

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson KL, Whitlock JE, Harwood VJ. 2005. Persistence and differential survival of fecal indicator bacteria in subtropical waters and sediments. *Appl. Environ. Microbiol.* 71:3041–3048.
- Anggraeni, R. (2015). Analisis Cemaran Bakteri *Escherichia coli* (E. coli) 0157:H7 Pada Daging Sapi D Kota Makasar. *Skripsi Prodi Kedokteran Hewan Universitas Hasanudin Makasar.*
- Aryanta, N, dkk, 2001, *Penuntun Praktikum Mikrobiologi*, Institut Teknologi Bandung, Jurusan Biologi, FMIPA. Bandung.
- Bien, J., Sokolova., O., & Bozko, P. (2012). Role of uropathogenic *Escherichia coli* virulence factors In Development On Urinary Tract Infection And Kidneydamage. *International Journal Of Nephrologi*, 2012(2), 1-16
- (BPOM RI) Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. Nomor Nomor 13. Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan.
- (BPOM RI) Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. Nomor 86. Tentang keamanan Pangan.
- Didimus Tanah Boleng., 2015. Konsep-konsep Dasar Bakteriologi. Malang: Universitas Muhammadiyah.
- Dwidjo seputro. 2015. *Dasar-dasar Mikrobiologi Djambatan*: Jakarta.
- Evy Ratnasari Ekawati, Siti Nur Hasnul Y, Fakhmi Rooslan Hamidi. 2017. Deteksi *Escherichia coli* Patogen Pada Pangan Menggunakan Metode Konvensional Dan Metode Multiplex PCR. Balai Besar POM di Surabaya.
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Firman Santhy Galung. 2017. Karakteristik Dan Pengaruh Berbagai Perlakuan Terhadap Produksi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian. Universitas Cikroaminoto Palopo
- FDA (Food and Drug Administration). 2012. *Bad Bug Book, Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins*, 2nd ed. Silver Spring: FDA.
- FDA (Food and Drug Administration). 2011. *Bacteriological Analytical Manual. Diarrheagenic Escherichia coli*. Chapter 4A. Food and Drug Met Association(FDA).[http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/Laboratory hods/ucm070080.htm](http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/Laboratory%20Methods/ucm070080.htm). Diakses pada 07 September 2015.

- Hendrayati, T. I. (2012). Perubahan Morfologi *Escherichia coli* Akibat Paparan Ekstrak Etanol Biji Kakao (*Theobromacacao*) Secara In Vitro.
- Imaningsih N. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makanan*, 35(1), (2012): 13-22.
- D, N., Taniwaki., Junqueira, V.C.A., Silveira, N.F.A., do Nascimento, M.S & Gomes, Renato, A.R. (2013). *Microbiological Examination Methods of Food and Water Laboratory Manual*. Taylor & Francis Group. Boca Raton.
- Jawetz, E., J.L. Melnick, E.A. Adelberg, G.F. Brooks, J.S. Butel, dan L.N. Omston. 2007. *Mikrobiologi Kedokteran*. (Diterjemahkan Hartanto, H., C. Rachman, A. Dimanti, dan A.Dian). Edisi ke-20. EGC. Penerbit Buku Kedokteran, Jakarta.
- Jawetz, E., J, Melnick dan Adelberg. 2004. *Mikrobiologi Kedokteran* Edisi 23. EGC. Jakarta.
- Kagambega A, Martikainen O, Lienemann T, Siitonen A, Traore AS, Barro N, meat Haukka K. 2012. Diarrheagenic *Escherichia coli* detected by 16-plex PCR in raw and beef intestines sold at local markets in Ougadougou, Burkina Faso. *Int J of Food Microbiol*. 153: 154-158.
- Kaper JB, Nataro JP, Mobley HLT. 2004. Pathogenic *Escherichia coli*. *Nat Ref Microbiol*. 2:123-140.
- Kendri Wahyuningsih., N., dkk. 2015. Pemanfaatan Beras (*Oryza Sativa L.*) Inpari 17 Menjadi Tepung Sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten.
- Lal, A., Cheeptham, N. 2007. *Eosin Methylene Blue Agar Protocol*. ML Library American Society For Microbiology.
- Manning SD. 2010. *Deadly Diseases and Epidemics: Escherichia coli Infection*, Ed ke-2. New York: Chelsea Publishers.
- Parashar UD, Hummelman EG, Bresee JS, Miller MA, Glass RI. 2003. Global illness and deaths caused by rotavirus disease in children. *Emerg Infect Dis*. 9(5): 565-572.
- Pourbakhsh, S.A., M. Boulianne, B. Martineau-Doizé, C. M. Dozois, C. Desautels and J. M. Fairbrother. 1997. Dynamics of *Escherichia coli* infection in experimentally inoculated chickens. *Avian Diseases*, 41:221-233.
- Ruspita., 2016. Pengujian *Escherichia coli* Pada Air Tambak Dengan Metode Angka Paling Memungkinkan (APM). Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Ratih Yuniastri, Ismawati, Rika Diananing Putri. 2018. *Mikroorganisme Dalam Pangan*. Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja

Sumenep.

SNI. 7251: 2012. Identifikasi Angka Paling Mungkin (APM) *Escherichia coli* Pada Pakan Dan Pangan Olahan.

SNI. 7251: 2007. Persiapan Pembuatan Media Yang X, Wang H. 2014. *Pathogenic E. coli*. Lacombe Research Center, Lacombe. Canada.

SNI. 3549:2009. Tentang Tepung Beras.

Siti Nurjanah. 2006. Kajian Sumber Cemaran Mikrobiologis Pangan Pada Beberapa Rumah Makan Di Lingkar Kampus IPB Darmaga, Bogor.