

## DAFTAR PUSTAKA

- Abeng, R. (2014). *Ekologi dan pakan burung walet di Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Alhaddad, M. (2023). Seasonal influence on swiftlet nest production and composition. *Asian Journal of Avian Science*, 15(2), 101–110.
- Balaban, N., & Rasooly, A. (2024). Conventional microbiological methods for detection of *Staphylococcus aureus* in foods. *Food Microbiology*, 107, 104925.
- Bella, S., Marini, B., Stroffolini, G., Geremia, N., & Giacobbe, D. R. (2025). The virulence toolkit of *Staphylococcus aureus*: Toxin diversity and clinical implications. *European Journal of Clinical Microbiology & Infectious Diseases*.
- Cheun, H. L., Tan, C. W., & Lim, L. K. (2021). *Staphylococcus aureus* infections: Clinical manifestations and epidemiology. *Journal of Clinical Microbiology*, 59(4), e02892-20.
- Dewi, S. R. (2020). *Sarang burung walet sebagai komoditas ekspor Indonesia: Kajian bioaktif dan ekonomi*. Jakarta: Penerbit IPB Press.
- Elfita, L. (2023). Analisis profil protein dan asam amino sarang burung walet. *Jurnal Kimia Valensi*.
- Fan, X., Liu, Y., & Chen, H. (2022). Harvesting and quality assessment of swiftlet nests in artificial houses. *Journal of Applied Avian Research*, 31(3), 210–221.
- Gherardi, G., et al. (2023). Pathogenicity and virulence factors of *Staphylococcus aureus*. *Microorganisms*, 11(1), 142.
- Hakim, R. (2011). Sistem sirip dan pengaruhnya terhadap kualitas sarang burung walet. *Jurnal Ilmu Ternak*, 11(2), 85–92.
- Harahap, M. A. (2023). A current insight and future perspective of edible bird nest. *Food Science & Safety Journal*. ScienceDirect.
- Hidayah, N., Rahmawati, D., & Prabowo, A. (2022). Keamanan mikrobiologis sarang burung walet berdasarkan cemaran bakteri patogen. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2), 85–92.
- Hidayat, T., Wibowo, R., & Kusuma, A. (2020). Penerapan kontrol positif dan negatif dalam pengujian mikrobiologi pangan. *Jurnal Mikrobiologi Terapan*, 5(1), 12–19.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2021). *Modern food microbiology* (8th ed.). Springer.
- Lestari, D., Putra, A. R., & Sari, M. (2023). Analisis cemaran *Staphylococcus aureus* pada sarang burung walet pascapanen. *Jurnal Kesehatan Pangan Indonesia*, 8(3), 101–108.

- Lestari, N., Prasetyo, E., & Hapsari, R. (2024). Penggunaan Brain Heart Infusion sebagai media pendukung uji biokimia bakteri patogen. *Jurnal Mikrobiologi Klinis*, 9(1), 44–51.
- Mairi, A., Ibrahim, N. A., Idres, T., & Touati, A. (2025). A comprehensive review of detection methods for *Staphylococcus aureus* and its enterotoxins in food: Traditional approaches. *Toxins (Basel)*, 17(7), 319.
- Mlynarczyk-Bonikowska, B., & Rudnicka, L. (2025). The pathogenicity mechanisms of *Staphylococcus aureus*. *International Journal of Molecular Sciences*, 26(24), 11803.
- Ningrum, S. G. (2023). Food safety management system in edible bird's nest industry: A review. *Journal of Applied Veterinary Science and Technology*.
- Prasetyo, E., Lestari, N., & Widodo, S. (2023). Optimalisasi media BHI dalam uji identifikasi bakteri patogen pangan. *Jurnal Biologi dan Kesehatan*, 6(2), 60–67.
- Putri, A. D., Yuliani, S., & Nugroho, B. (2021). Peran higiene personal terhadap kontaminasi *Staphylococcus aureus* pada pangan asal hewan. *Jurnal Sanitasi dan Keamanan Pangan*, 4(2), 70–77.
- Putri, R., Sari, M., & Laksmi, D. (2022). Fungsi Buffered Peptone Water sebagai media pra-pengayaan dalam analisis mikrobiologi pangan. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 3(1), 15–22.
- Rahmautami, R., Hidayat, T., & Wibisono, G. (2022). Karakteristik morfologi dan uji koagulasi *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*, 17(1), 25–32.
- Rahayu, S., Prasetyo, E., & Lestari, N. (2024). Mekanisme kerja koagulasi dan identifikasi *Staphylococcus aureus* pada pangan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 10(1), 1–9.
- Saepuddin, A. (2017). Faktor-faktor penentu kualitas sarang burung walet. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 12(1), 55–63.
- Saimah, S., Sudarwanto, M. B., & Latif, H. (2025). Dekontaminasi *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada sarang burung walet menggunakan pemanasan. *Jurnal Kedokteran Hewan*, 19(2), 95–104.
- Sari, M., Putri, R., & Nugraha, F. (2021). Peran media pra-pengayaan dalam pemulihan bakteri stres subletal pada pangan kering. *Jurnal Penelitian Pangan*, 6(2), 55–63.
- Schelin, J. (2021). *Staphylococcus aureus* enterotoxins and food poisoning. *Journal of Applied Microbiology*. OUP Academic.
- Susanti, D., Yuliani, S., & Rahman, A. (2021). Metode pengenceran bertingkat dalam analisis mikrobiologi pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 4(1), 20–27.
- Taylor, T. A. (2023). *Staphylococcus aureus* infection. StatPearls Publishing.

- Touaitia, R., et al. (2025). *Staphylococcus aureus*: A review of the pathogenesis and toxins. PMC – National Center for Biotechnology Information.
- Wahyuni, D. S., Nurhayati, T., & Sari, A. (2021). Ulasan sarang burung walet sebagai pangan fungsional. *Acta Veterinaria Indonesiana*, 8(2), 45–53.
- Yuliani, S., Putri, A. D., & Lestari, D. (2021). Faktor lingkungan dan kadar air terhadap pertumbuhan bakteri patogen pada sarang burung walet. *Jurnal Pangan Fungsional*, 5(3), 110–118.
- Zulkefle, N. N., Ibrahim, M. A., & Azuan, N. F. (2024). A review on the edible bird's nest quality and safety standards. *Journal of Food Quality*.