**DAFTAR PUSTAKA**

Adwisastra A. 1989. “Sumber, Bahaya, serta Penanggulangan Keracunan”. Penerbit Angkasa, Bandung.

Agrios, G. N. 2005. *Ilmu Penyakit Tumbuhan (Terjemahan Munzir Busnia).* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

Alexopoulos, A., S. Plessas, S. Ceciu, V. Lazar, I. Mantzourani, C. Voidarou, and E. Bezirtzoglou. 2013. *“Evaluation of Ozone Efficacy on the Reduction of Microbial Population of Fresh Cut Lettuce (Lactuca sativa) and Green Bell Pepper (Capsicum annuum)”*. *Food control*. *30*(2): 491-496.

Alfian, R., dan H. Susanti, 2013. *“Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Bunga Rosella Merah (Hibiscus sabdariffa Linn) Dengan Variasi Tempat Tumbuh Secara Spektrofotometri”.* Pharmaciana, 2(1).

Aliyu, S., N. I. A. Rahman, A. Muazu, U. F. Abdullahi, R. Naim, U. Muhammad, and M. Haque. 2015. *“Evaluation of Biofilm Formation and Chemical Sensitivity of Salmonella typhimurium on Plastic Surface”.* Journal of Applied Pharmaceutical Science. 5(10): 118-125.

Amin, M. U., Khurram, M., Khan, T. A., Faidah, H. S., Ullah Shah, Z., Ur Rahman, S., dan Iriti, M. 2016. Effects of luteolin and quercetin in combination with some conventional antibiotics against methicillin-resistant Staphylococcus aureus. *International Journal of Molecular Sciences*, *17*(11), 1947.

Anonim. 2016. *Mengenal Listeria Monocytogenes Sebagai Agen Penyebab KeracunanPangan.* <http://ik.pom.go.id/v2016/artikel/Mengenal%20Listeria%20Monocytogenes%20Sebagai%20Agen%20Penyebab%20Keracunan%20Pangan.pdf>.[23 Mei 2020]

Anshar, J.M. 2017. *Daya Hambat Ekstrak Etanol Daun Bayam Duri (Amaranthus Spinosus) terhadap Pertumbuhan Staphylococcus Aureus dan Staphylococcus Epidermidis*. Tesis. Universitas Muhammadiyah Semarang: Semarang.

Arasoglu, T., S. Derman, B. Mansuroglu, D. Uzunoglu, B. S. Kociyigit, B. Gumus, and B. Tuncer. 2017. *“Preparation, Characterization, and Enhanced Antimicrobial Activity: Quercetin-Loaded PLGA Nanoparticles Against Foodborne pathogens”*. Turkish Journal of Biology. 41(1): 127-140.

Ariyanti, T. 2010*. “Bakteri Listeria monocytogenes Sebagai Kontaminan Makanan Asal Hewan (Foodborne Disease)”.* Jurnal Wartazoa. 20(2): 94-102.

Ayala-Zavala J.F., V. Vega-Vega, C. Rosas-Domı´nguez, H. Palafox-Carlos, J. Villa-Rodriguez, M.W. Siddiqui , J. Da´vila-Avin˜a, G. Gonza´lez-Aguilar. 2011. “*Agro-Industrial Potential of Exotic Fruit Byproducts as A Source of Food Additives”*. Food Research International. 44:1866–1874.

Badrian, H., E. Ghasemi, N. Khalighinejad, and Hosseini. 2012. *The Effect of Three Different Disinfection Materials on Alginate Impression by Spray Method*. ISRN dentistry.

Blackburn, Clive de and P.J McClure. 2002. *Food Borne Pathogens: Hazards, Risk Analysis and Control*. New York : CRC Press.

Borges, A., Ferreira, C., Saavedra, M. J., & Simoes, M. 2013. Antibacterial activity and mode of action of ferulic and gallic acids against pathogenic bacteria. *Microbial drug resistance*, *19*(4), 256-265.

Bouhafsouni, A. 2018*. “Simultaneous Quantification of Phenolic Acids and Flavonoids in Chamaerops Humilis L. Using LC–ESI-MS/MS”.* In Journal of Food Science and Technology. P 242-247.

Chanwitheesuk, A., Teerawutgulrag, A., & Rakariyatham, N. 2005. Screening of antioxidant activity and antioxidant compounds of some edible plants of Thailand. *Food chemistry*, *92*(3), 491-497.

Chusnie, T.P., Tim. Lam, J. Andrew. 2005. “*Antimicrobial Activity of Flavonoids”*. International Journal of Antimicrobial Agents. 26: 343-356.

Cowan, M. M. 1999. *“Plant Products As Antimicrobial Agents”.* Clinical microbiology reviews. 12(4): 564-582.

Damayanti, E. 2018. *“Daya Hambat Madu Hutan Pedalaman Ulubongka Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus dan Streptococcus pneumoniae”.* Skripsi. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Danarsi, C. S., and E. R. 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”*. (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

Depkes RI. (2001). *Pelayanan Informasi Obat.* Jakarta: Departemen KesehatanRI.

Devika, Z. Z., I. Elza, and S. Joko. 2019. “*Pemanfaatan Ekstrak Belimbing Wuluh Untuk Pencucian Sayuran dalam Meningkatkan Keamanan Pangan, Ditinjau dari Sifat Fisik dan Daya Terima”* . Skripsi. Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Dong, J., J. Qiu, J. Wang, H. Li, X. Dai, Y. Zhang, and S. Zhao. 2013. *“Apigenin Alleviates the Symptoms of Staphylococcus aureus Pneumonia by Inhibiting the Production of Alpha-Hemolysin”*. FEMS microbiology letters. 338(2): 124-131.

Ehling‐Schulz, M., M. Fricker, and S. Scherer. 2004. *“Bacillus cereus, the Causative Agent of an Emetic Type of Food‐borne Illness”.* Molecular nutrition & food research. 48(7): 479-487.

Entjang, I. 2003. *Mikrobiologi dan Parasitologi Untuk Akademi Keperawatan dan Sekolah Tenaga Kesehatan yang Sederajat*. Citra Aditya Bakti, Bandung.

Fajrin, F. I., dan I. Susila. 2019*. “Uji Fitokimia Ekstrak Kulit Petai Menggunakan Metode Maserasi”*. *e-Prosiding SNasTekS*. *1*(1): 455-462.

Fardiaz, S. 1992*. Mikrobiologi Pangan* *1*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Fardiaz, S. 1998*. Mikrobiologi Pangan.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor :ITB Press.

Gillispie dan Bamford. 2008. *Mikrobiologi Medis dan Infeksi Edisi Ketiga.* Erlangga. Jakarta.

Guinebretiere, M. H., S. Auger, N. Galleron, M. Contzen, B. De Sarrau, M. L. De Buyser, G. Lamberet, A. Fagerlund, P. E. Granum, D. Lereclus, and P. De Vos. 2013. *“Bacillus cytotoxicus sp. nov. Is a Novel Thermotolerant Species of the Bacillus cereus Group Occasionally Associated With Food Poisoning”.* International journal of systematic and evolutionary microbiology. 63(1): 31-40.

Hakim, M.L. 2014. *“Uji Aktivitas Antibakteri Kandungan Minyak Atsiri terhadap Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Bacillus subtilis, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa dan Salmonella Thypimurium dari Buah Bawang Hutan (Scorodocarpus borneesnsis Becc.)”.* Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.

Haposan, E., Suwarman, dan I. S. Redjeki. 2016. *“Gambaran Pola Kuman pada Bilah Laringoskop di Ruang Operasi Rumah Sakit Dr. Hasan Sadikin Bandung”*. Jurnal Anestesi Perioperatif. 4(3): 162-169.

Hapsari, A.M. 2018. “Pengujian Kandungan Total Fenol Ekstrak Etanol Tempuyung (Shoncus arvensis L.)”. Tropical Medicine. 1(1): 284-290.

Hasan, A. 2006. “*Dampak Penggunaan Klorin. Jurnal Teknologi Lingkungan”*, 7(1): 90-96.

Hatmanti, A. 2000. “*Pengenalan Bacillus SPP”.* Oseana. 25(1): 31-41.

Herdiani, F. R. 2018. “*Potensi Ekstrak Etanol Batang Pacar Air (Impatiens balsamina Linn) sebagai Antibakteri terhadap Streptococcus mutans”.* Skripsi. Universitas Jember: Jember.

Hirai, I., M. Okuno, R. Katsuma, N. Arita, M. Tachibana, and Y. Yamamoto. 2010. *“Characterisation of Anti-Staphylococcus aureus Activity of Quercetin”.* International Journal of Food Scince and Technology. 45(6): 1250-1254.

http://ik.pom.go.id/v2016/artikel/Mengenal%Listeria %20Monocytogenes%20Sebagai%20Agen%20Penyebab%20Keracunan%20Pangan.pdf. [20 Agustus 2020].

Iranshahi, M., R. Rezaee, H. Parhiz, A. Roohbakhsh, and F. Soltani. 2015. *“Protective Effects of Flavonoids Against Microbes and Toxins: The Cases of Hesperidin and Hesperetin”.* *Life sciences*. *137*: 125-132.

Iswara, R.A. 2017. Korelasi Adenosin Trifosfat Terhadap Total Plate Count di PT Sorini Agro Asia Corporindo – Cargill Incorporated. Universitas Katolik Soegijapranata: Semarang.

Jain, R., A. Sharma, S. Gupta, I. S. Sarethy, and R. Gabrani. 2011*. “Solanum nigrum: Current Perspectives on Therapeutic Properties”.* Altern Med Rev. 16(1): 78-85.

Jebarus, A.R. 2015*. “Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Buah Petai (Parkia Speciosa) Terhadap Staphylococcus aureus dan Escherichia coli”.* Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

Josopandojo, B. 2020. “*Studi Kemampuan Instalasi Pengolahan Air untuk Meminimalisasi Trihalometana (Studi Kasus IPA Siwalanpanji Kabupaten Sidoarjo”.* Doctoral dissertation, Institut Teknologi Sepuluh Nopember.

Joung, D. K., Y. S. Lee, S. H. Han, S. W. Lee, S. W. Cha, S. H. Mun, and D. Y. Kwon. 2016. *“Potentiating Activity of Luteolin on Membrane Permeabilizing Agent and ATPase Inhibitor Against Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus*”. *Asian Pacific journal of tropical medicine*. *9*(1): 19-22.

Kanter, J.W. dan D.U. Sonny. 2019. *“Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Tanaman Jengkol Pithecellobium jiringa Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus dan Pseudomonas aeruginosa”.* Jurnal Biofarmasetikal Tropis. 2(2): 170-179.

Karlina, C. Y., M. Ibrahim, G., Trimulyo. 2013. “*Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herba Krokot (Portulaca oleracea L.) terhadap Staphylococcus aureus dan Escherichia coli”.* LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi. 2(1): 87-93.

Karmakar, U. K., U. K. Tarafder, S. K. Sadhu, N. N. Biswas, and M. C*.* Shill.2010*. “Biological Investigations of Dried Fruit of Solanum nigrum Linn”*. Stamford Journal of Pharmaceutical Sciences. 3(1): 38-45.

Ko, H. J., L. H. Ang, and L. T. Ng. 2014. “*Antioxidant activities and polyphenolic constituents of bitter bean Parkia speciosa*”.  International journal of food properties, *17*(9): 1977-1986.

Lande, F. R., W. Widayat, and Y. Sastyarina. 2019*. “Isolasi Bakteri Termofilik dari Tanah Hutan Mangrove”.* In Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences .Vol. 10, pp: 156-159.

Lee, K. W., Y. J. Kim, H. J. Lee, and , C. Y Lee. 2003. *“Cocoa Has More Phenolic Phytochemicals and A Higher Antioxidant Capacity Than Teas and Red Wine”.* Journal of agricultural and food chemistry. 51(25): 7292-7295.

Lestari A. N. 2011. *Sususnan Seluler Buah dan Sayur.* <https://www.academia.edu/4843054/SUSUNAN_SELULAR_BUAH_DAN_SAYU>R. [18 Agustus 2020]

Li, M., dan Z. Xu. 2008. *“Quercetin in a Lotus Leaves Extract may be Responsible for Antibacterial Activity”.* Arch Pharm Res. 31: 640–644.

Liu ,C., N. Hofstra, E. Franz. 2013. “*Impacts of Climate Change on the Microbial Safety of Pre-Harvest Leafy Green Vegetables as Indicated by Escherichia coli 0157 and Salmonella spp”*. International Journalof Food Microbiology. 163(2-3):119-128.

Lou, Z., H. Wang, S. Rao, J. Sun, C. Ma, and J. Li. 2012. *“P-Coumaric Acid Kills Bacteria Through Dual Damage Mechanisms”*. International Journal of Food control. 25(2): 550-554.

Ma, X., C. Zheng, C. Hu, K. Rahman, and L. Qin. 2011*. “The Genus Desmodium (Fabaceae)-Traditional Uses in Chinese Medicine, Phytochemistry and Pharmacology”*. Jornal Ethnopharmacol. 138:314-32.

Madigan, M. T., J. M. Martinko, and J. Parker. 2003. *Brock Biology of Microorganism*. 10th ed., Prentice Hall, New Jersey.

Madunic, J., I. V. Madunic, G. Gajski, J. Popic, and V. Garaj-Vrhovac. 2018. *“Apigenin: A Dietary Flavonoid With Diverse Anticancer Properties”.* Cancer letter. 413: 11-22.

Mahardhika C. 2012. *“Fraksionasi Kulit Petai Berpotensi Antioksidan”.* Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.

Mahardika, C. 2012. “*Fraksionasi Kulit Petai Berpotensi Antioksidan”*. Skripsi. Kimia, FMIPA. Intsitut Pertanian Bogor.

Manaroisong, A., J. Abidjulu, dan K.V Siagian. 2015. *“Uji Daya Hambat Ekstrak Kulit Nanas (Ananas comosus L) terhadap Bakteri Staphylococcus aureus secara In Vitro ISSN : 2302-2493”*. Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT. 4(4): 27-33.

Mangurana, W. O. I., Y. Yusnaini, and S. Sahidin. 2019. *“Analisis LC-MS/MS (Liquid Crhomatogaph Mass Spectrometry) dan Metabolit Sekunder serta Potensi Antibakteri Ekstrak n-Heksana Spons Callyspongia aerizusa yang Diambil pada Kondisi Tutupan Terumbu Karang yang berbeda di Perairan Teluk Staring”.* Jurnal Biologi Tropis. 19(2): 131-141.

Morikawa, K., M. Nonaka, M. Narahara, I. Torii, K. Kawaguchi, T. Yoshikawa, Y. Kumazawa, and S. Morikawa,. 2003. “*Inhibitory Effect of Quercetin on Carrageenan-Induced Inflammation in Rats”* . Life Science. 26(6): 709-21.

Muchtadi, M.S., M. Sugiyono, dan A. Fitriyono. 2016. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.

Mussatto, S. I., G. Dragone, and I. C. Roberto. 2007. *“Ferulic and P-Coumaric Acids Extraction by Alkaline Hydrolysis of Brewer's Spent Grain”.* Industrial Crops and Products. 25(2): 231-237.

Nurjanah, N. 2005. *Ancaman Dibalik Segarnya Buah dan Sayur.* Penerbit Pustaka Bunda. Jakarta.

Nababan, E. dan Hasruddin. 2015. *“Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Daun Kemangi (Ocimum sanctum L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Bacillus cereus”.* Dalam Jurnal Biosains 1.

Najlah, F.L., 2010. “*Efektivitas Ekstrak Daun Jambu Biji Daging Buah Putih (Psidium guajava Linn) pada Konsentrasi 5%,10% dan 15% terhadap Zona Radikal Bakteri Staphylococcus aureus”.* Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Muhuammadiyah Yogyakarta.

Nathiya, S., M. Durga, and D.Thiyagarajan. 2014. *“Quercetin, encapsulated quercetin and its Application-A Review”.* Int J Pharm Pharm Sci. 10: 20-26.

Nayaka, H. B., R. L. Londonkar, M. K. Umesh, and A Tukappa. 2014. *“Antibacterial Attributes of Apigenin, Isolated from Portulaca oleracea L”.* International Journal of Bacteriology. Hal. 1-8

.

Nely, F. 2007*. “Aktivitas Antioksidan Rempah Dasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji Aom (Active Oxygen Method)”.*Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Nurussakinah. 2010. *“Skrinning Fitokimia dan Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Tanaman Jengkol (Pithecellobium jiringa (Jack) Prain) Terhadap Bakteri Streptococcus mutans, Staphylococcus aureus, dan Eschericia coli*”. Skripsi. Universitas Sumatera Utara: Medan.

Oggioni, M. R., J. R., Coelho, L., Furi, D. R. Knight, C. Viti, G. Orefici, and I. Morrissey. 2015. *“Significant Differences Characterise the Correlation Coefficients between Biocide and Antibiotic Susceptibility Profiles in Staphylococcus aureus”.* Current pharmaceutical design. 21(16): 2054.

Oliver, S. P. 2019. “*Foodborne Pathogens and Disease Special Issue on the National and International PulseNet Network”*. Foodborne pathogens and disease. 16(7): 439-440.

Pache, A. N., A. D. Diwan, and S. R. Chandra. 2016. “*Flavonoids: An Overview*”. Journal of nutritional science, 5.

Pelczar M.J. dan Chan E.C.S. 2013. *Dasar-Dasar Mikrobiologi* 1. Penerbit UI Press. Jakarta.

Potenski, C. J., M. Gandhi, and K. R Matthews. 2003. “*Exposure of Salmonella Enteritidis to Chlorine or Food Preservatives Increases Susceptibility to Antibiotics”*. FEMS microbiology letters. 220(2): 181-186.

Pratiwi, S. I. 2008. *Aktivitas Antibakteri Tepung Daun Jarak (Jatropha curcas L.) Pada Berbagai Bakteri Saluran Pencernaan Ayam Broiler Secara in vitro”.* Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. (Belum Dipublikasikan).

Prima I. Raditya. 2012. *CRC Farmasi UGM-Leunca (Solanum nigrum L.)* <http://www.ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=2339>. [20 April 2020]

Pui, C.F., W.C. Wong, L.C. Chai, R. Tunung, P. Jeyaletchumi, M.S. Noor Hidayah, A. Ubong, M.G. Farinazleen, Y.K. Cheah, and R. Son. 2011. *“Review Article Salmonella: A foodborne pathogen”*. International Food Research Journal. 18: 465-473.

Rahmawati, D. P. 2017. “*Pengaruh Waktu dan Suhu Penyimpanan terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sembung (Blumea balsamifera L.)*”. Skripsi. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah.

Retnowati, Y., N. Bialangi, dan N. W. Posangi. (2011). *“Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus pada Media yang Diekspos dengan Infus Daun Sambiloto (Andrographis Paniculata)”.* Sainstek. 6(2):1-9.

Rianti, A., E. K. Parassih, A. E. Novenia, A. Christpoher, Lestari, W. El-Kiyat. 2018. “*Potensi Ekstrak Kulit Petai (Parkia speciosa) sebagai Sumber Antioksidan”*. Jurnal Dunia Gizi. 1(1): 10-19.

Rijayanti, R. K. 2014. *“Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Mangga Bacang (Mangifera foetida L.) terhadap Staphylococcus aureus Secara In Vitro”.* Naskah Publikasi. Program Studi Pendidikan Dokter. Fakultas Kedokteran. Universitas Tanjungpura

Rini, A. R. S. 2016. “*Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr.) Untuk Sediaan GeL Hand Sanitizer Antibakteri Staphylococcus aureus DAN Escherichia coli”*. (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).

Rukmana. 1994. *Bertanam Selada*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Sahreni, S., dan M. R. Sururi. 2020. “*Uji Aktivitas Antibakteri Ektrak Etanol Daun Singkong (Manihot Esculenta) Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus dan Escherichia coli”.*Ibnu Sina: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan-Fakultas Kedokteran Universitas Islam Sumatera Utara. 19(1): 22-27.

Saparinto, C. 2013. *Grow Your Own Vegetables-Panduan Praktis Menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Penerbit Penebar Swadaya. Yogyakarta. 180 hlm.

Saragih, S. H. Y., and S. I. Aisyah. 2019*. “Induksi Mutasi Tanaman Leunca (Solanum nigrum L.) untuk Meningkatkan Keragaman Kandungan Tanin”*. Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy). 47(1): 84-89.

Sari, N., P. Apridamayanti, dan R. Sari. 2018. *“Penentuan Nilai MIC Ekstrak Etanol Kulit Lidah Buaya (Aloe vera Linn) terhadap Isolat Bakteri Pseudomonas aeruginosa Resisten Antibiotik”.* Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains. 7(2): 219-232.

Seidemann, J. 2005. *World Spice Plants: Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Penerbit Springer Science & Business Media, New York.

Selvaraj, T. 2007. “*Pengaruh Perendaman Cetakan Alginat Dalam Larutan Sodium Hipoklorit 0, 5% dan Glutaraldehid 2% Terhadap Perubahan Dimensi”.*

Siahaan, R. O. I. 2010*. “Isolasi Salmonella spp. Pada Sayuran Segar di Wilayah Bogor dan Evaluasi Pengaruh Pencucian dengan Sanitizer Komersial”*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Silitonga, Y. W., I. Jamilah, and D. Suryanto. 2013. *“Pengendalian Sel Biofilm Bakteri Patogen Oportunistik dengan Panas dan Klorin”*. Saintia Biologi. 1(1): 46-51.

Sinurat, J. P., dan S. Siregar. 2019. *“Antibakteri Senyawa Bakteri Dari Daun Saputangan (Maniltoa Grandiflora (A. Gray) Scheff)”.* Jurnal Penelitian Farmasi & Herbal. 1(2): 17-21.

Soleha, T.U. 2015. *“Uji Kepekaan terhadap Antibiotik”.* Dalam Jurnal Unila 5, (119-123).

Stepanovic, S., I. Cirkovic, Ranin, L., and M. Vabic‐Vlahovic. 2004. *“Biofilm Formation by Salmonella spp. and Listeria monocytogenes on Plastic Surface”*. Letters in applied microbiology. 38(5): 428-432.

Sukhadeo B., and Trinad Chakraborty. 2009. *"Listeria as an Enteroinvasive Gastrointestinal Pathogen".* Springer, Berlin, Heidelberg, 173-195.

Sulistyaningsih. 2010. *Uji Kepekaan Beberapa Sediaan Antiseptik Terhadap Bakteri Pseudomonas Aeruginosa dan Pseudomonas Aeruginosa Multi Resisten (Pamr)*. Laporan Penelitian Mandiri. Universitas Padjajaran: Sumedang.

Supriningrum, R., H. Nurhasnawati, dan S. Faisah. 2020. *“Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Daun Serunai (Chromolaena odorata L.) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis”*.  AL-Alum Jurnal Teknologi dan Sains. 5(2): 54-57.

Suryani, D. 2013. “*Hubungan Perilaku Mencuci Dengan Kontaminasi Telur Nematoda Usus pada Sayuran Kubis (Brassica Oleracea) Pedagang Pecel Lele di Kelurahan Wrung BotoKota Yogyakarta”*. Kes Mas: Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Daulan. 6 (2): 24843.

Suryani, N., N. Devi, dan D. I Dimas. 2019*. “Aktivitas Antibakteri Ekstrak Batang Kecombrang (Etlingera elatior (Jack) RM Sm) Terhadap Bakteri Plak Gigi Streptococcus mutans”*. Jurnal Kartika Kimia. 2(1): 23-29.

Ulfah, M. U. 2020. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Aseton Rimpang Kunyit (Curcuma domestica) terhadap Bakteri Staphylococcus aureus dan Escherichia coli. *Jurnal FARMAKU (Farmasi Muhammadiyah Kuningan)*, *5*(1), 25-31.

Utama, M. S. 2001. *Penanganan Pasca Panen Buah dan Sayuran Segar*. *Makalah pada Forum Konsultasi Teknologi*. Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Bali. Hal. 1-13.

Vazquez, C. V., M. G. V. Rojas, C. A. Ramirez, J. L. Chavez-Servin, T. Garcia-Gasca, R. A. F. Martinez, and H. M. A Montemayor. 2015. *“Total Phenolic Compounds in Milk from Different Species. Design of an Extraction Technique for Quantification Using the Folin–Ciocalteu Method”.*Food Chemistry. 176, 480-486.

Vazquez-Armenta, F. J., B. A. Silva-Espinoza, M. R. Cruz-Valenzuela, G. A. Gonzalez-Aguilar, F. Nazzaro, F. Fratianni, and , J. F. Ayala-Zavala. 2017. *“Antibacterial and Antioxidant Properties of Grape Stem Extract Applied as Disinfectant in Fresh Leafy Vegetables”*. Journal of food science and technology. 54(10): 3192-3200.

Vilas-Boas, G. T., A. P. S. Peruca, and O. M. N Arantes. 2007*. “Biology and Taxonomy of Bacillus cereus, Bacillus anthracis, and Bacillus thuringiensis”.* Canadian journal of microbiology. 53(6): 673-687.

Wahjono H. 2007. *Peran Mikrobiologi Klinik pada Penanganan Penyakit Infeksi.* Semarang (ID). Universitas Diponegoro.

Waluyo, L. 2008. Teknik Metode Dasar dalam Mikrobiologi. UMM Press. Malang. Hal 359.

Wang Q. and M. Xie. 2010. “*Antibacterial Mechanism of Luteolin on Staphylococcus aureus”*. Acta Microbiol Sinica. 50(9): 1180–4.

Wang, M., J. Firrman, L. Liu, and K. Yam. 2019. “*A Review on Flavonoid Apigenin: Dietary Intake, ADME, Antimicrobial Effects, and Interactions With Human Gut Microbiota”*. BioMed research international. 1-18.

Wonghirudecha, S., B. Soottawat, P. Sumpavapol. 2014. “*Total Phenolic Content, Antioxidant and Antimicrobial Activities of Stink Bean (Parkia Spesioca Hassk) Pod Exstracts*”. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 163: 119-128.

Wu, D., Y. Kong, C. Han, J. Chen, L. Hu, H. Jiang, and X. Shen. 2008. *“DAlanine:D-alanine Ligase as a New Target for the Flavonoids Quercetin and Apigenin”.* International Journal Antimicrob Agents. 32: 421-426.

Yunita, M., Hendrawan, Y., dan Yulianingsih, R. 2015. *“Analisis Kuantitatif Mikrobiologi pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan Metode Pour Plate”.* Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 3(3): 237-248.

Yunus, L. 2000. *“Pembentukan Biofilm oleh Salmonella blockey Pada Permukaan Stainless Steel serta Pengaruh Sanitasi terhadap Pembentukan kembali Biofilm Baru”*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor. hlm. 12-15.

Zaini, N. A. And F. Mustaffa. 2017. *“Review: Parkia speciosa as Valuable, Miracle of Nature”*. Asian Journal of Medicine and Health. Vol. 2(3): 1-9.

Zandi, K., B. T. Teoh, S. S. Sam, P. F. Wong, M. R. Mustafa, and S.Abubakar. 2011. *“Antiviral Activity of Four Types of Bioflavonoid Against Dengue Virus Type-2”.* Virol Journal. 8: 560.