

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy. 2008. Pengawasan mutu bahan/produk pangan jilid II. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan.
- Agarwal, C., Sharma, N., Gaurav, S . 2013. An Analysis of Basil (*Ocimum sp.*) to Study the Morphological Variability. . *Indian Journal of Fundamental and Applied Life Science* , 521-525.
- Bilal, Alia *et all.* 2012. Phytochemical and Pharmacological Studies on *Ocimum basilicum* Linn-A Review. *IJCRR* , 4 (23), 73-83.
- Cappucino, J. G & Sherman, N. 2014. Manual Laboratorium Mikrobiologi Edisi 8. Jakarta.
- Cheeptham N. 2012. *Eosin Methylene blue agar*. Thompson Rivers University, Canada.
- Dwidjoseputro. 2010. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Penerbit Djembatan: Jakarta
- El-kabumaini. 2010. *Kampungku Dikepung Sayuran*. Bandung: PT. Puri Delco.
- Eryando, T. et al. 2014. Hubungan Pemilihan dan Pengolahan Bahan Makanan terhadap Kontaminasi *Escherichia coli* pada Penyajian Makanan Jajanan. *Makara J. Health Res* , 18(1): 41-50.
- Escherich, T. 1885. Die Darmbakterien des Neugeborenen und Sauglings. *Fortschr. Med.* 3: 515-522; 547-554.
- Fitriani T. 2014. Efektivitas ekstrak daun kemangi terhadap penurunan kadar volatile sulfur compounds. Makasar:Universitas Hasanudin.
- Hadioetomo. 1985. *Mikrobiologi Dasar-Dasar Praktek*. Jakarta: Gramedia.
- Jawetz, E., Melnick, J.L. & Adelberg, E.A., 2005, Mikrobiologi Kedokteran, diterjemahkan oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E. B., Mertaniasih, N. M., Harsono, S., Alimsardjono, L., Edisi XXII, 327-335, 362-363, Penerbit Salemba Medika, Jakarta
- Kaper, J.B., Nataro, J.P., and Mobley, H.L. 2004. “*Pathogenic Escherichia coli*”. *Nature Reviews Microbiology*, 2:123–140.
- Kemendikbud. 2013. *Mikrobiologi*. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan RI.
- Kemenkes. 2016. *Profil Kesehatan Indonesiatahun 2015*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Lehman D. 2013. Brilliant Green lactose bile broth. [http://www.microbelibrary.org/component/resource/laboratory-test/2238-brilliant-greenlactose-bile broth-protocols](http://www.microbelibrary.org/component/resource/laboratory-test/2238-brilliant-greenlactose-bile-broth-protocols) (*Diakses 01 Februari 2020*) .

- Mahmoud, H. Nabil, H., Yousif, O. 2017. Effect of basil (*Ocimum basilicum*L.) Leaves Powder and Ethanolic-Extract on the 3rdLarval Instar of *Anopheles arabiensis*. *International Journal of Mosquito Research* , 52-56.
- Iqbal, M. .2019. Perbandingan Jumlah Bilangan Kuman pada Sayur Lalapan Dengan Perlakuan Pencucian Yang Berbeda.Medan: POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI MEDAN.
- Ivan Sofyan. 2015. Deteksi *Escherichia coli* Pada Sayur Lalap Di Sekitar Kampus A Universitas Airlangga. Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga. Jawa Timur.
- Nahak M M. 2011. Taxonomic Distribution, Medicinal Properties and Drug Development Potentially of *Ocimum* (Tulsi). *rug Invention Today* , 95-113.
- Natalia S. 2014. Uji Kualitas Sayuran Segar Selada (*Lactuca sativa L.*) dan Kol (*Brasicca oleracea*) di Beberapa Pasar Tradisional Kota Medan Ditinjau Dari Kandungan Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* Medan: Universitas Negeri Medan.
- Noor, Nur Nasry. 2006. *Pengantar Epidemiologi Penyakit Menular*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoadmojo. 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan* . Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Nevy Olianovi, dkk. 2017. Menghitung *Escherichia coli* Fekal dari Air Cucian Selada di Pasar Wilayah Kecamatan Grogol. Jakarta Barat. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Krida Wacana.
- Nurul K. 2013. *Isolasi senyawa aktif antioksidan dari ekstrak etil asetat herba kemangi (*Ocimum Americanum L.*)*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Purba, Indra Chahaya,Irnawati Marsaulina. 2012. Pemeriksaan *Escherichia Coli* dan Larva Cacing pada Sayuran Lalapan Kemangi (*Ocimum Bacilicum L*), Kol (*Brassica oleracea L. var capitata.L.*), Selada (*Lactuca sativa L.*) Terong (*Solanum melongena*) Yang Dijual di Pasar Traditional, Supermarket, Dan Restoran . *Jurnal Universitas Sumatera Utara* , -.
- Maksum, Radji. 2010. *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- PerMenKes. 2011. Higiene Sanitasi Jasaboga.Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Rahal and Kumar. 2014. Phytonutriens and Nutraceuticals In Vegetables And Their Multi-Dimensional Medical And Health Benefits For Humans And Their Companion Animals. *Journal Of Biological Sciences* , 14:1-19.
- Riana. 2000. Nutrisi. Diakses pada tanggal 10 Januari 2020 <http://www.asiamaya.com/nutrients/singkong.htm> .
- SNI. 2008. *Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur, dan Susu, Serta Hasil Olahannya SNI 2897:2008*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Sugiyono. 2012. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Penerbit Alfabeta Bandung.

- Sumarmi, S. 2017. Peran ibu sebagai edukator dan konsumsi sayur buah pada anak. Amerta Nutrition.
- Supardi, dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Produk Pangan*. Bandung : Penerbit Alumni.
- Sunarjono. 2003. *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Suriawiria, U., 2008. *Mikrobiologi Air*. Bandung, Penerbit Alam
- Suryani, D. 2013. Hubungan Perilaku Mencuci Dengan Kontaminasi Telur Nematoda Usus Pada Sayuran Kubis (*Brassica oleracea*) Pedagang Pecel Lele di Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol.2 (6) : 162-232.
- Tindry B. 2015. Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) Dan Kol (*Brassica Oleraceae*) Sebagai Menu Ayam Lalapan Pada Warung Makan Di Jalan Piere Tendeau Boulevard Kota Manado Tahun 2015
- USDA. 2008. *Most Probable Number Procedure and tables*. United States Departement of Agriculture.
- Wagner. 2001. Role for a phage promoter in Shiga toxin 2 expression from a pathogenic *Escherichia coli* strain. *Journal of Bacteriology* , 183: 2081–2085.
- Yani, A. 2016. Tingkat Kontaminan Mikroba dan Residu Pestisida Pada Sayur Segar. Prosiding Seminar Nasional.
- Yusmaniar. 2017. *Buku Ajar Farmasi Mikrobiologi dan Parasitologi* . Jakarta: Kementerian Kesehatan Indonesia.