

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyani, D. 2005. Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Halofilik* dari Ikan Asin. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4277-1996) tentang Telur Asin. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI 73-88-2009) tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Jakarta.
- Barth, S. 2002. Compatible Solute Supported Periplasmic Expression of Functional Recombinant Proteins under Stress Conditions. *App. and Env. Microbiol.* 66(3):1572-1579.
- Birowo, J., I. M. Sukada dan I. G.K, Suarjana. 2013. Jumlah Bakteri *Caliform* pada Telur Ayam Buras yang dijual di Pasar Bersanitasi Baik dan Buruk. *Indonesia Medicus Veterinus. Laboratorium Kesehatan Masyarakat. Denpasar.*
- Black J.G. 1999. *Microbiology Principles and Exploration*. 4th ed. John Wiley and Sons, Inc. Britain: Cambridge University Press. New York.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Flett dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan : Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Bukubiruku. 2020. Jual Telur Asin Rebus. <https://bukubiruku.com/jual-telur-asin>. (diakses 24 November 2020).
- Campbell, N.A. 2008. *Biologi*. Edisi Kedelapan Jilid 1. Pangan 4214/Modul Kegiatan 3 Struktur Sel: Jakarta.
- Canovas B., G.V.U.R. Pothakamary, E. Palai dan B.G. Swanson. 1998. *Non Thermal Preservation off Food*. Marcel Dekker. Inc:New York.
- Cappucino, J.G., and N. Sherman.1987. *Microbiology, A Laboratory Manual*. Menko Park: California. 31-179.
- Dewi, A.K. 2013. Isolasi. Identifikasi dan Uji Sensitivitas *Staphylococcus aureus* terhadap Amoxillin dari Sampel Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Penderita Mastitis di Wilayah Grimulyo, Kulonprogo, Yogyakarta. *J. Sains Vet.* 31(2). 140-141.
- Djajasudarma dan T. Fatimah. 1993. *Metode Linguistik Ancangan Metode Penelitian dan Kajian*. PT. Eresco: Bandung. 138-150.
- Dwiari. S.R. 2008. *Teknologi Pangan*. Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta.

- Elsa. 2016. Perbedaan Bakteri Gram Positif dan Gram Negatif. New.labsatu.com. (diakses 19 November 2020).
- Fakhrudin, U. 2011. Studi Penggunaan Edible Coating dari Campuran Kappa Karaginan dan Natrium Alginat Terhadap Daya Simpan Telur Asin Rebus pada Suhu Ruang dan Suhu Refrigerator. Skripsi. Program Sarjana Universitas Brawijaya, Malang.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Febriyanti,D., R.S. Pujianti, dan Khoiron. 2015. Total Plate Count dan *Staphylococcus aureus* pada Ikan Asin Manyung (*Arius thalassinus*) di TPI Puger Kabupaten Jember. Skripsi. Universitas Jember, Jember.
- Ferdinand F., A. Moekti. 2007. Praktis Belajar Biologi. Visindo Media Persada: Jakarta.
- Fifendy, M., F. Ratriana, dan Irdawati. 2017. Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Halofilik* Ikan Talang (*Chorinemus sp.*) dari Air Bangih Pasaman Barat. BioScience. 1(2): 22.
- Garbutt, J. 1997. Essentials off Food Microbiology. The bath Press: London.
- Galinski, P. 1993. Microbiology 5th ed. Me Graw Hill Book Company: New York.
- Gingting, N. 2007. Penuntun Praktikum Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Grammann, K., A. Volke, dan H.J. Kunte. 2002. New Type of Osmoregulated Solute Transporter Identified in *Halophilic* Members of the Bacteria Domain: TRAP Transporter Tea ABC Mediates Uptake of Ectoin and Hydroecction in *Halomonas elongata* DSM 2581^T. J Bacteriology 184(11): 3078-3085
- Jawetz E.A. 2012. Mikrobiologi Kedokteran Edisi 25. EGG: Jakarta.
- Kayser. 2005. Medical Micobiology. Thieme Stuttgart. New York.
- Kurtini, T., K. Nova dan D. Septinova. 2011. Produksi Ternak Unggas. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Leitasari, F.Y. 2012. Pengaruh Penambahan Eksrak Jahe (*Zingiber officinale Rosc*) Varietas Emprit terhadap Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Antibakteri pada Telur Asin selama Penyimpanan dengan Metode Penggaraman Basah. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Lisdayanti, E. 2013. Potensi Antibakteri dari Bakteri Asosiasi Lamun (*Seagrass*) dari Pulau Bonebatang Perairan Kota Makassar. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Malaka, R., F.N. Yuliati, dan I. Prahesti. 2019. Penuntun Mikrobiologi Hewan. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Meral, B. and S. Cen. 2003. Extremely *Halophilic* Bacterial Communities in perelflikochisar Salt Lake in Turkey. *J.Biol. Turk.* 27(1): 7-22.
- Nitimulyo K.H, A. Isnansetyo, Tryanto, I. Istiqomah, dan M. Murdjani. 2005. Isolasi, Identifikasi dan Karakterisasi *Vibrio spp.* Patogen Penyebab Vibriosis pada Kerapu di Balai Budidaya Air Payau Situbondo. *Jurnal Perikanan.* 4(2). Hal 84-85.
- Purwoko, T. 2009. Fisiologi Mikroba. Bumi Aksara: Jakarta.
- Roebler, M. dan Muller, V. 2002. Chloride, a New Environmental Signal Molecule Involved in Gene Regulation in a Moderately *Halophilic* Bacterium, *Halobacillus halophilus*. *J. Bacteriology.* 184(22) : 6207-6215.
- Ryan K.J, C. G. Ray. 2004. Sherris Medical Microbiology, An Introduction to Infection Disease. 4 edition, Mcgraw-Hill Medical Publishing Division. New York.
- Saraswati, H. Modul Mikrobiologi. Universitas Esa Unggul. Jakarta. 11.
- Sari, L.P. 2019. Pembuatan Media Pertumbuhan Bakteri dengan Menggunakan Umbi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) Untuk Bakteri *Lactobacillus acidophilus*, *Salmonella typhi* dan *Escherichia coli*. Skripsi. Fakultas Parmasi Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Soedarto. 2015. Mikrobiologi Kedokteran. Cv Sagung Seto: Jakarta.
- Sukma, A.W., A. Hintono dan B.E. Setiani. 2012. Perubahan Mutu Hedonik Telur Asin Sangrai Selama Penyimpanan. *Animal Agriculture.* 1(1): 585-586.
- Suprapti L.M. 2002. Pengawetan Telur. Kanisius: Yogyakarta. 26-27.
- Suprayitno, E. 2017. Dasar Pengawetan. UB Press: Malang.
- Tortora G. J. 1995. *Microbiology: An Introduction* 5th ed. Pearson Education USA. [Http://www.fk.uwks.ac.id/elib/Arsip/Departemen/Mikrobiologi/inp.pdf](http://www.fk.uwks.ac.id/elib/Arsip/Departemen/Mikrobiologi/inp.pdf) (Accessed 13 Maret 2021).
- Tortora, G. J and B. Derrickson. 2006. *Principles of anatomy and physiology.* 11th edition. Wiley. USA.
- Ventosa, A. dan J.J. Nieto. 1995. Biotechnology Application and Potentialities of *Halophilic* Microorganism. *W.J. Microbiol and Biotechnol.* 11: 85-94.
- Ventosa, A. dan J.J. Nieto, Oren A. 1998. Biology of Moderately *Halophilic* Aerobic Bacteria. *Microbiol Molec Biol Rev* 62:504-544.

- Vebrita, B, Nirmayani, T. Wati, H. Saputra, F. Aprilasari, J. Firdha. 2015. Pewarnaan dan Cara-Cara Pewarnaan. Jurnal Praktikum Mikrobiologi Dasar. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Mulawarman. Kalimantan. Hal 3
- Wati, D.K. 2012. Uji Kadar Protein dan Sifat Organoleptik pada Telur Bebek dengan Perendaman Bekatul Padi. Skripsi. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Wikipedia. 2011. Gram Positif. <https://id.wikipedia.org/wiki/Gram-Positif> (diakses tanggal 31 Maret 2021)
- Wirakusumah S.E. 2005. Menikmati Telur Bergizi Lezat Ekonomis. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yuliyanto, T. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau, Ekstrak Daun Jambu Biji, dan Ekstrak Daun Salam pada Pembuatan Telur Asin Rebus terhadap Total Bakteri selama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Zilda D.S. 2008. Ekstremofil Sebagai Penghasil Enzim yang Potensial untuk Aplikasi Industri Pangan dan Non Pangan. Squalen. 1(2). Hal 51-52.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian



Preparasi Alat



Pembuatan Media



Sampel telur asin di pasar



Kondisi pasar



Sampel Telur Asin yang sudah diberi kode



Sampel di *Stomacher* Selama 2 Menit



Proses Cawan Tuang



Di inkubasi



Pemeriksaan Pewarnaan Gram

RIWAYAT HIDUP



Asmawati Nur Salam (I 111 16 059) lahir di Takalar pada tanggal 19 November 1998. Merupakan anak pertama dari pasangan Bapak Nur Salam dan Ibu Rahmatia. Mengawali pendidikan formal di SDN No. 22 Cakura (2004-2010). Kemudian melanjutkan jenjang SMPN 5 Takalar (2010-2013) dan SMAN 2 Takalar (2013-2016). Tahun 2016, melanjutkan Pendidikan ke perguruan Tinggi Negeri melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN). Penulis ini aktif dalam berbagai bidang akademik dan non akademik. Pengalaman kerja yang pernah dilakukan oleh penulis, sebagai Asisten Laboratorium Mikrobiologi Hewan dan Kesehatan Ternak tahun (2018-sekarang). Pengalaman organisasi, sebagai pengurus Lembaga Dakwah An-Nahl (Ld An Nahl) FAPET UH tahun (2017-2019) dan Anggota Departemen Kerohanian Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Peternakan (2018-2020) dan sebagai Pembina Lembaga Dakwah An-Nahl (Ld An Nahl) FAPET UH (2019-sekarang).