

## DAFTAR PUSTAKA

- Agmala. (2018). Bakteri *Staphylococcus aureus* Resisten Methicillin. *Makalah Universitas Muhammadiyah Semarang*, 1–15. [http://repository.unimus.ac.id/3213/4/BAB II.pdf](http://repository.unimus.ac.id/3213/4/BAB%20II.pdf)
- Asgar, A. (2013). Ubi Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Klon 395195.7 dan CIP 394613.32 yang Ditanam di Dataran Medium Mempunyai Harapan untuk Keripik. *Iptek Holtikultura*, 2(9), 32–35.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Daftar Komposisi Zat Gizi Indonesia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Hiaranya Putri, M., Sukini, & Yodong. (2017). *Bahan Ajar Keperawatan Gigi Mikrobiologi* (2017th ed.). BPPSDM-Kes.
- Izzaty, R. E., Astuti, B., & Cholimah, N. (2016). Karakteristik Kimia Dalam Kentang. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.
- Jawetz, Melnick, & Adelberg. (2015). *Mikrobiologi Kedokteran* (pp. 194–211).
- Kusnadi. (2015). Dasar-dasar bakteriologi. In *Universitas Pendidikan Indonesia*. [http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.\\_PEND.\\_BIOLOGI/196805091994031-KUSNADI/KULIAH\\_BAKTERIOLOGI2009.OK.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._BIOLOGI/196805091994031-KUSNADI/KULIAH_BAKTERIOLOGI2009.OK.pdf)
- Mandei, J. H. (2018). Pengaruh cara perendaman dan jenis kentang terhadap mutu keripik kentang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 123. <https://doi.org/10.33749/jpti.v9i2.3516>
- Oxoid. (2021). Dehydrated Culture Media Mannitol Salt Agar. *Oxoid*, 1852(1), 393–393. <https://doi.org/10.1007/s40278-021-94846-6>
- Pratama, R. A., Rismayanti, A. Y., & Nugraha, G. (2020). Pengaruh Konsentrasi K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> dan Waktu Aplikasi Terhadap Karakter Hasil dan Komponen Hasil Benih Kentang G0 (*Solanum tuberosum* L.0 Kultivar Granola. *Jagros : Jurnal Agroteknologi Dan Sains (Journal of Agrotechnology Science)*, 5(1), 314. <https://doi.org/10.52434/jagros.v5i1.1104>
- Putra, A. T. (2022). Rancangan Penyuluhan Teknologi Pembuatan Tepung Kentang Organik Di PT Lembaga Sahabat Petani Desa Seloliman Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto Provinsi Jawa Timur. In *Politeknik Pembangunan Pertanian Malang*. Politeknik Pembangunan Pertanian Malang.
- Rachmawaty, F. J., Citra, D. A., Nirwani, B., Nurmasitoh, T., & Bowo, E. T. (2009). Manfaat Sirih Merah sebagai Agen Antibakterial terhadap Bakteri Gram Positif dan Gram Negatif. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, 1(1).
- Sundari, S., & Fadhlani. (2019). Uji Angka Lempeng Total ( ALT ) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. *Jurnal Biologica Samudra*, 1(1), 25–28.
- Swasti Ary Santhy, P. M. (2021). *Pemanfaatan Sorgum (Sorghum bicolor (L.)*

- Moench) Sebagai Media Modifikasi MSA (Mannitol Salt Agar) Untuk Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus.* Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Tanah Boleng, D. D. (2017). *Konsep-Konsep Dasar Bakteriologi.* Universitas Muhammadiyah Malang.
- Taupiqurrahman Opik, S. Y. (2016). Mikrobiologi Dasar. In *Universitas Kanjuruhan Malang*. repository.unikama.ac.id/656/1/BUKU AJAR MIKROBIOLOGI.pdf
- Wahyu Putri, E. (2021). *Pemanfaatan Kentang (Solanum tuberosum L.) sebagai Media Modifikasi EMBA (Eosin Methylene Blue Agar) Untuk Pertumbuhan Escherichia coli.* Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Yan, X., Wang, B., Tao, X., Hu, Q., Cui, Z., Zhang, J., Lin, Y., You, Y., Shi, X., & Grundmann, H. (2012). Characterization of Staphylococcus aureus strains associated with food poisoning in Shenzhen, China. *Applied and Environmental Microbiology*, 78(18), 6637–6642. <https://doi.org/10.1128/AEM.01165-12>