

DAFTAR PUSTAKA

- Amanah, N., Hendrayati, & Rauf, S. (2018). *KANDUNGAN PROTEIN DAN KALSIMUM SERTA ZAT BESI PADA CHEESE STICK SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI PUTIH DAN IKAN TERI HITAM*. 25, 50–56.
- Boleng, D. T. (2015). *Bakteriologi Konsep-Konsep Dasar*.
- Djuriono. (2013). *Budidaya Ikan Lele*.
- Hafsan. (2014). *Mikrobiologi Analitik*.
- Hidayat, R., Maimun, M., & Sukarno, S. (2020). Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal Fishtech*, 9(1), 21–33. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v9i1.11003>
- Indonesia, K. K. R. (2018). *Profil Kesehatan Indonesia*.
- Juariah, S., & Sari, W. P. (2018). *Pemanfaatan Limbah Cair Industri Tahu Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Bacillus sp.*
- Juriah, S., & Sari, W. P. (2018). Jurnal Analis Kesehatan Klinikal Sains. *Klinikal Sains*, 6(1), 24–29.
<http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/klinikal/article/view/525/361>
- Lestari, L. A., Harmayani, E., Utami, T., Sari, P. M., & Nurviani, S. (2018). *Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi & Kesehatan*.
- Masturoh, I., & T., N. A. (2018). *METODOLOGI PENELITIAN KESEHATAN*.
- Muwarni, S. (2015). *Dasar-Dasar Mikrobiologi Veteriner*.
- Novitasari, T. M., Rohmi, R., & Inayati, N. (2019). Potensi Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Sebagai Bahan Media Alternatif untuk Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.32807/jambs.v6i1.119>

- Oxoid. (2021). *Product Detail Lab-Lemco Powder*. Thermo Fisher Scientific.
http://www.oxoid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=LP0029&c=UK&lang=EN
- Oxoid. (2021). *Product Detail Nutrient Agar*. Thermo Fisher Scientific.
http://www.oxoid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=CM0003
- Pehino, A., Fatimawali, & Suoth, E. J. (2021). Antibacterial Activity Test Of Duku Fruit Seeds (*Lansium domesticum*) Againts *Staphylococcus aureus* And *Escherichia coli* Bacteries. *Pharmacon*, *10*(2), 818–824.
- Putri, M. H., Sukini, & Yodong. (2017). *Mikrobiologi*.
- Rahayu, S. A., & Gumilar, M. H. (2017). Uji Cemarkan Air Minum Masyarakat Sekitar Margahayu Raya Bandung Dengan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli*. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, *4*(2), 50. <https://doi.org/10.15416/ijpst.v4i2.13112>
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli : Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko*.
- Sakinah, A. A. A., Mauboy, R. S., & Refli. (2019). Penggunaan Media Tepung Limbah Ikan Cakalang Untuk Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Biotropikal Sains*, *16*(3), 36–46.
- Sujaya, I. N. (2017). *Penuntun Praktikum Mikrobiologi*.
- Sulfiani, S., Sukainah, A., & Mustarin, A. (2018). Pengaruh Lama Dan Suhu Pengasapan Dengan Menggunakan Metode Pengasapan Panas Terhadap Mutu Ikan Lele Asap. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, *3*, 93.
<https://doi.org/10.26858/jptp.v3i0.5468>
- Sumampouw, O. J. (2019). *MIKROBIOLOGI KESEHATAN*.

Thohari, N. M., Pestariati, & Istanto, W. (2019). *PEMANFAATAN TEPUNG KACANG HIJAU (Vigna radiata L.) SEBAGAI MEDIA ALTERNATIF NA (Nutrient Agar) UNTUK PERTUMBUHAN BAKTERI Escherichia coli*. 8.

Utami, U., Harianie, L., Kusmiyati, N., & Fitriasaki, P. D. (2018). *BUKU PANDUAN PRAKTIKUM Mikrobiologi Umum*.

Varghese, N., & P., J. P. (2014). *Microbiology Laboratory Manual*.

W., R. A. (2017). *Panduan Teknis Bisnis Unggul Budidaya Ikan Tongkol* (Trisanti (ed.); 1st ed.). Zahara Pustaka.