

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A dan Indrawati, E. 2020. *Bandeng dan Diversifikasi Produk Olahannya*. Makassar: CV Sah Media. 1-3.
- Afrina, D., Fakhurrazi., dan Rastina. 2018. Pemberian Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) terhadap Jumlah Total Cemar Bakteri pada Daging Sapi. *JIMVET*. 2(4): 460-467.
- Ahmad, I. 2017. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Darah (*Anadara granosa*) sebagai Bahan Abrasif dalam Pasta Gigi. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 49-59.
- Aidah, S.N dan Tim Penerbit KBM Indonesia. 2020. *Mengenal Lebih Dalam Budidaya Ikan Lele*. Yogyakarta: Penerbit KBM Indonesia. 2-4.
- Aidah, S.N dan Tim Penerbit KBM Indonesia. 2020. *Sukses Berbisnis Ikan Bandeng: Deskripsi, Filosofi, Klasifikasi Morfologi, Ciri Khusus, Peluang Bisnis Budidaya Bandeng, dan Berbisnis Otak-Otak Bandeng*. Yogyakarta: Penerbit KBM Indonesia. 1-2.
- Alviani, P. 2017. *Cara Sukses Budidaya Ikan Lele*. Yogyakarta: Bio Genesis.
- Andriani, Y. 2018. *Budidaya Ikan Nila*. Yogyakarta: De Publish. 30.
- Angin, K.P dan Setyogati, W. 2019. *Pemeliharaan Larva Ikan Gurami (Osphronemus gouramy) pada Suhu Air yang Berbeda*. Yogyakarta: Deepublish. 3-6.
- Apelabi, P.C., Wuri, D.A., dan Sanam, M.U.E. 2015. Perbandingan Nilai *Total Plate Count* (TPC) dan Cemar *Salmonella* sp. pada Ikan Togkol (*Eutynnus* sp.) yang Dijual di Tempat Pelelangan Ikan (TPI), Pasar Tradisional dan Pedagang Ikan Eceran di Kota Kupang. *J. kaji. vet*. 3(2): 121-137.
- Apriyani, I. 2017. *Budidaya Ikan Lele Sistem Bioflok: Teknik Pembesaran Ikan Lele Sistem Bioflok Kelola Mina Pembudidaya*. Yogyakarta: Deepublish. 5-8.
- Bappeda DIY. 2021. *Tingkat Konsumsi Ikan*. http://bappeda.jogjaprovo.go.id/dataku/data_dasar/index/558-tingkat-konsumsi-ikan. [29 November 2021].

- Cappuccino, J.G., dan Sherman, N. 2014. *Microbiology A Laboratory Manual*. Boston: Pearson. 140.
- Christanti, S.D dan Azhar, M.H. 2019. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada Produk Beku Perikanan di Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II, Jawa Timur. *Journal of Aquaculture Science*. 4(2): 62-72.
- Darmawan, B.D dan Rohaendi, O.E. 2014. Zoonosis: Infeksi Penyakit Ikan terhadap Manusia Akibat Kesalahan Manajemen dan Penanganan Ikan Maupun Produk Olahannya. *Asian J. Agric. Res.* (1): 1-9.
- Diana, F., Ukkhty, N., dan Ajurullah. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Kari (*Murraya koenigii*) untuk Mengobati Benih Ikan Patin Siam (*Pangasianodon hypophthalmus*) yang Terinfeksi Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Akuakultura*. 2(2): 40-51.
- Ihsan, B. 2021. Identifikasi Bakteri Patogen (*Vibrio* spp. Dan *Salmonella* spp.) yang Mengkontaminasi Ikan Layang dan Bandeng di Pasar Tradisional. *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.* 24(1): 89-96.
- Ijong, F.G., Berhimpon, S., dan Sumampow, O.J. 2015. Evaluasi Keberadaan *Staphylococcus* pada Beberapa Titik Pengolahan Tuna (*Thunnus albacores*) Saku Beku Kualitas Ekspor dari Sulawesi Utara. *Jurnal Ilmiah Tindalung*. 1(1): 1-6.
- Irianto, K. 2014. *Mikrobiologi Media*. Bandung: Penerbit Alfabeta Bandung.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2021. *Angka Konsumsi Ikan Nasional (2011-2020)*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/10/18/konsumsi-ikan-nasional-naik-347-pada-2020>. [29 November 2021].
- Khairuman, H dan Amri, K. 2013. *Budi Daya Ikan Nila*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka. 10-13.
- Kristiandi, K., Lusiana, S.A., A'yunin, N.A.Q., Ramdhini, R.F., Marzuki, I., Rezeki, S., Erdiandini, I., Yuniyanto, A.E., Lestari, S.D., Ifadah, R.A., Kushargina, R., Yuniarti, T., dan Pasanda, O.S.R. 2021. *Teknologi Fermentasi*. Medan: Yayasan Kita Menulis. 61-71.
- Lawley, R.L., Curtis., dan Davis, J. 2008. *The Food Safety Hazard Guidebook*. London: Royal Society of Chemistry. 83-84.

- Lestari, L.A., Harmayani, E., Sari, T.S.P.M., dan Nurviani, S. 2018. *Dasar-Dasar Mikrobiologi di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: UGM Press. 128.
- Lestari, P.W., dan Hartati, T.W. 2017. *Mikrobiologi Berbasis Inkuiry*. Malang: Gunung Samudra.
- Lingga, M., Hastuti, S., dan Slamet, B.P. 2016. Pengaruh Penambahan Daun Kirinyuh (*Eupatorium odoratum*) pada Media Pemeliharaan terhadap Kelulushidupan dan Pertumbuhan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Diinfeksi Bakteri *Staphylococcus* sp. *Prosiding Seminar Nasional Tahunan Ke-V Hasil-Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*. 245-256.
- Lokollo, E., dan Mailoa, M. N. 2020. Teknik penanganan dan cemaran mikroba pada ikan layang segar di pasar tradisional Kota Ambon. *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones*. 23(1): 103-111.
- Mahendra, G., Triastuti, Rr. J., dan Andriyono, S. 2016. Pengaruh Injeksi Bakteri *Enterobacter* sp. terhadap Kelulushidupan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Surabaya: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautas Universitas Airlangga.
- Manurung, U. N. 2018. Identifikasi bakteri patogen pada ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di lokasi budidaya ikan air tawar Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Prosiding Seminar Nasional Kemaritiman dan Sumber Daya Pulau-Pulau Kecil*. 2(1): 186-193.
- Markey, B., Leonard, F., Archambault, M., Cullinane, A., dan Maguire, D. 2013. *Clinical Veterinary Microbiology Second Edition*. Toronto: Elsevier. 162-163.
- Maruka, S.S., Siswohutomo, G., dan Rahmatu R.D. 2017. Identifikasi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* pada Ikan Layang (*Decapterus ruselli*) Segar di Berbagai Pasar Kota Palu. *Mitra Sains*. 5(1): 84-89.
- Meiyasa, F dan Nurjannah. 2021. *Mikrobiologi Hasil Perikanan*. Aceh: Syiah Kuala University Press. 46.
- Rahayu, W., Hardi, E.H.M., dan Saptiani, G. 2020. Patogenesitas Bakteri Enterobacteriaceae pada Ikan Zebra (*Danio rerio*) sebagai Hewan Model. *JVeteriner*. 21(4): 512-518.
- Rahmaningsih, S. 2018. *Hama & Penyakit Ikan*. Yogyakarta: Deepublish. 223-225.

- Rohy, G.S., Rahardja, B.S., dan Agustono. 2014. Jumlah Total Bakteri dalam Saluran Pencernaan Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) dengan Pemberian Beberapa Pakan Komersial yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 6(1): 21-24.
- Palawe, J.F.P., Wod, S.I., dan Cahyono, E. 2016. Analisis Kontaminasi Total Mikroba pada Beberapa Produk Ikan Segar Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Jurnal Ilmiah Tindalung*. 2(1): 42-46.
- Qosimah, D. 2020. *Pengendalian dan Diagnosis Penyakit Ikan*. Malang: UB Press.
- Saparinto, C. 2008. *Panduan Lengkap Gurami*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Siburian, E.T.P., Dewi, P., dan Kariada, N. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. *Unnes Journal of Life Science*. 1(2): 101-105.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemar Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. SNI 2897: 2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. *Ikan Segar*. SNI 2729: 2013. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Supardi, I dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung: Penerbit Alumi.
- Wibisono, F. J. 2017. Deteksi Cemar Salmonella sp. pada Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di Pasar Ikan Sidoarjo. *Jurnal Kajian Veteriner*. 5(1): 1-10.
- Winarsih., W.H., Priyambodo., Rahardjo, T., dan Husein, A. 2011. *Budi Daya dan Pengolahan Bandeng*. Surabaya: Pusat Penerbitan dan Percetakan Unair (AUP).
- Yennie, Y., Aulia, R., dan Handayani, T. 2017. Keberadaan dan Multiresistensi Antibiotik *Salmonella* spp. dari Produk Perikanan Segar di Wilayah DKI Jakarta dan Bogor. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 12(1): 79-90.