

## DAFTAR PUSTAKA

- Bahroni Wan JB, Nuh Mhd. 2019. Pengaruh suhu dan lama perendaman terhadap mutu saos cabai kering. *Agriland*. 7(1) : 17-21.
- Cahaya T, Amir M, Trijuliamos RM. 2019. Uji Cemaran Mikroba Es Batu Pada Penjual Minuman Di Lingkungan Pasar Kecamatan Jagakarsa Jakarta Selatan. *Sainstech Farma Jurnal Ilmu Kefarmasian*. 12(2):78-84. ISSN:2084-7816.
- Darmayani S, Rosanty A, Vanduwinata V. 2017. Identifikasi Bakteri *Salmonella sp* Pada Telur Yang Dijual Di Pasar Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara. *Biogenesis Jurnal Ilmiah Biologi*. 5(1) : 21-26
- Dyah Liss DA, Muljo RW. 2017. Analisis Cemaran Bakteri Pada Saus Siomai Dari Pedagang Keliling Depan Sekolah Di Daerah Surakarta Berdasarkan Teknik Penetapan Angka Lempeng Total. *Seminar Nasional Hasil Penelitian (SNHP)-VII. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*; Semarang:ISBN.978-602-14020-5-4.
- Farah Cikal IJS, Made LS, Nyoman IS. 2020. Uji Cemaran Mikroba Pada Daun Mimba (*Azadiractha Indica A.Juss*) Sebagai Standarisasi Bahan Obat Herbal. *Indonesia Medicus Veterinus*. 9(2): 270-280.
- Indra Nyoman KM, Nyoman Ni SB. 2017. Prevalensi *Salmonella sp* Pada Cilok Di Sekolah Dasar Di Denpasar. *E-Jurnal Medika*. ISSN;2303-1395. 6(5): 36-41.
- Kartika, Kusumawati I. 2020. Pengaruh Teknik Blansir Terhadap Pertumbuhan Mikroorganisme Dalam Saus Cabai. *Jurnal Fakultas Teknik UNISA Kuningan*. 1(1) : 19-23.

- Listiana DW, Setyaningrum Z. 2019. Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Pada Saus Makanan Jajanan Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Jurnal Kesehatan*. 12(2) : 91-101
- Monica Metatia, Fifendy M, Nurmiati. 2013. Uji Mikrobiologis beberapa produk saus cabai kiloan produksi lokal yang beredar di beberapa pasar kota padang. Program studi Biologi STKIP PGRI Sumatra Barat.
- Nadifah F, Yasintha MB, Prasetyaningsih. 2014. Kontaminasi Bakteri Pada Saus Tomat Mie Ayam Di Pasar Condong Catur Sleman Yogyakarta Tahun 2013. *Biogenesis Jurnal Ilmiah Biologi*. 2(1):30-33. ISSN:2302-1616.
- Purwaningsih H, Ismail E, Susilo J. 2017. Keamanan Saus Tomat Jajanan Yang Dijual Disekitar Sekolah Dasar Di Desa Hargomulyo Kecamatan Gedangsari Kabupaten Gunung Kidul [Skripsi]. Yogyakarta: Jurusan Gizi Poltekes Kemenkes Yogyakarta.
- Putri Dwi I, Tyasningsih W, Novita Ratih P. 2019. Isolasi Dan Identifikasi *Salmonella* Pada Daging Sapi Di Rumah Potong Hewan Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. 2(2) : 83-88
- Rialdi A. Prananda et al. 2019. Identifikasi Bakteri Pada Bakso Bakar, Saos, Dan Sambalnya Di Kelurahan Perwata Kecamatan Teluk Betung Timur. *J Aromedicine*. 6(2) : 245-252
- Rosani O, Susanty D, Triyanto A. 2016. Angka Kapang Dan Khamir Pada Lada Putih. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*. 5(2) : 101-106.
- Sari Nelma et al. 2018. Isolasi Dan Identifikasi *Salmonella sp* Dan *Shigella sp* Pada Feses Kuda Bendi Di Bukit Tinggi Sumatra Barat. *JIMVET E-ISSN;2540-9492*. 2(3):402-410.

- Soebiyanto *et al.* 2019. Uji aktivitas antijamur ekstrak kelabang terhadap *trichophyton rubrum*. *Jurnal Biotek Medisiana*. 8(2): 135-142
- Supraptini.2002.Kejadian Keracunan Makanan Dan Penyebabnya Di Indonesia 1995-2000. *Jurnal Ekologi Kesehatan*.1(3):127-135.
- Tivani I, Amananti W, Purgiyanti. 2018. Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Kunyit Asem di Beberapa Desa Kecamatan Talang Kabupaten Tegal. *PSEJ*. 3(1): 43-38
- Wahyuningsih E, Sulistyawati I, Zaenuri M. 2019. Identifikasi Bakteri *Salmonella sp* Pada Telur Ayam Ras Yang Dijual Di Pasar Wage Purwokerto Sebagai Pengembangan Bahan Ajar Mikrobiologi. *Bioedusiana*. 4(2) : 79-84.
- Wati J, Heyani H, Nugroho A.2018.Produksi Saus Kaya Serat Berbahan *Semi Refined Carrageenan* (SRC) Dari Rumput Laut *Eucheuma Cottoni*. *JTAM Inovasi Argoindustri*.1(1):48-61