Control In Foods*. London : Blackwell Science.
- Danarsi dan Noer. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubur Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Labu Kuning. *Journal of Nutrition College*, 5(2) : Hal. 58-63.
- Detha, A. dan F. U. Datta. 2015. Aktivitas Antimikroba Sopi Terhadap Bakteri Patogen *Salmonella Thypimurium* dan *Salmonella Enteritidis*. *Jurnal Kajian Veteriner*, 3(1) : Hal. 17-21.
- Fibriana, F. dan A. V. Amalia. 2016. Potensi *Kitchen Microbiology* untuk Meningkatkan Keterampilan Teknik *Hands-On* dalam Pembelajaran Mikrobiologi. *Unnes Science Education Journal*, 5(2) : Hal. 1210-1216.
- HiMedia Laboratorium. 2015. *Lactobacillus MRS Agar. Technical Data HiMedia, Code M641, revision 02/2015*.
- HiMedia Laboratories. 2018. *Soyabean Casein Digest Agar (Tryptone Soya Agar). Technical Data HiMedia, Code M290, revision 02/2018*.
- HiMedia Laboratories. 2018. *Soyabean Casein Digest Medium (Tryptone Soya Broth). Technical Data HiMedia, Code M011, revision 03/2018*.

- HiMedia Laboratories. 2019. *Xylose-Lysine Deoxycholate Agar (XLD Agar)*. *Technical Data HiMedia*, Code M031, revision 03/2019.
- Khoiriyah, H, dan P. Ardiningsih. 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum Terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus sp. RED₄*. *JKK*, 3(4) : Hal. 52-56.
- Khotimah dan Kusnadi. 2014. Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera L.*) menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3) : Hal. 110-120.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com . [Diakses 20 September 2019]
- Kunarso, D.H. 1987. Beberapa Catatan Tentang Bakteri *Salmonella. Oseana*, 12(4) : Hal. 79-90.
- Nelintong, N, Isnaeni, N. E. Nasution. 2015. Aktivitas Antibakteri Susu Probiotik *Lactobacili* Terhadap Bakteri Penyebab Diare (*Escherichia Coli*, *Salmonella typhimurium*, *Vibrio cholera*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 2(1) : Hal. 25-30.
- Pelczar, M. J, dan E. C. S. Chan. 2006. *Dasar-Dasar Mikrobiologi 1*. Diterjemahkan oleh: Hadioetomo, R. S, T. Imas, S. S. Tjitrosomo, dan S. L. Angka. Jakarta: UI-Press.
- Respati, N. Y, E. Yulianti, dan A. Rakhmawati. 2017. Optimasi Suhu dan pH Media Pertumbuhan Bakteri Pelarut Fosfat dari Isolat Bakteri Termofilik. *Jurnal Prodi Biologi*, 6(7) : Hal. 423-430.
- Retnowati, Y, N. Bialangi, N. W. Posangi. 2011. Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Media Yang Diekspos Dengan Infus Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*). *Saintek*, 6(2) : Hal. 1-9.
- Setiawati, M. R, P. Suryatmana, D. Herdiyantoro, Z. Ilmiyati. 2014. Karakteristik Pertumbuhan Dan Waktu Generasi Isolat *Azetobacter sp.* dan Bakteri Endofitik Asal Ekosistem Lahan Sawah. *Jurnal Agroekotek*, 6(1) : Hal. 12-20.
- Sunaryanto, R, E. Martius, B. Marwoto. 2014. Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* Sebagai Agensia Probiotik. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*, 1(1) : Hal. 9-14.
- Tamrin, R., dan S. Pujilestari. 2016. Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal KONVERSI*, 5(2) : Hal. 49-58.

- Warsiki, E, M. Rahayuningsih, R. R. Anggarani. 2016. Media Berindikator Warna Sebagai Pendeteksi *Salmonella* Typhimurium. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 26(3) : Hal. 276-283.
- Yuliana, Neti. 2008. Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 yang Berasal Dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri Hasil Pertanian*, 13(2) : Hal. 108-116.
- Yuniastuti, Ari. 2014. Probiotik (dalam Perspektif Kesehatan). Semarang: Unnes Press.