DAFTAR PUSTAKA

Aprilyana, M. B., Yoseph, M., & Yulits, I. M. (2023). Uji Cemaran Bakteri Escherichia Coli Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah di SD Inpres Tulammalae KAbupaten Belu. Jurnal Ilmiah Program Studi Biologi, Universitas Katolik Widya Mandira Vol.1 No.2. 68-73.

A. R. Alfian. (2019). Isolasi dan identifikasi khamir yang berasosiasi dengan bunga Apel (Malus sylvestris Mill) dan potensinya dalam fermentasi karbohidrat. Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

Asiska, P. D., & Konny, P. (2022). Analisis Cemaran Coliform dan Colifecal pada Kerupuk Sanjai Menggunakan Metode MPN. Jurnal Proteksi Kesehatan Vol.11 No.1. Pekanbaru.

Awolu, O. O., Okedele, G. O., Ojewumi, M. E., & Oseyemi1, F. G. (2018). Functional Jam Production from Blends of Banana, Pineapple and Watermelon Pulp. International Journal of Food Science and Biotechnology, 3(1), 7.

Badan Pengawas Obat dan Makanan, Pengawasan Obat Dan Makanan Termasuk Keamanan Pangan. (2023). Jakarta Pusat: Direktorat Kesehatan dan Gizi masyarakat.

Badan Standarisasi Nasional. (1996). Keripik Pisang. SNI 01.4315:1996.Tambahkan judul Jakarta: Badan Standardisasi Nasional

Badan Standarisasi Nasional. (2006). Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan. SNI 01.2332.1:2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional. (2012). metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi Escherichia coli teknik angka paling memungkinkan. SNI 7251:2012. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standardisasi Nasional. (2017). Penyiapan contoh uji, suspensi awal dan pengenceran desimal untuk pengujian mikrobiologi.SNI ISO 6887-1:2017. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional.(A) (2018). Keripik Buah. SNI 8370:2018. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standardisasi Nasional.(B) (2018), Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, telur dan susu, serta hasil olahannya, SNI 2897. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Elsie & Harahap, I. (2016). Isolasi Escherichia coli Pada Daging Sapi Segar Yang Diperoleh Dari Beberapa Pasar Tradisional Di Pekanbaru. Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan,7(01), 121–126.

Hakiki. (2016), Jenis Kapang Pada Substrat Serasah Daun Tumbuhan Di Hutan Kota Jantho Sebagai Referensi Matakuliah Mikologi. Doctoral dissertation, UIN Ar-Raniry Banda Aceh.

Jiwintarum. Yunan. Agrijanti. Septiana. Baiq, L. (2017). "Most Probable Number (MPN) Coliform dengan Variasi Volume Media Lactose Broth Single Strength (LBSS) Dan Lactose Broth Double Strength (LBDS)". Jurnal Kesehatan Prima. 11 (1): 11–17.

Kuswiyanto. (2015). Bakteriologi 1 buku ajar analis kesehatan. Jakarta: EGC.

Ika, O. N., & Endang, K. (2018). Analisis Cemaran Escherichia coli, Staphylococcus aureus dan Salmonella sp. pada Makanan Ringan. Semarang: Universitas Diponegoro.

Made, R. Defiani. (2017). Kandungan Gula Tereduksi dan Vitamin C dalam Buah Pisang Nangka (Musa paradisiacal forma typical) Setelah Pemeraman dengan Ethrel dan Daun Tanaman. Jurnal Simbiosis, 5(2), 64-68.

Pradhika, Indra. (2019). "Prinsip Metode MPN". Laboratorium Standard. https://laboratoriumstandard.com/2019/04/24/prinsip-metode-mpn/. Diakses pada Sabtu 7 Desember 2024.

Sugiyono. (2015). Cara Mudah Menyusun : Skripsi, Tesis, dan Disertasi. Bandung , Alfabeta.

Suryana, D. (Ed.). (2018). *Manfaat buah: manfaat buah-buahan*. Dayat Suryana Independent.

Suyanti dan Supriyadi*, A. (2008).* Pisang: Budi Daya, Pengolahan dan Prospek Pasar (edisi ke-19). Jakarta: Penebar Swadaya. ISBN 979-002-236-0.

Vicki, F . (2024). Akses pemasaran produk unggulan UMKM Kota Batu diperluas. https://jatim.antaranews.com/berita/783822/akses-pemasaran-produk-unggulan-umkm-kota-batu-diperluas#:~:text=Berdasarkan%20data%20Badan%20Pusat%20Statistik,dan%20penyedia%20akomodasi%20serta%20kuliner. Diakses pada : Selasa, 3 Desember 2024.

Wang F, Yang Q, Kase JA, Meng J, Clotilde LM, Lin A, Ge B. (2013). Current trends in detecting non-O157 Shiga toxin-producing Escherichia coli in food. Foodborne Pathog Dis. 10(8): 665–677.