

DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Juriah, "Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan *Bacillus sp.*," *J. Anal. Kesehat. Klin. Sains*, vol. 6, 2018. <http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/klinikal/article/view/527>
- [2] M. H. Putri, *Mikrobiologi*, 1st ed. Jakarta Selatan: Badan Pengembangan Dan Permemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan, 2017.
- [3] A. Widya, "Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis* pada Media Singkong, Ubi Jalar Putih dan Ubi Jalar Kuning," *J. unimus*, 2016. <http://v2.eprints.ums.ac.id/archive/etd/42888>
- [4] U. Rosidah, "Tepung Ampas Tahu Sebagai Media Pertumbuhan Bakteri *serratia marcescens.*," *Unimus*, pp. 1–63, 2016.
- [5] A. Septian Rossita, K. Munandar, and S. Komarayanti, "Komparasi Media Na Pabrikan Dengan Na Modifikasi Untuk Media Pertumbuhan Bakteri," *J. Semin. Nas. Biol.*, pp. 192–201, 2016. <http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/PB2017/article/download/955/765>
- [6] D. Arianda, *Buku Saku Bakteriologi*. Bekasi: AM-Publishing, 2016.
- [7] Anisah and T. Rahayu, "Media Alternatif untuk Pertumbuhan Bakteri Menggunakan Sumber Karbohidrat yang Berbeda," *J. Semin. Nas. UNS*, vol. 1, 2015. https://www.e-jurnal.com/2016/05/media-alternatif-untuk-pertumbuhan_27.html
- [8] D. M. Bestari, "Substitusi Kacang Merah Terhadap Kandungan Gizi *Tortilla Chips.*," *J. Gizi*, vol. 1, 2013.
- [9] A. S. Harti, *Mikrobiologi Kesehatan*, 1st ed. Yogyakarta: Cv.Andi Offset(Andi,Anggota Ikapi), 2015.
- [10] M. Fifendy, *mikrobiologi*, 1st ed. padang: kencana, 2017.
- [11] A. Jawetz, melnick, *Mikrobiologi Kedokteran*, 25th ed. Jakarta: Buku Kedokteran EGC, 2012.
- [12] I. Ilahiyyah, S. Mulyati, I. S. Ningsih, L. N. Nindhita, and R. Sari, "Nigari Kacang Merah Sebagai Bentuk Diversifikasi Makanan Sehat Ramah Lingkungan," vol. 2, no. 1, pp. 26–33, 2017. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jcs/article/view/10727>
- [13] R. Yuniati, "Fase Pertumbuhan Bakteri," *13 Januari*, 2012. [Online]. Available: <https://staff.blog.ui.ac.id/ratna/2012/01/13/kurva-kehidupanjangan-kalah-dengan-bakteri/>.
- [14] W. S. Murtius, *Mikrobiologi Dasar*, 1st ed. Padang: Universitas Andalas, 2018.
- [15] Padoli, *Mikrobiolgi dan Parasitologi Keperawatan*, 1st ed. jakarta Selatan: Badan Pengembangan Dan Permemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan, 2016.
- [16] S. S, "Determination of Inoculum for Microbiological Testing," *J. GXP Compliance.*, vol. 3, no. 15, pp. 49–53, 2011.
- [17] L. Steffi, "Perhitungan Jumlah Mikroba," *Anal. pangan*, vol. 7, 2017.
- [18] T. Badrut, "ciri-ciri morfologi bakteri *Staphylococcus aureus.*," *27 oktober*, 2016. [Online]. Available: <https://www.generasibiologi.com/2016/10/ciri-ciri-morfologi-bakteri-staphylococcus-aureus.html>.

- [19] A. K. Dewi, "Isolasi, Identifikasi dan Uji Sensitivitas *Staphylococcus aureus* terhadap amoxicillin dari sampel susu kambing peranakan Ettawa (PE) penderita mastitis di wilayah Girimulya kulomprogo Yogyakarta," *Sains Vet.*, vol. 31 (2), 2013. <http://i-lib.ugm.ac.id/jurnal/detail.php?dataId=12496>
- [20] A. Syahrurachman, *Mikrobiologi Kedokteran*, 1st ed. Jakarta: Binarupa Aksara, 2015.
- [21] T. D. Eri Dian M, "Teknik Firm Agar untuk Isolasi Bakteri Menjalar," *Yars. Med. J.*, vol. 24, No. 2, Pp. 121–141, 2016. <https://www.neliti.com/publications/105754/teknik-firm-agar-untuk-isolasi-bakteri-menjalar>
- [22] P. Studi *Et Al.*, "Karakteristik *Staphylococcus Aureus* Yang Di Isolasi Dari Ikan Asap Pinekuhe Hasil Olahan Tradisional Kabupaten Sangihe," vol. 20, 2017.
- [23] K. Irianto, *Bakteriologi, Mikologi & Virologi*, 1st ed. Bandung: ALFABETA, Cv, 2014.
- [24] N. F. Ulfah, Erina, and Darniati, "Isolation and Identification *Escherichia coli* in Roasted Chicken from Restaurant in Syiah Kuala , Banda Aceh," *Jimvet*, vol. 1, no. 3, pp. 383–390, 2017. <http://jim.unsyiah.ac.id/FKH/issue/view/171>
- [25] L. I. Sutiknowati, "Bioindikator Pencemar Bakteri *Escherichia coli*," *J. Oseana*, vol. XLI, pp. 63–71, 2016. http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/os_xli_4_2016
- [26] P. Count, A. Pca, and A. No, "Plate Count Agar (PCA)," *Scharlau*, vol. 1, no. 0, pp. 295–296, 2012.
- [27] C. Pari, "Kata kunci: air kolam renang; *Escherichia coli* ; *Salmonella sp.*," vol. 1, no. 2, pp. 84–93, 2018.
- [28] S. Günnemann and C. Faloutsos, "Mixed membership subspace clustering," *Proc. - IEEE Int. Conf. Data Mining, ICDM*, vol. 1, no. 1, pp. 221–230, 2013.
- [29] U. Waluyo, *Mikrobiologi Umum*, 5th ed. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang, 2016.
- [30] R. Andriani, "Pengenalan Alat-Alat Laboratorium Mikrobiologi Untuk Mengatasi Keselamatan Kerja dan Keberhasilan Praktikum," vol. 1, 2016.
- [31] M. H. Putri, *Mikrobiologi*, 1st ed. Jakarta: Badan Pengembangan Dan Permemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan, 2017.
- [32] D. Biologycals, "McFarland Srandard," in *Dalynn Biologicals*, 2014, p. 2.
- [33] Y. Retnowati, N. Bialangi, and N. W. Posangi, "Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Media yang Diekspos dengan Infus Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*)," *Saintek*, vol. 6, no. 2, pp. 397–405, 2011. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/ST/article/view/405>
- [34] Z. Rizki and H. Syahnitya, "Pemanfaatan Bengkoang (*Pachyrrhizus erosus*) dan Tauge (*Vigna radiate*) sebagai Media Alternatif untuk Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*," *Sel J. Penelit. Kesehat.*, vol. 6, no. 1, pp. 1–9, 2019. <https://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/sel/article/view/1411>

- [35] S. Nuria Mc, Astuti Ep, “Antibacterial Activities Of Ethyl Acetate Fraction Of Methanol Extract From Sosor Bebek Leaves (*Kalanchoe pinnata Pers.*),” *J. Mediagro*, vol. 6, no. 2, pp. 51–61, 2010.
- [36] P. K. Mataram, M. Resistant, and L. Belakang, “Efektifitas Teh Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L*) Sebagai Antimikroba Terhadap Pertumbuhan Bakteri Methicillin Resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA),” *Teknol. Lab.*, vol. 3, 2017. <https://www.teknolabjournal.com/index.php/Jtl/article/view/49>
- [37] R. Arulanantham, S. Pathmanathan, N. Ravimannan, and K. Niranjan, “Alternative culture media for bacterial growth using different formulation of protein sources,” *J. Nat. Prod. Plant Resour*, vol. 2, no. 6, pp. 697–700, 2012.
- [38] S. Hajar, T. Z. Helmi, and A. Azhar, “Isolasi Dan Identifikasi Bakteri *Staphylococcus aureus*,” vol. 2, no. 3, pp. 341–350, 2018. <http://jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/download/8197/3532>
- [39] I. Rahmawati, J. P. H. Soedarto, I. Budiyo, and M. Si, “Pengaruh Ph Dan N Rasio Cod : N Terhadap Prod Oduksi Biogas Baku Limbah Industri Alkoho Hol (Vinasse),” vol. 2, no. 3, pp. 1–7, 2013.
- [40] J. Teknologi, L. Medik, and P. Kemenkes, “Pemanfaatan Tepung Sayuran Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*,” vol. 11, no. 1, pp. 285–292. <https://juriskes.com/index.php/jrk/article/view/796>
- [41] F. Jaya, *Ilmu, Teknologi, dan manfaat Kefir*, 1st ed. Malang: UB Press, 2019.
- [42] A. Asri, A. Sakinah, and R. S. Mauboy, “Penggunaan Media Tepung Limbah Ikan Cakalang Untuk Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus aureus*,” vol. 16, no. 3, pp. 36–46, 2019. <http://eprints.ums.ac.id/42888/1/Naskah%20publikasi>.
- [43] R. Khaerunnisa, I. Kurniati, D. Nurhayati, and A. Dermawan, “Pemanfaatan Air Rebusan Umbi Kuning Dan Ungu Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*,” *J. Ris. Kesehat. Poltekkes Depkes Bandung*, vol. 11, no. 1, p. 269, 2019. <https://juriskes.com/index.php/jrk/article/view/753>