

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y, 2005. **Membuat Sendiri Frozen Food Sosis Tanpa Bahan Pengawet**, Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Atmawinata, E, 2006. **Mengenal Beberapa Penyakit Menular Dari Hewan Kepada Manusia**, Penerbit Yrama Widya, Bandung.
- Buckle, K.A, 1987. **Ilmu Pangan**, Penerjemah : Hari Purnomo Adiono, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Buku Ajar Mikrobiologi, 1994. **Mikrobiologi Kedokteran**, Penerbit Binarupa Aksara.
- Dwidjoseputro, D, 1990. **Dasar-dasar Mikrobiologi**, Penerbit Djambatan, Jakarta.
- Fardiaz, S, 1993. **Analisis Mikrobiologi Pangan**, Penerbit PT Rajagrafindo Persada, Jakarta.
- Gerard Bonang, Enggar.S.Koeswardono, 1982. **Mikrobiologi Kedokteran**, untuk Laboratorium dan Klinik, Penerbit PT Gramedia, Jakarta.
- Isnaini, M, 2006. **Sehat Tanpa Obat**, Penerbit Media Insani, Jogjakarta.
- Irianto, K, 2006. **Menguk Dunia Mikroorganisme**, Jilid I, Penerbit Yrama Widya, Bandung.
- _____, 2006. **Menguk Dunia Mikroorganisme**, Jilid II, Penerbit Yrama Widya, Bandung.
- Jawetz, Melnick dan Adelberg, 1996. **Mikrobiologi Kedokteran**, Edisi 20, Alih Bahasa dr. Edi Nugroho, dr. R.F. Maulany, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Michael dan Pelczar, dan E.C.S.Chan, 1988. **Dasar-dasar Mikrobiologi**, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Nasution,N, 2007. **Pemeriksaan cemaran mikroba pada kecap kedelai yang dipasarkan di kota Medan, Skripsi.**

Pelczar,M.J. dan Chan,E.C.S, 1998. **Dasar-dasar Mikrobiologi**, Penerjemah: Ratna Siri Hadioetomo,dkk, Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Sartono, 2002. **Racun dan Keracunan**, Penerbit Widya Medika, Jakarta.

Sujudi, 1993. **Mikrobiologi Kedokteran**, Penerbit Erlangga, Jakarta.

Usman Chatib Warsa, 1993. **Mikrobiologi Kedokteran**, Edisi Revisi, Penerbit Binarupa Aksara, Jakarta.



Lampiran I. Komposisi dan pembuatan media

1. Nutrien agar difco

Komposisi :	beef extrac	3 g
	pepton	5 g
	agar	15 g

Cara membuat :

1. Nutrien agar ditimbang sebanyak 23g dimasukkan ke dalam labu Erlenmeyer
2. Ditambahkan aquades sebanyak 1000 ml sedikit demi sedikit
3. Diaduk hingga merata, kemudian dipanaskan hingga mendidih
4. Setelah mendidih dimasukkan ke dalam tabung reaksi sebanyak 10 ml untuk setiap tabungnya, dan disterilkan di dalam autoclave selama 15 menit pada temperature 121°C
5. Apabila tidak dipakai dalam waktu segera, media disimpan di dalam lemari pendingin

2. Mannitak Salt Agar (MSA)

Komposisi :	- beef extrac	1,0 g
	protease pepton	10,0 g
	sodium chloride	75,0 g
	mannital	10,0 g
	agar	15,0 g
	phenol red	0,025 g

Cara membuat :

1. Bahan media ditimbang sebanyak 111 g dan dimasukkan ke dalam labu Erlenmeyer.
2. Ditambahkan aquades sebanyak 1000 ml dan dipanaskan sampai mendidih dan disterilkan di dalam autoclave pada temperature 121°C selama 15 menit
3. Setelah itu dituangkan ke dalam Petridish yang steril masing-masing 15 ml, dan dibiarkan membeku.

3. Lactosa broth

Komposisi :	lab-lemco powder	3,0 g
	Pepton	5,0 g
	laktosa	5,0 g

Cara membuat :

1. Laktosa broth ditimbang sebanyak 13 g dan dimasukkan ke dalam labu Erlenmeyer dan tambahkan 1000 ml aquades, lalu dipanaskan hingga mendidih.
2. Tuangkan ke dalam tabung reaksi yang telah diisi tabung durham di dalamnya sebanyak 10 ml untuk setiap tabungnya.
3. Kemudian disterilkan di dalam autoclave selama 15 menit pada temperature 121°C .

Lanjutan lampiran 1.

4. Brilliant Green Laktosa Broth (BGLB)

Komposisi : - ox bile	20,0 g
- gelatin pepton	10,0 g
- laktosa	10,0 g
- brilliant green	0,0133 g

Cara membuat :

1. BGLB ditimbang sebanyak 40 g dan dimasukkan ke dalam labu Erlenmeyer ditambahkan 1000 ml aquades dan dipanaskan hingga mendidih.
2. Tuangkan ke dalam tabung reaksi yang telah diisi tabung durham di dalamnya sebanyak 10 ml untuk setiap tabungnya.
3. Kemudian disterilkan di dalam autoclave selama 15 menit pada temperature 121⁰ C.