

DAFTAR PUSTAKA

- Abdou, M.S., and N.A. Ebied. 2021. Isolation of highly antibiotic-resistant *Staph. aureus* bacteria from salted fish sold in markets. *Alexandria Journal of Veterinary Science*. 71(1): 30-45.
- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi aksara. Jakarta
- Agustina, A.C. 2021. Analisis cemaran *Coliform* dan identifikasi *Escherichia coli* dari depo air minum isi ulang di Kota Semarang. *Life Science*. 10(1): 23-32.
- Aloysius, A., A. Ulfa., A. K. F. Situmorang., H. Harmileni., dan E. Fachrial. 2019. Aktivitas antimikroba bakteri asam laktat yang diisolasi dari makanan tradisional fermentasi khas Batak Naniura. *Biolink (Jurnal Biologi Lingkungan Industri Kesehatan)*. 6(1): 8-15.
- Amiruddin, R.R., Dariati, dan Ismail. 2017. Isolasi dan identifikasi *Salmonella* sp. pada ayam bakar di rumah makan kecamaran Syiah Kuala kota Banda Aceh. *JIMVET*. 1(3): 265-2274.
- Apriliani, A., Sukarsa dan H. A. Hidayah. 2014. Kajian etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara tradisional oleh masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Jurnal Scripta Biologica*. 1(1): 76-84.
- Apriyani, R. 2020. Isolasi dan Uji Potensi Bakteri Asam Laktat Asal Buah Nipah (*Nypa fruticans*) dalam Memfermentasi Kopi Gayo. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Ar-Raniry. Skripsi.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. SNI-01-2332.3- 2006. Standar Nasional Indonesia (SNI).
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 2: Penentuan *Salmonella* pada produk perikanan. SNI 01-2332.2-2006. Standardisasi Nasional Indonesia (SNI).
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. SNI 7388:2009. Standardisasi Nasional Indonesia (SNI).
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 9: Penentuan *Staphylococcus aureus* pada produk perikanan. SNI 2332.9:2015. Standardisasi Nasional Indonesia (SNI).
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Koliform dan *Escherichia coli* pada produk perikanan. SNI 2332.1:2015. Standardisasi Nasional Indonesia (SNI).
- Cita, Y. P. 2011. Bakteri *Salmonella typhi* dan demam tifoid. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 6(1), 42-46.
- CLSI (2012) Clinical and Laboratory Standards Institute. Performance Standards for Antimicrobial Susceptibility Testing; Twenty-Second Informational Supplement. CLSI Document M 100-S22. Clinical and Laboratory Standards

Institute, Wayne

- Coral, R. P., M. Constant-Neto, I.S. Silva, S. Barros, and J. Jawetz. 2004. Influence of transposed stomach on cardiac function in patients with resected esophageal cancer. *Diseases of the Esophagus*, 17(4), 307-309.
- Dewi, A.K. 2013. Isolasi, identifikasi dan uji sensitivitas *Staphylococcus aureus* terhadap *Amoxicilin* dari sampel susu kambing Peranakan Ettawa (PE) penderita masitis di wilayah Girimulyo, Kulonprogo, Yogyakarta. *Jurnal Sains Veteriner*. 31(2): 138- 150.
- Ernitasari., F. Nur, dan Hafsan. 2023. Ikan fermentasi Nusantara: tradisi, manfaat gizi, dan kekayaan budaya (*review*). *Teknosains: Media informasi dan teknologi*. 17(3): 372-381.
- Fajar, I., I.Y. Perwira, dan N.M. Ernawati. 2022. Pengaruh derajat keasaman (pH) terhadap pertumbuhan bakteri toleran Kromium Heksavalen dari Sedimen Mangrove di Muara Tukad Mati, Bali. *Current Trends in Aquatic Science*. 1: 1-6.
- Fatiqin, A., R. Novita, dan I. Apriani. 2019. Pengujian *Salmonella* dengan menggunakan media SSA dan *E. coli* menggunakan media EMBA pada bahan pangan. *Jurnal Indobiosains*. 1(1): 22-29.
- Gorski, L., N.W Shariat, A.K. Richards, A.T. Siceloff, A.A. Narieqa, and D.M. Harhay. 2022. Growth of assessment of *Salmonella enterica* multi-serovar population in poultry rinsates with commonly used enrichment and plating media. *Food Microbiology*. 119
- Griana, T. P. dan L. S. Kinasih. 2020. Potensi makanan fermentasi khas Indonesia sebagai imunomodulator. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 401-4012.
- Gurtler, J. B., and T.L. Mai. 2014. Preservatives Traditional Preservatives-Organic Acids
- Hadjinikolova, L. 2008. Investigation on the chemical composition of carp (*Cyprinus carpio* L.), bighead carp (*Aristichthys nobilis Rich*) and pike (*Exos lusius L.*) during different stages of individual growth. *Bulgarian Journal of Agricultural Science* 14:121-126.
- Hananiah, N., and A.A. Rahim. 2022. The application of hurdle technology in extending the shelf life and improving the quality of fermented freshwater fish (*Pekasam*). *Malaysian Journal of Science, Health & Technology*. 8(1): 44-54.
- Hidayat, N. M. C., dan Suhartini. 2013. Pembuatan Pakan Ternak Fermentasi. Andi. Jakarta.
- Hutapea, C.N., T. Lekosono, dan N.I. Sari. 2019. Pengaruh penggunaan jenis jeruk yang berbeda terhadap mutu Naniura ikan Jelawat (*Leptobarbus hoevenii*). *Berkala Perikanan Terubuk*. 47(2): 165-175.
- Hutomo, H. D., F. Swastawati, dan L. Rianingsih. 2015. Pengaruh konsentration asam cair terhadap kualitas dan kadar kolestrol belut (*Monopterus albus*) asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(1):7-14

- Inatsu, Y., M.L. Bari, S. Kawasaki, and K. ishiki. 2004. Survival of *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella Enteritidis*, *Staphylococcus aureus*, and *Listeria monocytogenes* in kimchi. *Journal of Food Protection*. 67(7): 1497-1500.
- Joseph, T.C., V. Maruqadas, T. Muthlaksmi, V.A. Minimol, and S.E. Nilavan. 2022. Advanced microbiological and molecular techniques for improving the competence of student in biological science. ICAR, Cochin.
- Kamel, R., R.M. Ewida, and M. Sayed. 2023. Isolation and molecular identification of *Salmonella serovar* from fermented foods. *Journal of Applied Molecular Biology*. 1(1): 73-82. A
- Karadeniz, F. 2004. Main Organic Acid Distribution of Authentic *Citrus* juices in Turkey. *Turk J Agric*. 28: 267-271.
- Karimela, E. J., F. G. Ijong, dan H. A. Dien. 2017. Karakteristik *Staphylococcus aureus* yang diisolasi dari ikan asap pinekuhe hasil olahan tradisional kabupaten Sangihe. *JPHPI*. 20(1): 188-198.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara, h.18
- Kusuma, R. D. D., & Dewi, L. 2016. Deteksi Cemarkan Coliform dan *Salmonella* sp. Pada Tempe Kedelai dari Kecamatan Sidorejo dan Tingkir, Kota Salatiga.
- Lehninger, A.L. 1982. Proton and electric charge translocation in mitochondrial energy transduction. *Advances in Experimental Medicine and Biology*, 148.
- Mahulette, F., C.V. Lesbassa, A. Pelamonia, dan M. Pattipeilohy. 2024. Kelimpahan dan karakteristik bakteri *Coliform* dalam Bakasang Sia-sia (*Sipunculus nodus* L). *Lentera Bio*. 3(1): 160-166
- Manan, S. 2019. Analisis Kandungan Bakteri Coliform pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di Waduk Tunggu Pampang Kota Makassar. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Skripsi
- Manik, M., 2020. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologis Serta Pengujian Potensi Probiotik dari Dengke Naniura sebagai Makanan Tradisional Hasil Fermentasi Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) asal Kawasan Danau Toba. Universitas Sumatera Utara. Doktoral Disertasi.
- Maritsa, H., F. Aini, D. S. Nurhakim, G. M. Sihombing, dan A. Saputra. 2017. Isolasi dan identifikasi cemarkan bakteri *Salmonella* sp. pada daging ayam dan ikan mentah. *Bio-site*. 3(2): 47-70.
- Matti, A., T. Utami, C. Hidayat, E. S. Rahayu. 2021. Fermentasi chao ikan tembang (*Sardinella gibbosa*) menggunakan bakteri asam lakta proteolitik. *agriTECH*. 41(1): 34-48.
- Mayasari, U. 2020. DIKTAT Mikrobiologi. Medan: Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Mulyani, R., P. Adi, dan J. J. Yang. 2022. Produk fermentasi tradisional Indonesia berbahan dasar pangan hewani (daging dan ikan): a review. *JAHT*. 1(2):34-48.

- Mumtiana, O. N., E. Kusdiyantini, dan A. Budiharjo. 2014. Isolasi karakterisasi bakteri asam laktat dan analisis proksimat dari makanan fermentasi bekasam ikan mujair (*Oreochromis mossambicus peters*). Jurnal Biologi. 3(2): 20-30.
- Nasution, A. Y., Rasyidah, R., dan Mayasari, U. (2022). Potensi bakteri asam laktat sebagai penghasil eksopolisakarida dari Dekke Na Niura. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi, 7(3): 214-220.
- Odonkor, S.T., and J.K. Ampofo. 2013. *Escherichia coli* as an indicator of bacteriological quality of water: an overview. *Microbiology Research*, 4(1), e2.
- Okfrianti, Y., Kamsiah, dan Y. Fitryani. 2011. Pengaruh penambahan enzim protease tanaman terhadap sifat fisik dan organoleptik daging sapi. Jurnal Sain Peternak Indonesia. 6(2): 125-135.
- Pakpahan, I. F., Sumardianto, S., dan Fahmi, A. S. (2020). Pengaruh lama waktu perendaman bumbu yang berbeda terhadap karakteristik Naniura Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan, 2(2), 7-12.
- Papadimitriou, K., Á. Alegría, P. A. Bron, M. De Angelis, M. Gobbetti, M. Kleerebezem, and J. Kok. 2016. Stress physiology of lactic acid bacteria. *Microbiology and Molecular Biology Reviews*, 80(3), 837-890
- Pasaribu, R.M., Edison dan N.I. Sari. 2015. Studi penerimaan konsumen terhadap Naniura Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) dengan Asam Jungga (*Citrus hytrix DC*) Berbeda. JOM.
- Pisestyani, H., N.N. Ramadhani, M. Sudarwanto, D.W. Lukman, dan A. Wicakson, 2021. Praktik sanitasi dan higiene penjual minuman susu aneka rasa siap minum berdasarkan jumlah Koliform dan *Staphylococcus aureus*. Jurnal Medik Center. 4(1): 14-22.
- Pratama, R.I., I. Rostini, M.Y. Awaluddin. 2013. Komposisi kandungan senyawa flavor Ikan mas (*Cyprinus carpio*) Segar dan Hasil Pengukusannya. Jurnal Akuatika, 4(1): 55-67
- Putri, A. L. O., dan E. Kusdiyanti. 2018. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari pangan fermentasi berbasis ikan (Inasua) yang diperjualbelikan di Maluku-Indonesia. Jurnal Biologi Tropika. 1(2): 6-12.
- Rahmawati., A. Damayanti, S. Djajati, dan A.D. Priyanto. 2021. Evaluasi proksimat dan organoleptik Bekasam Ikan Wader (*Rasbora lateristriata*) berdasarkan perbedaan lama fermentasi dan konsentration garam. *Agroindustrial Technology Journal*, 5(2): 01-12.
- Respati, N.Y., E. Yulianti, dan A. Rakhmawati. 2017. Optimasi suhu dan pH media pertumbuhan bakteri pelarut fosfat dari isolat termofilik. Jurnal Prodi Biologi. 6(7): 423-430.
- Reta, G.G., S.M. Lopes, N.S.M. Aquino, and E.C. Tondo. 2023. Quantification of *Salmonella* transfer in cross-contamination scenarios found in chicken slaughterhouses. *Food Microbiology*. 116: 1-8.
- Sainz, T., C. Wachter, J. Espinoza, D. Centurion, A. Navarro, J. Molina, A. Inzunza, A.

- Cravioto, and C. Eslava. 2001. Survival and characterization of *Escherichia coli* strains in a typical Mexican acid fermented food. *Int. J. Food Microbiol.* 71:169–176
- Santoso, H., dan Sutanto, A. (2023). Fermentasi bekasam ikan wader sebagai sumber belajar bioteknologi konvensional. *BIOLOVA*, 4(2), 114-120.
- Saputri, E.T., dan M. Efendy. 2020. Kepadatan bakteri *coliform* sebagai indikator pencemaran biologi di perairan pesisir sepuluh kabupaten Bangkalan. *Juvenil*. 1(2): 243-249.
- Sari, D.P., Rahmawati, dan E. Rusmiyanto. 2019. Deteksi dan identifikasi Genera bakteri *Coliform* hasil isolasi dari minum lidah buaya. *Jurnal Labora Medika*. 3(1): 29-35.
- Saridewi, I., A. Pembudi, dan Y. F. Ningrum. 2016. Analisis bakteri *Escherichia coli* pada makanan siap saji di kantin rumah sakit X dan kantin rumah sakit Y. *Bioma*. 12(2): 21-34.
- Sembiring, H. B. (2018). Aktivitas antibakteri dan antioksidan minyak atsiri daun Asam Jungga (*Citrus jambhiri* Lush). *Chimica et Natura Acta*, 6(1), 19-24.
- Setayati, W.A., D. Pringgienies, D.B.P. Pamungkas, dan C.A. Suryono. 2022. Monitoring bakteri Coliform pada pasir Pantai dan air laut di wisata Pantai marina dan pantau baruna. *Jurnal Kelautan Tropis*. 25(1): 113-120.
- Setiawan, B., D. Sulistyanto, dan K. Senjarini. Karakteristik fisiologi dan molekuler bakteri symbion-nematoda entomopatogen berdasarkan sekuen gen pengkode 16S-rRNA dari Bromo Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Ilmu Dasar*. 18(1): 39-42.
- Simbolon, N. P. E., A. M. Legowo, and B. E. Setiani. 2019. Estimation of shelflife pasta spice for dekke mas na niura with the accelerated shelflife test (ASLT) method Arrhenius equation. *Journal of Applied Food Technology*. 6(2): 22-27.
- Subagiyo., S. Margino, Triyatno, dan W. A. Setyati. 2015. Pengaruh pH, suhu, dan salinitas terhadap pertumbuhan dan produksi asam organik bakteri asam laktat yang diisolasi dari intestinum udang penaeid. *Ilmu Kelautan*. 20(4): 187-194.
- Sudaryanti., H. Santoso, dan A. Sutanto. 2023. Fermentasi bekasam ikan Wader sebagai sumber belajar bioteknologi konvensional. *Biolova*. 4(2): 114-120.
- Sumantri, A. 2013. Metode Penelitian Kesehatan. Jakarta Kencana Prenada Group.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Unesa University Press. Surabaya.
- Tambunan, P. 2021. Kekuatan bisnis “dekke naniura” keunikan kuliner tradisional suku Batak (Toba) di Provinsi Sumatera Utara, pulau Sumatera, Indonesia. *Jurnal Hutan Tropis*. 9(2): 387-396.

- Tapotubun, A. M., I. K. E. Savitari, dan T. E. A. A. Matrutty. 2016. Penghambatan bakteri patogen pada ikan segar yang diaplikasikan *Caulerpa lentillifera*. JPHPI. 19(3): 299-308.
- Tarigan, O. J., Lestari, S., & Widiastuti, I. (2016). Pengaruh jenis asam dan lama marinasi terhadap karakteristik sensoris, mikrobiologis, dan kimia naniura ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Fishtech, 5(2), 112-122.
- Tururaja, Tresia., Moge, Rani. 2010. Bakteri *Coliform* Di Perairan Teluk Doreri, Manokwari aspek pencemaran laut dan identifikasi species. Ilmu Kelautan, 15(1), 47-52.
- Wellyalina. 2017. Identifikasi senyawa fitokimia dan daya antimikroba ekstrak rempah utama bumbu-bumbu rendang terhadap (*Staphylococcus aureus*). Jurnal Pertanian UMSB, 1(2):29-37
- Windria, S., D.C. Widianingrum, and S.I.O. Salasia. 2016. Identification of *Staphylococcus aureus* and coagulase negatif *Staphylococcus* isolates from mastitis milk of etawa crossbred goat. Research Journal of microbiology, 11(1), 11.
- Yatini, Y., and A. Harahap, 2021. The Density of Coliform Bacteria Indicators of Pollution in the River Right Labuhanbatu Selatan. Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI-Journal) Humanities and Social Sciences, 4(1), 1248-1253.
- Yennie, Y., R. Dewanti-Hariyadi, H.D. Kusumaningrum, dan A. Poernomo. 2022. Kontaminasi *Staphylococcus aureus* dan *Bacillus cereus* pada Sushi di Tingkat Ritel di Wilayah Jabodetabek. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 25(2).
- Yuniati, R., R. Y. Nurtarti, A. D. Annaafi, T. M. Priguna, V. D. Anggita, N. Kusumaningrum, I. Saraswati, Muslimin, F. E. Putra, dan Hardian. Pengaruh waktu pemanasan dan pengasaman terhadap kadar albumin ekstrak ikan gabus. JPHPI. 27(2): 104-111.
- Yunita, M., Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (*aerofood* ACS) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) dengan metode pour plate. Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem 3(3):237-248
- Zelpina, E., S. Walyani, A.B. Niasono, dan F. Hidayati. 2020. Dampak infeksi *Salmonella* sp. dalam daging ayam dan produknya terhadap Kesehatan Masyarakat. JHECDs. 6(1): 25-34.