

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, Martins dan Moss, Maurice. 2008. *Food Microbiology Third Edition*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Aidh al-qorni. 2008. *Tafsir Muyassar 'Aidh al-Qorni; Penerjemah Tim Qisthi Press*. Jakarta: Qisti Press.
- Anton, C., 2009. *Traditional Knowledge, Traditional Cultural Expressions, and Intellectual Property Law in the Asia-Pacific Region*. Alphen: Kluwer Law International.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. *Persyaratan Keamanan dan Mutu Obat Tradisional*. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standart Nasional. 2008. *Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu Serta Hasil Olahanlainnya*. SNI2897:2008.
- Djojoseputro, S., 2012. *Resep dan Khasiat Jamu Tradisional Nusantara*. Surabaya: Liris.
- Dwidjoseputro, D. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Fhitryani, Sri, dkk, 2017. Pemeriksaan *Escherichia coli*, *Staphylococcus Aureus* dan *Salmonella sp.* Pada Jamu Gendong Yang Dijajakan Di Kota Medan. *BioLink*. 3 (2): 142-151.

- Fifendi, Mades. 2015. Bacteriological Test Of Some Cooked Grinding Seasonings in the Pasar Raya Padang. *IMCOSET*. 344-348.
- Gruber, Frans I. 2005. *Mikrobiologi dan Kelautan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Hanum, Musyriah. 2011. *Pengobatan Tradisional dengan Jamu Alakraton sebagai Warisan Turu-Temurun*. Yogyakarta: ANDI.
- Hardani, dkk. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu Group Yogyakarta
- Hersoelistryorini, Wikanastri, dkk., 2016. Ibm Pedagang Jamu Gendong di Desa Sumpersari Wonolopo Semarang, *Jurnal DIANMAS*. 4 (1): 35-44..
- Indayani, Iin dan Purnomo, Heri. 2020. Studi Kualitas Bakteriologi Jamu Gendong di Desa Pemecutan Kelod Denpasar Barat. *Community Health*. 10 (10): 1-8.
- Irwanto, D., 2015. *Atlantis: The Lost City is in Java Sea*. Jakarta: Indonesia Hydro Media.
- Krisyanella, dkk. 2018. The Dertermination Of Coliform Bacteria Number in Beverage Iced Coppucinno Sold at Roadside Stall on Pantai Panjang Bengkulu City. *Advances in Healt Science Research*. 14: 121-124.

- Lestari, dkk. 2018. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Maulida, Jihan. 2015. *Keberadaan Bakteri Escherichia coli pada Jamu Gendong di Jalan Sumatra Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember*. Skripsi. Jember: Universitas Jember
- Mackie dan Caetney's. 1960. *Handbook of Bacteriology*. Edinburgh and London: E & S Livingstone Limited.
- Nuria, cut, dkk., 2008. Pemeriksaan Angka Lempeng Total Kuman dan Jamur Serta Identifikasinya pada Jamu Gendong Beras Kencur dan Temulawak di Kabupaten Semarang bagian Selatan. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Klinik*. 5 (2): 32-36.
- Pradika. 2018. *Teori dan Praktik Perhitungan Mikroganisme*. Yogyakarta: Innosain.
- Priamsari, Retno dan Susanti, Maria.2020. Analisis Cemaran Mikroba pada Jamu Gendong Kunir Asem yang Beredar di Wilayah Semarang Utara. *Akademia Farmasi Prayoga*. 5 (1):21-31.
- Puspowardoyo. Harsono. 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani dan Nabati*. Yogyakarta: KANSIUS.
- Ratnawaty. 2012. *Mikrobiologi Makanan di Rumah Makan dalam Lingkup Terminal Regional Daya Kota Makassar*.

Skripsi. makasar: Universitas Islam Negeri Alahudin
Makasar

Sholikhah, Veronika. 2012. Kualitas Mikrobiologi Jamu Gendong Jenis Kunir Asem yang Diproduksi di Kelurahan Merbung, Kecamatan Klaten Selatan, Kabupaten Klaten. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 1 (2): 504-513.

Sholehah, Hikmatun. 2019. *Uji Total Plate Count dan Cemaran Escherichia coli pada Jamu Gendong Temulawak di Pasar Tradisional*. Skripsi. Surabaya: UIN Sunan Ampel Surabaya

Sparinga, Roy dan Sihombing, Tetty. 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Direktorat SPP, Deputi III, BPOM RI.

Sutiknowati, Ind. 2016. Bioindikator Pencemar Bakteri *Escherichia coli*. *Oseana*. 41 (4): 63-71.

Sukini. 2018. *Jamu Gendong Solusi Sehat tanpa Obat*, Jakarta: Badan Pengembang dan Pembinaan Bahasa.

Sumarsih, Sri, 2003. *Mikrobiologi Dasar*. Yogyakarta: UPN Veteran Yogyakarta.

Supardi dan Wulandari, Ari. 2012. *Herbal Nusantara: 1001 Ramuan Asli Indonesia*. Yogyakarta: ANDI.

- Suriawiria, Unus. 1993. *Mikrobiologi Air dan Dasar-Dasar Pengolahan Buangan Secara Biologi*. Bandung: Ikapi.
- Tadesse, Abilo dan Alem, Meseret. 2006. *Medical Bacteriology*. Euthopia: EPHTI.
- Tanzeh, Ahmad. 2018. *Metode Penelitian Kualitatif: Konsep, Prinsip dan Operasionalnya*. Tulungagung: Akademia Pustaka.
- Tivani, Inur, dkk., 2018. Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Jamu Gendong Kunyit Asem di Beberapa Desa Kecamatan Talang Kabupaten Tegal. *Pancasakti Science Education Journal*. 3 (1): 43-48.
- Valentina, Amelia dan Saputro, Rendi. 2019. Pemeriksaan MPN (*Most Probable Number*) Coliform dan Identifikasi *Escherichia Coli* pada Jamu Gendong Beras Kencur. *Jurnal Laboratorium Medis*. 1 (1): 11-15.
- Wahidah, Baiq Farhatul. 2013. Etnobotani Tumbuhan Obat yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat kecamatan Tompobulu Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. Pusat Penelitian UIN Alauddin Samata-Gowa.
- Wahyuningtyas, Dinar, *et. a.* 2018. Faktor-Faktor yang Berpengaruh Terhadap jamu Beras Kencur di Yogyakarta (Studi Kasus di kecamatan Depok. *Jurnal Prodi Biologi*. 7 (8): 646-656.

- Winarno dan Agustinah, Widya. 2005. *Herba dan Rempah Aplikasinya dalam Hidangan*. Bogor: M- Brio Press.
- Yodong, dkk. 2017. *Mikrobiologi Keperawatan Gigi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Yudiwati, Risah. 2018. Pengaruh Pemanasan Media *Plate Count Agar* (PCA) terhadap uji *Total Plate Count* (TPC) di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengolahan Pangan*. 1 (2): 44-47.