

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, I., Refai., Karneli., dan Hermansyah, H. 2021. Gambaran Keberadaan *Escherichia coli* pada Produk Olahan Daging Bakso yang Dijual di Kecamatan Ilir Barat I Kota Palembang Tahun 2018. *Journal of Medical Laboratory and Science*. 1(2): 10-20. DOI: 10.36086/medlabscience.v1i2.
- Akhnah, A.M., Widyastuti, D.A., dan Rachmawati, R.C. 2022. Identifikasi Genera Bakteri *Coliform* Pada Air Sungai Desa Datar Kabupaten Jepara. *Jurnal Pendidikan dan Biologi*. 14(2): 124-131.
- Alifia, N.N., Marlina, E.T., dan Utama, D.T. 2023. Analisis Kandungan Boraks dan Formalin pada Produk Olahan Daging yang Dijual Oleh UMKM di Kota Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 62-73.
- Amallia, R.H.T., Sariwulan, R.M., Saputri, A., Lestari, A., dan Putri, W.U. 2021. Analisis Angka Kuman pada Alat Makan di Kantin Kampus X Kota Palembang. *Syifa Medika*. 12(1): 57-64.
- Amaliyah, H.R., Maharani, N., Wicaksono, D.A., Wilujeng, N.S.R., dan Laksanawati, T.A. 2023. Uji Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Bahan Pengikat Tepung Porang. *Jurnal Kolaboratif Sains*. 6(8): 967-979. Doi: 10.56338/jks.v6i8.3707.
- Anditiarina, D., Wahyuningsih, S., Afian, F., dan Mulyawan, W. 2020. Pencegahan *Foodborne Disease* Selama Penerbangan dengan Penerapan Prinsip Keamanan Pangan (*Food Safety*) Oleh Awak Kabin dalam Pesawat. *Jurnal Kedokteran*. 6(1): 68-76.
- Anggraeni, P.D., Marhamah., dan Djayasinga, R. 2021. Pengaruh Pemanasan Berulang Terhadap Kualitas Media *Plate Count Agar* (PCA) di Laboratorium Bakteriologi Jurusan Analisis Kesehatan. *Jurnal Medika Malahayati*. 6(4): 220-226.
- Anggreani, N., Anwar, E.N., dan Yulyani, H.A. 2022. Pemeriksaan Formalin pada Bakso Ayam Yang Dijual di Beberapa Pasar Kota Bengkulu. *Jurnal Multidisiplin Ilmu*. 1(6): 1251-1254.
- Anonim. 1988. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/MENKES/PER/IX/88 tentang Bahan Tambahan Pangan. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonim<sup>a</sup>. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.

- Anonim<sup>b</sup>. 2012. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan. Pemerintah Republik Indonesia.
- Anonim<sup>a</sup>. 2019. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Pemerintah Republik Indonesia
- Anonim<sup>b</sup>. 2019. *The Origin of MacConkey Agar*. <https://asm.org/articles/2019/october/the-origin-of-macconkey-agar>. [7 Juli 2024]
- Anonim<sup>a</sup>. 2023. *Antisipasi Peredaran Pangan Yang Tidak Aman Menjelang Nataru 2024, Tim Pembinaan Dan Pengawasan Obat Dan Makanan (TKPPOM) Lintas Sektor Kabupaten Klaten Menyelenggarakan Sidak Pangan Di Pasar Dan Toko Makanan*. <https://dinkes.klaten.go.id/antisipasi-peredaran-pangan-yang-tidak-aman-menjelang-nataru-2024-tim-pembinaan-dan-pengawasan-obat-dan-makanan-tkppom-lintas-sektor-kabupaten-klaten-menyelenggarakan-sidak-pangan-di-pasar-dan-toko-makanan>. [7 Juni 2024].
- Anonim<sup>b</sup>. 2023. *Pengawasan Pangan Menjelang Hari Raya Idul Fitri Tahun 2023 Dinas Kesehatan Kabupaten Klaten*. <https://dinkes.klaten.go.id/pengawasan-pangan-menjelang-hari-raya-idul-fitri-tahun-2023-dinas-kesehatan-kabupaten-klaten>. [12 Juni 2024].
- Anonim. 2024. Pengawasan Keamanan Pangan Serentak dalam Rangka Perayaan *World Food Safety Day* (WFSH). <https://dkpp.klaten.go.id/pengawasan-keamanan-pangan-serentak-dalam-rangka-perayaan-world-food-safety-day-wfsh>. [12 Juni 2024].
- Anggerainy, D. 2020. Jumlah Total Bakteri (*Total Plate Count*) Karakteristik Organoleptik dan Uji Kesukaan Bakso Komersial. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Apriani., Bintari, N.W.D., Ilsan, N.A., Istyanto, F., Suhartati, R., Dewi, R.K., Zuraída., Harlina., Inggraini, M., Pratami, S., Nur, J., Setiawan, D., Wijayanti, D.R., dan Safari, W.S. 2014. *Bakteorologi untuk Mahasiswa Kesehatan*. Sulawesi Selatan: PT. Masagena Mandiri Medica.
- Aprita, I.R., Irhami., Anwar, C., dan Salima, R. 2020. Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam dengan penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 9(1): 7-15.

- Arbi, F., Rasyidah., dan Mayasari, U. 2023. Analisis Bakteri *Coliform* Pada Air Wisata Pantai Paris Tigaras. *BIOMA*. 5(2): 54-63.
- Aryanti, F., Makkadafi, S.P., dan Saputri, M.J. 2023. Gambaran Angka Lempeng Total Bakteri pada Jajanan Pentol Bakar yang Dijual di Wilayah Kecamatan Sungai Kunjang Kota Samarinda. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*. 10(10): 2948-2954.
- Asyfiradayati, R., Ningtyas, A., Lizansari, M., Purwati, Y., dan Winarsih. 2018. Identifikasi Kandungan Formalin pada Bahan Pangan (Mie Basah, Bandeng Segar dan Presto, Ikan Asin, Tahu) di Pasar Gede Kota Surakarta. *Jurnal Kesehatan*. 11(2): 13-18.
- Atmojo, A.T<sup>a</sup>. 2019. *Media EMB Agar*. <https://medlab.id/media-emb-agar/>. [11 Juni 2024].
- Atmojo, A.T<sup>b</sup>. 2019. *Media MacConkey Agar*. <https://medlab.id/media-macconkey-agar/>. [11 Juni 2024].
- Azhari, E., Aliredjo, M.S., Dharmayanti, N., dan Purnomo, A.H. 2023. Sterilisasi Produk Siap Saji: Cakalang (*Katsuwonus pelamis* Linnaeus 1778) dalam Kemasan Retort Pouch. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 26(1): 77-86. DOI: 10.17844/jphpi.v26i1.41863.
- Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., Maulidia, N.S., Adisyaka, R., dan Siahaan, V.B. 2021. Penggunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya Boraks dan Formalin Dalam Makanan Jajanan : Studi Literatur. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*. 1(2): 64-71. DOI: 10.36086/salink.v1i2.952.
- Biru, D.M.A., Detha, A.I.R., dan Wuri, D.A. 2018. Kajian Pemahaman Peternakan dan Pelaku Usaha Produk Pangan Asal Hewan Tentang Penyakit *Zoonosis* dan Pencegahannya di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*. 6(2): 85-111.
- Darmawat., Hendrik., dan Oktaviyani, S. 2022. Identifikasi Boraks pada Bakso Sapi: Kajian Fisikokimia dan Daya Simpan. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*. 4(1): 10-15.
- Ekawati, E.R., Husnul, S.N., dan Hamidi, F.R. 2017. Deteksi *Escherichia coli* Patogen pada Pangan Menggunakan Metode Konvensional dan Metode Multiplex PCR. *Jurnal Sain Health*. 1(2): 23-31.
- Erjavec, M.S. 2023. *Escherichia coli Old and New Insights*. Edisi ke 1. UK: IntechOpen.
- Erlita, D., dan Maria, E. 2019. Identifikasi Penggunaan Formalin pada Bakso di Kawasan Wisata Yogyakarta. *Jurnal Rekayasa Lingkungan*. 2(2): 1-10.

- Fitri, Z.E., Kurniawan, M.F., dan Kusumaningrum, I. 2021. Analisis Keamanan Pangan Melalui Identifikasi Kandungan Boraks, Formalin, dan *Escherichia coli* Pada Bakso Ikan di Kota Tanjungpinang. *Jurnal Agroindustri Halal*. 7(2): 126-133.
- Fitriani., Said, N.S., dan Syah, S.P. 2023. Identifikasi Cemarkan Mikroba pada Jajanan Bakso di Kota Majene. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*. 2(1): 22-36. DOI: 10.55606/jurrih.v2i1.1330.
- Ginting, S.T.M., Helmi, T.Z., Darmawi., Dewi, M., Hennivanda., Erina., dan Daud, R. 2018. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Gram Negatif pada Ambing Kambing Peranakan Etawa (PE). *JIMVET*. 2(3): 351-360.
- Hamidah, M.N., Rianingsih, L., dan Romadhon. 2019. Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat dari Peda dengan Jenis Ikan Berbeda Terhadap *E. coli* dan *S. aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 11-21.
- Halid, S.A., Gobel, M., Laulembah F., If'all. 2023. Mutu Bakso Daging Sapi Ditinjau dari Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Air, Total Mikroba, Kandungan Boraks, dan Formalin yang Dijual di Depot-Depot Bakso Daging Sapi di Kota Palu. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 8(1): 60-65.
- Hartono, A. 2005. *Penyakit Bawaan Makanan*. Edisi ke 1. Jakarta: EGC.
- Herlambang, F.P., Lastriyanto, A., dan Ahmad, A.M. 2019. Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(3): 253-258.
- Hidayati, S.N., Darmawi., Rosmaidar., Armansyah, T., Dewi, M., Jamin, F., dan Fakhrurrazi. 2016. Pertumbuhan *Escherichia coli* yang diisolasi dari Feses Anak Ayam Broiler Terhadap Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum* [Wight.] Walp.). *Jurnal Medika Veterinaria*. 10(2): 101-104.
- Holderman, M.V., Queljoe, E.D., dan Rondonuwu, S.B. 2017. Identifikasi Bakteri pada Pedagang Eskalator di Salah Satu Pusat Perbelanjaan di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Sains*. 17(1): 13-18.
- Ibrahim, J., Kiramang, K., dan Irmawati. 2017. Tingkat Cemarkan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam yang Dijual Di Pasar Tradisional Makassar. *Jurnal Ilmu dan Industri Perternakan*. 3(3): 169-181.
- Irfan, M., dan Jufri, I. 2021. *Total plate Count (TPC)* Dangke yang Dibuat dengan Berbagai Level Getah Pepaya Kering dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Sains dan Teknologi Industri Peternakan*. 1(2): 22-24.

- Irvanda, M.N.A., Ferasyi, T.R. Razali., Erina., Jalaluddin, M., dan Aliza, D. 2018. Pemeriksaan Cemar Formalin dan Mikroba pada Bakso yang Dijual di Beberapa Pedagang di Kabupaten Bireuen. *JIMVET*. 2(4): 524-531.
- Jamilatun, M. 2022. Analisis Cemar Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*. 1(5): 1243-1248.
- Jannah, R., Safika., Jalaluddin, M., Darmawi., Farida., dan Aliza. 2017. Jumlah Koloni Bakteri Selulolitik pada Sekum Ayam Kampung (*Gallus domesticus*). *JIMVET*. 1(3): 558-565.
- Jayadi, L., Dwipajati., dan Sabila, N. 2023. Analisis Kandungan Formalin dan Boraks Pada Bakso dan Tahu di Wilayah Kota Malang. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*. 5(2): 283-293. DOI: 10.37311/jsscr.v5i2.17998.
- Jelita, C.P., Mahasri, G., dan Saputra, E. 2023. Deteksi Bakteri *Salmonella* sp. pada Produk Bakso Ikan yang Dijual di Beberapa Pasar Tradisional di Surabaya. *Journal of Marine and Coastal Science*. 12(2): 76-81.
- Jung, B., dan Hoilat, G.J. 2022. *Media MacConkey*. *National Library of Medicine*. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK557394/>. [16 Maret 2024].
- Karimuna, S.R. 2023. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Jajanan Bakso Bakar di Wilayah MTQ Kota Kendari. *Preventif Journal*. 8(1): 78-83. DOI : <http://dx.doi.org/10.37887/epj>.
- Kartika, N.M.A., dan Alimuddin. 2020. Nilai Gizi dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Yang Ditambahkan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia gladianta*). *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan* 6(2): 232-240. DOI:10.29303/jstl.v6i2.174.
- Kartikasari, A.M., Hamid, I.S., Purnama, M.T.E., Damayanti, R., Fikri, F., dan Praja, R.N. 2019. Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan. *Jurnal Medik Veteriner*. 2(1): 66-71. DOI: 10.20473/jmv.vol2.iss1.2019.66-71.
- Khairunnida, G.R., Rusmini, H., Maharyuni, E., dan Warganegara, E. 2020. Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Penyebab Waterborne Disease pada Air Minum Kemasan dan Isi Ulang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 9(2): 634-639. DOI: 10.35816/jiskh.v10i2.370.
- Khoiriyah, A., Sumardi., dan Busman, H. 2022. Identifikasi dan Patogenesitas *Escherichia coli* dari Swab Kloaka Ayam. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 10(3): 323-332. DOI:10.23960/jipt. v10i3.p323-332.

- Khulukhi, W.A., Pudjono., dan Trisnawati, E. 2024. Identifikasi Kandungan Bahan Berbahaya Pangan Boraks dan Formalin dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Pharmacy Peradaban Journal*. 4(1): 151-158.
- Kiroh, N.S.A., Tiwon, G.A.R., Paat, V.I., dan Ginting, A.R. 2019. Analisis Formalin Pada Tahu Yang Beredar di Pasar Tomohon, Pasar Tondano dan Pasar Karombasan. *The Tropical Journal of Biopharmaceutical*. 2(1): 78-84.
- Kristiawan, V., Mahatmi, H., Sudipa, P.H., dan Rahmadani, D. 2022. Bakteri *Escherichia coli* Teridentifikasi pada Rektum Lumba-Lumba Hidung Botol Indo-Pasifik di Umah Lumba Rehabilitation Center, Taman Nasional Bali Barat. *Indonesia Medicus Veterinus*. 11(2): 234-245. DOI: 10.19087/imv.2022.11.2.234.
- Laboffe, M.J., dan Pierce, B.E. 2019. *Microbiology Laboratory Theory and Application Essentials*. USA: Morton Publishing Company.
- Lenaini, I. 2021. Teknik Pengambilan Sampel *Purposive* dan *Snowball Sampling*. *Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*. 6(1): 33-39. DOI:10.31764/historis.vXiY.4075.
- Lestari, L.A., Hermayani, E., Ytami, T., Sari.P.M., dan Nurviani, S. 2018. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Lestari, T.R.P. 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*. 11(1): 57-72. DOI: 10.22212/aspirasi.v11i1.1523.
- Lisdewi, A., Kallau, N.H.G., dan Detha, A.I.R. 2023. Detection of Antibiotics Resistant *Escherichia coli* in Water Sources from Poultry Farming Environments in Kelapa Lima District, Kupang City. *Jurnal Veteriner Nusantara*. 6(23): 1-14.
- Maulidina, R., Marlina, E.T., dan Utama, D.T. 2023. Mutu Mikrobiologi Produk Olahan Daging yang Dijual Secara Daring dari UMKM di Kota Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 83-100. DOI: 10.24198/jthp.v4i2.47313.
- Mengga, C., Rampe, M.J., dan Sangande, F. 2022. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore) Steenis) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *The Tropical Journal of Biopharmaceutical*. 5(1): 60-65.



- Muada, D., Maarisit, W., Hariyadi., dan Paat, V.I. 2019. Identifikasi Kandungan Boraks ( $H_3BO_3$ ) pada Bakso yang Dijual di Kota Tomohon. *Jurnal Biofarmasetikal Tropis*. 2(1): 16-21.
- Mulyati, Y., Hasan, S., Wicaksono, I.A.M., dan Dahniar, D. 2023. *Zat Aditif Zat Adiktif Berbasis Case Method*. Edisi ke 1. Jawa Barat: CV. Mega Press Nusantara.
- Muna, F., dan Khariri. 2020. Bakteri Patogen Penyebab *Foodborne Diseases*. *Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19*. 74-79.
- Muthi'ah, S.N., dan A'yun, Q. 2021. Analisis Kandungan Boraks pada Makanan Menggunakan Bahan Alami Kunyit. *Jurnal Ilmiah Biologi*. 1(1): 13-18. DOI:10.6084/m9.figshare.23564679.
- Nasution, N.G., Ferasyi, T.R., Razali., Erina., Nazaruddin., dan Harris, A. 2018. Pemeriksaan Cemaran Formalin dan Mikroba pada Bakso yang Dijual di Beberapa Tempat di kota Langsa. *JIMVET*. 2(3): 288-295.
- Nur, A., Sam, R., Asdinar., Aisyah., Gani, R., Adawiah, S.R., dan Andriani, T. 2021. Analisis Kadar Formalin Pada Tahu Yang Beredar Di Pasar Kecamatan Ujung Bulu Kabupaten Bulukumba. *Jurnal Kesehatan Panrita Husada*. 6(2): 119-128. DOI: 10.37362/jkph.v6i2.577 .
- Nurkhamidah, S., Altway, A., Winardi, S., Roesyadi, A., Rahmawati, Y., Machmudah, S., Widiyastuti., Nurtono, T., Zullaikah, S., dan Qadariyah, L. Identifikasi Kandungan Boraks dan Formalin pada Makanan dengan Menggunakan *Scientific Vs Simple Methods*. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 1-9.
- Nurmawati, S., Prodjosoewojo, S., Chairunnisa, N.H., Djauhari, H., dan Alisjahbana, B. 2019. Faktor Risiko Penyebab *Foodborne Disease* pada Siswa SD. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 4(4): 180-184.
- Oktaviani, N., Sulistiyawati, I., dan Rahayu, N.L. 2022. Isolasi dan Karakteristik Umum Mikroba yang Diduga *Enterobacteriaceae* pada Jajanan di Wilayah Purwokerto Menggunakan Medium EMBA. *Scientific Timeline*. 2(1): 41-51.
- Pathiassana, M.T., dan Izharrido, B. 2021. Penilaian Skor Keamanan Pangan pada UMKM Rumah Makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 6(2): 61-70.
- Pelczar, M.J., dan Chan, E.C.S. 2009. *Dasar Dasar Mikrobiologi*. Edisi ke 2. Jakarta: UI Press.

- Pratiwi, D. 2018. Identifikasi Formalin pada Kunyit Giling di Pasar Panam Kota Pekanbaru Menggunakan Pereaksi Schiff. *Journal of Pharmacy and Science*. 2(1): 1-8.
- Putra, I.H., Setyawan, B., dan Ulfa, R. 2020. Identifikasi Formalin dan Boraks pada Produk Bakso di Kecamatan Banyuwangi. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*. 2(3): 21-31.
- Putri, M.K., Oktari, A., Oktiansyah, R., dan Ulandari, T. 2023. Uji Cemaran *Salmonella* sp. dan *Escherichia coli* Pada Makanan Olahan Daging Ikan Giling. *Maximus: J Bioscie and Life Sci*. 1(1): 10-14.
- Rahayu, W.P., Nurjanah, S., dan Komalasari, E. 2018. *Escherichia coli: Patogenesis, Analisis, dan Kajian Resiko*. Indonesia: IPB Press.
- Rakhmawati, S. Y., dan Handayani, M. N. 2020. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Agar-Agar dengan Penambahan *Virgin Coconut Oil (VCO)* pada Bakso Ayam. *EDUFORTECH*. 5(1): 1-14. DOI:10.17509/edufortech.v5i1.23916 edufortech.v5i1.23916.
- Rampa, E. 2022. Identifikasi Jamur *Aspergillus* sp. pada Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L) yang Dijual di Pasar Youtefa Kota Jayapura Papua. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 7(1): 131-138.
- Rhomadhoni, M.N., Firdausi, N.J., dan Herdiani, N. 2018. Tren Kejadian Keracunan Makanan Diberbagai Wilayah di Indonesia Tahun 2014 dan tahun 2015. *Medical Technology and Public Health Journal*. 2(1): 51-65.
- Rizki, Z., Fitriana., dan Jumadewi, A. 2022. Identifikasi jumlah angka kuman pada dispenser metode TPC (*Total Plate Count*). *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*. 4(1): 38-43.
- Sa'adah, A., Maherawati., Hartanti, L., dan Mulyani, S. 2021. Cemaran Mikrobia pada Jajanan Pentol Kuah di Sekitar Universitas Tanjungpura Pontianak. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 72-77.
- Sabudi, I.M.N.G., dan Hendrayana, M.A. 2017. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Serotipe 0157 dengan Media Sorbitol *Mac Conkey Agar (SMAC)* pada Buah Semangka Potong dari Pedagang Buah Kaki Lima di Kota Denpasar. *Jurnal Medika*. 6(7): 1-7.
- Safika., Jamin, F., dan Aisyah, S. 2015. Deteksi Aflatoksin B1 pada Jenis Makanan Olahan Jagung Menggunakan *Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA)*. *Jurnal Medika Veterinaria*. 9(1): 23-25.
- Salsabila, A.T., Wardhani, R.M., Chodijayanti, A., Puryani., Damat., dan Anggriani, R. 2021. Penetapan Kadar Aflatoksin B1, B2, G1, dan G2 pada



Olahan Kacang Tanah dengan Metode HPLC. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 16(2): 1-11. DOI:10.26623/jtphp.v16i.

Santina, R.O., Hayati, F., dan Oktarina, R. 2021. Analisis Peran Orang tua Dalam Mengatasi Perilaku Sibling Rivalry Anak Usia Dini. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. 2(1): 1-13.

Sari, A.N., Rahmadani., dan Hidayah, N. 2021. Identifikasi Kadar Formalin pada Tahu Mentah yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Banjarmasin. *Journal of Pharmaceutical Care and Sciences*. 2(1): 5-14.

Sari, A.N., Sabilla, F., dan Sarah, U.M. 2022. Analisis Kandungan Formalin pada Bakso di Warung Bakso Kota Banda Aceh. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*. 10(2): 69-73.

Saridewi, I., Pambudi, A., dan Ningrum, Y.F. 2016. Analisis Bakteri Escherichia coli pada Makanan Siap Saji di kantin Rumah Sakit X dan Kantin Rumah Sakit Y. *BIOMA*. 12(2): 21-34.

Seran, M.N., Sio, S., dan Kia, K.W. 2021. Deteksi Kandungan Formalin dan Boraks pada Bakso Daging yang Dijual Di Kota Kefamenanu. *Journal of Animal Science*. 6(3): 52-55. DOI:10.32938/ja.v6i3.1424.

Setiarini, A.E., Fadhila, S., Indriyani, S.D., Rohman, A.A., Saputra, K.A., Hazrida, A.A., Mubarak, K., Winata, P.A.F P., Ton, S., dan Wicaksono, D.A. 2023. Identifikasi Kandungan Formalin Pada Bakso Dalam Upaya Meningkatkan Kesehatan Masyarakat di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains dan Teknologi*. 2(2): 78-85. DOI:10.58169/jpmsaintek.v2i2.134.

Setiarto, R.H.B. 2020. *Teknologi Pengawetan Pangan dalam Perspektif Mikrobiologi*. Edisi ke 1. Indonesia: Guepedia.

Shofi, M., Putri, M.P., Manggara, A.B., dan Wuryandari, M.M.R.E. 2021. Peningkatan Pengetahuan Bahaya dan Deteksi Bahan Kimia Berbahaya Pada Bahan Makanan. *Journal of Community Engagement and Employment*. 2(2): 122-130.

Situmorang, R.F.R., dan Manihuruk, F.N. 2020. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Bakso Bakar yang diperjualbelikan di Sekitar Pasar USU Kota Medan. *The Indonesian Journal of Medical Laboratory*. 1(1): 1-10.

Siyam, N., dan Cahyati, W.H. 2018. Peningkatan Kapasitas Penghuni Pondok Pesantren Dalam Pencegahan *Food Borne Diseases* Dengan Metode *Peer Education*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 17(2): 136-147.

- Standar Nasional Indonesia. 2008. Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. SNI 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Bakso Daging. SNI 3818:2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suharyani, I., Rohadi, D., Kunaedi, A., Tomi., Arisandi, D., Hasim, I., Fauziah, R.S., dan Jullinar, S. 2021. Review: Berbagai Metode Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Boraks dalam Sampel Makanan. *Journal of Pharmacopolium*. 4(3): 174-179.
- Sulthoniyah, S.T.M., dan Rachmawati, N.F. 2022. Identifikasi Kandungan Formalin dan Boraks pada Ikan Asin di Pasar Tradisional Karangrejo Kecamatan Banyuwangi. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 4(2): 78-83.
- Sundari, S., dan Fadhliani. 2019. Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. *Jurnal Biologica Samudra*. 1(1): 25-33.
- Suseno, D. 2020. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Boraks Pada Bakso Menggunakan Kertas Turmerik, FT – IR Spektrometer dan Spektrofotometer Uv –Vis. *Indonesia Journal of Halal*. 1-9.
- Toruan, S.A.L., Manu, T.T., Evriarti, P.R., dan Ikhsanita, Z. 2023. Pemanfaatan Air Kelapa Muda Sebagai Media Alternatif *Mac Conkey* untuk Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Salmonella typhi*. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science*. 4(1): 25-36.
- Trisno, K., Tono, P.G.K., dan Suarjana, I.G.K. 2019. Isolasi dan Indentifikasi Bakteri *Escherichia coli* dari Udara pada Rumah Potong Unggas Swasta di Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 8(5): 685-694. DOI: 10.19087/imv.2019.8.5.685.
- Umarudin., Adnyana, I.G.A., Rohayati., Slamet, N.S., Sembiring, F., Rakanita, Y., Sari, N.K.Y., Sumariangen, A.B., Kurniati, I., Yuliawati., Permatasari, A.A.A.P., Merdekawati, F., dan Dermawan, A. 2023. *Bakteriologi 2*. Jawa Barat: Media Sains Indonesia.
- Utama, C.S., Sulistiyanto, B., dan Mustofa, A. 2021. Pengaruh Ketinggian Daratan terhadap Kualitas Mikrobiologis Litter Ayam Broiler yang dipelihara secara *Closed House*. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 9(2): 139-151. DOI:10.23960/jipt.v9i2.p139-151.
- Wardhana, D.K., Effendi, M.H., dan Raharjo, D. 2018. Public Awariness Terkait Keamanan Pangan Asal Hewan di Desa Kamal Kuning dan Opo,

Kecamatan Krenjengan, Kabupaten Probolinggo. *Agroveteriner*. 6(2): 132-136.

Wicaksani, A.L., dan Adriyani, R. 2017. Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di *Inflight Catering*. *Media Gizi Indonesia*. 12(1): 88-97.

Wijaya, A.A., Hamid, I.S., Yunita, M.N., Tyasningsih, W., dan Praja, R.N. 2021. Uji *Most Probable Number Escherichia coli* pada Susu Sapi Segar di KPSP Ijen Makmur, Licin, Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. 4(2): 207-212. DOI:10.20473/jmv.vol4.iss2.2021.207-212.

Wisnu, L., Kawiji., dan Atmaka, W. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Perubahan Kadar Total Fenol pada Wedang Uwuh *Ready To Drink* dan Kenetika Perubahan Kadar Total Fenol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2): 71-76.

Yulianti, C.H. 2021. Perbandingan Uji Deteksi Formalin pada Makanan Menggunakan Pereaksi Antilin dan Rapid Tes Kit Formalin (*Labstest*). *Journal of Pharmacy and Science*. 6(1): 53-58.

Yuniastri, R., Ismawati., dan Putri, R.D. 2018. Mikroorganisme dalam Pangan. *Jurnal Pertanian Cemara*. 15(2): 15-20.

Zein, U., dan Newi, E.E. 2019. *Ilmu Kesehatan (Memahami Gejala, Tanda dan Mitos)*. Edisi ke 1. Yogyakarta: Deepublish.