

DAFTAR PUSTAKA.

- Afriyani., Darmawi., Fakhurrazi., Zakiah, H. M., Mahdi, A., dan Winaruddin. (2016). Isolasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Feses Anak Ayam Broiler Di Pasar Ulee Kareng Banda Aceh. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(1).
- Aini, F. (2018). Isolasi Dan Identifikasi *Shigella* sp. Penyebab Diare Pada Balita. *Bio-Site*, 4(1), 7–12.
- Apelabi, P. C., Wuri, D. A., & Sanam, M. U. E. (2015). Perbandingan Nilai Total Plate Count (TPC) Dan Cemaran *Salmonella* sp. Pada Ikan Tongkol (*Eutynnus* sp.) Yang Dijual Di Tempat Pelelangan Ikan (TPI), Pasar Tradisional Dan Pedagang Ikan Eceran Di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*, 3(2), 1–19.
- Cappucino, J.G. & Sherman, N. (2005). *Microbiology : A Laboratory Manual*. Newyork : The Benjamin Cummings Publishing Company. Inc.
- Cappucino, J. G. & Sherman, N. (2009). *Manual Laboratorium Mikrobiologi* (8th Edn). Bandung : Penerbit Buku Kedokteran Egc.
- Christanti, S.D., Muhammad, H.A. (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.
- Estining, T., D., Widyorini, N., & Solichin, A. (2018). Perbedaan Jumlah Bakteri Dalam Sedimen Pada Kawasan Bermangrove Dan Tidak Bermangrove Di Perairan Desa Bedono, Demak. *Journal Of Maquares*, 7(2), 189–196.
- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). Pengujian *Salmonella* Dengan Menggunakan Media SSA Dan E. Coli Menggunakan Media Emba Pada Bahan Pangan. *Indobiosains*, 1(1), 22–29.
- Femy, Sahami. (2016). Analisis Kandungan Bakteri *Escherichia coli* Pada Ikan Tuna Madidihang *Thunnus Albacores* Potong Di Pasar Sentral Kota Gorontalo. In *Nike*, 4(4), 141.
- Firdaus, M. (2019). Profil Perikanan Tuna Dan Cakalang Di Indonesia. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 4(1), 23.
- Fosenka, T.S.G. (1990). Detection of *Salmonella* spp. in Tropical Seafood by Polymerase Chain Reaction. *International Journal of Food Microbiology*. 88, 91-95.
- Ginting, T. S. M., Helmi, Z. T., Darmawi, Dewi, M., Hennivanda, Erina, & Daud, R. (2018). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Gram Negatif Pada Ambing Kambing Peranakan Etawa (Pe). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 2(3), 351–360.
- Hadinoto, S., & Idrus, S. (2018). Proporsi Dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan

Tuna Ekor Kuning (*Thunnus Albacares*) Dari Perairan Maluku. *Majalah Biam*, 14(2), 51.

- Hadioetomo, R. S. (1985). *Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek*. Jakarta : Gramedia.
- Hardianto, D. (2019). Telaah Metode Diagnosis Cepat Dan Pengobatan Infeksi *Salmonella typhi*. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (Jbbi)*, 6(1), 149.
- Harley and Prescott. (2012). *Laboratory Exercise in Microbiology* 5th edition. USA : McGrawHill Publisher.
- Haryani, Chainulfiffah., Y., & Rustiana. (2012). Fermentasi Karbohidrat Oleh Isolat *Salmonella* spp. Dari Dajanan Pinggir Jalan. *J. Ind.Che.Acta*, 3(1), 50–53.
- Holt, J.G., N.P.Krieg, P.H.A. Sneath, J.T. Staley, S.T. Williams. (1994). *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. 9th Edition. USA: Lippincott Williams and Wilkins.
- Ihsan, B. (2021). Identifikasi Bakteri Patogen (*Vibrio* spp. dan *Salmonella* spp.) Yang Mengontaminasi Ikan Layang Dan Bandeng Di Pasar Tradisional. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1).
- Ihsan, B., Abdiani, I. M., & Imra. (2018). Deteksi Dan Identifikasi Bakteri *Salmonella* spp. Pada Ikan Bandeng Yang Dijual Di Pasar Gusher Kota Tarakan. *Jurnal Harpodon Borneo*, 11(1), 46–51.
- Irianto, K. (2007). *Mikrobiologi Medis*. Bandung : Cv. Yrama Widya.
- Kantun, W. (2017). *Pengelolaan Perikanan Tuna*. Yogyakarta : Ugm Press.
- Kasim, Vivin Novarina. A. (2020). *Peran Imunitas Pada Infeksi Salmonella typhi*. Gorontalo : Cv. Arthra Samudra.
- Kosasi, C., Widya A. L., Sri, S. (2019). Isolasi Dan Uji Aktivitas Antibakteri Dari Bakteri Yang Berasosiasi Dengan Alga *Turbinaria ornata* (Turner) J. Agardh Serta Identifikasi Secara Biokimia. *Pharmacon*, 8(2).
- Lumantouw, F., Kandou, F., Rondonuwu, S., & Singkoh, M. (2013). Isolasi dan Identifikasi Bakteri yang Toleran terhadap Fungisida Mancozeb pada Lahan Pertanian Tomat di Desa Tempok, Kecamatan Tompaso, Sulawesi Utara. *Jurnal Bio Logos*. 3(2), 73-77.
- M. Ghufuran H., & Kordi K. (2011). *Buku Pintar Budi Daya 32 Ikan Laut Ekonomis*. Yogyakarta : Lily Publishier.
- Mailoa, M. N., Lokollo, E., Nendissa, D. M., & Harsono, P. I. (2019). Karakteristik Mikrobiologi Dan Kimiawi Ikan Tuna Asap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 89–99.
- Maruka, S. S., Gatot, S., dan Rostiati, Dg. R. (2017). Identifikasi Cemaran Bakteri *Eschericia coli* Pada Ikan Layang (*Decapterus russeli*) Segar Di Berbagai Pasar Kota Palu. *Jurnal Mitra Sains*, 5(1).

- Mahardika, D. (2013). Pengujian Bakteri *Eschericia coli* Pada Air Sumur di Medan, Johor. *Tugas Akhir*. Analisis Farmasi dan Makanan Fakultas Farmasi Medan: Universitas Sumatera Utara
- Melawati, B., Fakhrurrazi, & Abrar, M. (2019). Deteksi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Ikan Asin Talang-Talang (*Scomberoides Tala*) Di Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 3(3), 176.
- Merck. (2010). *Merck Microbiology Manual 12th Edition*. New Jersey : Marck & Co.
- Mirmomeni, M.H., Naderi, S., Colagar, A. H dan Sisakhtnetzhad, S. (2009). Isolation of *Salmonella enteriditis* using Biochemical tests and Diagnostic Potential of Sdfl Amplified Gene. *Research Journal of Biological Sciences*, 4(6) : 656-661.
- Muktiningsih., F. Kurniadewi., & Immanuel, O.R.P. (2016). Isolasi Amflikasi dan Sekuensing Fragmen 1,9 kilobasa Gen Heat Shock Protein 70 *Salmonella enterica* Serovar Thyphi. *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*, 11(1) : 32-40.
- Murniyati. (2000). *Pendinginan, Pembekuan, Dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Nugroho, G., Wilujeng E., A., & Kartikaningsih, H. (2020). Characteristics Of Tuna Viscera (*Thunnus* sp.) Hydrolysate Protein Fermented By *Bacillus idr* *Research Journal Of Life Science*, 7(2), 101–107.
- Pasue, R. S., Dali, F. A., & Mile, L. (2016). Uji *Salmonella* sp. Pada Yellowfin Tuna (*Thunnus Albacores*) Yang Dipasarkan Di Kota Gorontalo. *Nikè: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 4(2), 56–63.
- Pratiwi, N. I. (2017). Penggunaan Media Video Call Dalam Teknologi Komunikasi. *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial*, 2(1).
- Putri, M. H., Sukini, & Yodong. (2017). *Mikrobiologi*. Jakarta : Kemenkes.
- Radji, M. (2013). *Buku Ajar Mikrobiologi*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran Egc.
- Rosdiyanah A. A. P., Wiwiek T., & Faisal F. (2021). Uji Cemarannya *Salmonella* sp. Pada Susu Segar Kambing Sapera Di Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 2(1), 186–197.
- Saanin. (1986). *Taksonomi Dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bandung : Bina Cipta Bandung.
- Safitri, E., Hidayati, N. A., & Hertati, R. (2019). Prevalensi Bakteri *Salmonella* Pada Ayam Potong Yang Dijual Di Pasar Tradisional Pangkalpinang. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi Dan Mikrobiologi*, 4(1), 25–30.
- Sari, D. P., Rahmawati, & W, E. R. P. (2019). Deteksi Dan Identifikasi Genera Bakteri *Coliform* Hasil Isolasi Dari Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Labora*

Medika, 3(1), 29–35.

- Satifa. (2010). *Medium Analisis Mikroorganisme (Isolasi Dan Kultur)*. Cv. Trans Info Media.
- Sayuti, I., & Suratni. (2015). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Hidrokarbonoklastik dari Limbah Cair Minyak Bumi Gas Cevron Pasifik Indonesia Di Desa Benar Kecamatan Rimba Melintang Rokan Hilir. *Journal Universitas Tanjung Pura*, 3(2), 320-334.
- SNI. (2006). Ikan Segar-Bagian 1 : Spesifikasi. SNI 01-2729-2006. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. (2008). Standar Nasional Indonesia 2897:2008 Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Stansby ME, Olcott HS. (1963). *Industrial Fishery Technology*. London : Roinhold Publisher.Co. Champan and Hall Ltd.
- Sukmawati., Badaruddin, I., & Simohon, E. (2020). Analisis Angka Lempeng Total Mikroba Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Segar Di Tempat Pelelangan Ikan Kota Sorong Papua Barat. *Samakla : Jurnal Ilmu Perikanan*, 11(1), 10–14.
- Suliantari. (2004). *Teknologi Fermentasi Umbi - Umbian dan Biji - Bijian*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Sumadhiharga, O. K. (2009). *Ikan Tuna* Pusat Penelitian Oseanografi. Jakarta : Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Suryandari, L., Asmilia, N., & Salim, M. N. (2018). *The Isolation Of Salmonella sp. On Quail Eggs (Cortunxi-Cortunix Japonica) That Failed To Hatch In Garot, Darul Imarah Subdistrric, Aceh Besar*, 12(2), 124–132.
- Tindall. (2005). Nomenclature And Taxonomy Of The Genus *Salmonella*. *International Journal Of Systematic And Evolutionary*, 55(1), 521–524.
- Wahyuningsih, E. (2019). Identifikasi Bakteri *Salmonella sp.* Pada Telur Ayam Ras Yang Dijual Di Pasar Wage Purwokerto Sebagai Pengembangan Bahan Ajar Mikrobiologi. *Bioedusiana*, 4(2).
- Waluyo, L. (2008). *Teknik Metode Dasar Mikrobiologi*. Malang : UMM Press.
- Widyansari, F. (2014). *Modal Sosial Dalam Pendidikan Berkualitas Di Sekolah Dasar Muhammadiyah Muitihan*, 2, 184–197.
- Wibisino, F. J. (2016). Deteksi Cemaran *Salmonella sp.* Pada Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Di Pasar Ikan Sidoarjo. *Jurnal Kajian Veteriner*, 5(1), 1-10.
- Yunus, R., Ruth, M., & Rosnani. (2017). Cemaran Bakteri Gram Negatif Pada Jajanan Siomay Di Kota Kendari. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3 (1), 87-92.