

## DAFTAR PUSTAKA

- Adie, M.M. dan Krisnawati, A. 2016. Biologi Tanaman Kedelai. [http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/03/dele\\_3.muchlish-1.pdf](http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/03/dele_3.muchlish-1.pdf). Diakses tanggal 30 November 2020.
- Atlas, R.M. 2010. *Handbook of Microbiological Media : Fourth Edition*. Boca Raton :CRC Press.
- Berg, H. C. 2004. *E. coli in Motion*. New York : Springer-Verlag
- Bren, A., Junyoung, O. P., Benjamin, D. T., Erez D., Joshua D. R. dan Uri A. 2016. [https://www.researchgate.net/publication/301644742\\_Glucose\\_becomes\\_one\\_of\\_the\\_worst\\_carbon\\_sources\\_for\\_Ecoli\\_on\\_poor\\_nitrogen\\_sources\\_due\\_to\\_suboptimal\\_levels\\_of\\_cAMP](https://www.researchgate.net/publication/301644742_Glucose_becomes_one_of_the_worst_carbon_sources_for_Ecoli_on_poor_nitrogen_sources_due_to_suboptimal_levels_of_cAMP). Diakses pada 3 Juli 2021
- Brooks, G. F., Karen, C.C., Janet, S. B., Stephen A. M., Timothy A. M. 2013. *Jawetz, Melnick & Adelberg's Medical Microbiology 26th Edition*. New York : The McGraw-Hill Companies.
- Cappuccino, J. G. dan Sherman, N. 2013. *Manual Laboratorium Mikrobiologi Edisi 8. Alih Bahasa : Nur Miftahurrahmah*. Jakarta : EGC
- Clinical Microbiology and Infection. 1996. Technical Recommendations for In Vitro Susceptibility Testing. [https://www.clinicalmicrobiologyandinfection.com/article/S1198-743X\(14\)64241-5/pdf](https://www.clinicalmicrobiologyandinfection.com/article/S1198-743X(14)64241-5/pdf). Diakses tanggal 4 April 2021
- Danela, S., Lalu, S.G. dan Pancawati, A. 2019. Kacang Kedelai Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Bakteri *Pseudomonas Aeruginosa*. <http://jamb.s.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/view/127/106>. Diakses tanggal 15 November 2020.
- Departemen Mikrobiologi Klinik FK Universitas Airlangga. 2015. *Buku Ajar Pemeriksaan Mikrobiologi pada Penyakit Infeksi*. Surabaya : Sagung Seto.
- Food and Drug Administration. 2020. BAM R63 : Physiological Saline Solution 0,85% (steril). <https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bam-r63-physiological-saline-solution-085-sterile>. Diakses tanggal 5 April 2021
- Foster, T. 1996. *Medical Microbiology 4<sup>th</sup> Edition*. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK8448/?report=reader>. Diakses pada 4 april 2021.
- Gozalli, M., Nurhayati dan Ahmad, N. 2015. Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan.

- <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/3545/2755>. Diakses tanggal 7 April 2021.
- Hawa, L.C., Laras, P.W. dan Dina, W.I. 2020. Analisa Sifat Fisik Kandungan Nutrisi Tepung Talas (*Colocasia esculenta L.*) pada Suhu Pengeringan yang Berbeda. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/6156>. Diakses tanggal 4 April 2021
- Halsey, C.R., Lei, S., Wax, J.K., Lehman, M.K., Nuxoll, A.S., Steinke, L., Sadykov, M., Powers, R. dan Fey, P.D. 2017. Amino acid catabolism in *Staphylococcus aureus* and the function of carbon catabolite repression. <https://doi.org/10.1128/mBio.01434-16>. Diakses tanggal 3 Juli 2021
- Intergrated Taxonomy Information System. <https://www.itis.gov>. Diakses pada 30 November 2020.
- Judiono, J. dan Widiastuti, Y. 2017. *Ilmu Pangan : Aspek Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Kayser, F.H., Kurt A.B., Johannes, E., Rolf, M.Z. 2005. *Medical Microbiology*. New York : Thieme.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Daftar Komposisi Pangan Indonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/view>. Diakses tanggal 15 November 2020.
- Kusnadi, J. dan Pratiwi K.C. 2013. Pertumbuhan Bakteri Probiotik (*Bifidobacterium bifidum* dan *Lactobacillus plantarum*) dalam Medium Campuran Tepung Talas (*Colocasia esculenta L. Schott var. Boring*) dan Kedelai Bubuk. *Natural B Vol. 2, No.1*. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Krisnawati, A. 2017. Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional. [pangan.litbang.pertanian.go.id](http://pangan.litbang.pertanian.go.id). Diakses tanggal 17 Desember 2020
- Missiakas, D. M. dan Schneewind, O. 2013. Growth and Laboratory Maintenance of *Staphylococcus aureus*. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6211185/>. Diakses tanggal 8 April 2021.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Prescott, L.M. and Harley, J.P. 2002. *Laboratory Exercise in Microbiology, 5th ed.* New York : The McGraw-Hill Companies.
- Public Health England. 2018. Deoxyribonuclease Test. <https://www.gov.uk/government/publications/smi-tp-12-deoxyribonuclease-test>. Diakses tanggal 3 Juli 2021

- Purwati, S. 2016. Pemanfaatan Sumber Karbohidrat yang berbeda (Umbi Suweg, Umbi Talas, dan Umbi Kimpul) sebagai Substitusi Media NA (*Nutrient Agar*) untuk Pertumbuhan Bakteri. <http://eprints.ums.ac.id/42281/1/10.%20ARTIKEL%20PUBLIKASI.pdf>. 15 Desember 2021
- Putri, M. E., Surmila, U. Y. dan Fahrul. 2017. Substitusi Parsial Tepung Beras dengan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott) dalam Proses Pembuatan Sala Lauak. <https://www.neliti.com/publications/277324/substitusi-parsial-tepung-beras-dengan-tepung-talas-colocasia-esculenta-l-schott>. Diakses pada 18 November 2021
- Radji, M. 2011. *Buku Ajar Mikrobiologi : Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Rahman, Kalma, Widarti, Nihad. 2020. Efektivitas berbagai Konsentrasi Serbuk Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) sebagai Bahan Pengganti Pepton pada Media Pertumbuhan *Candida albicans*. <http://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/mediaanalisis/article/view/1554>. Diakses pada 15 November 2020
- Stefia, E.M. 2017. Analisis Morfologi dan Struktur Anatomi Tanaman Kedelai (*Glycine max* L.) pada Kondisi Tergenang. *Tugas Akhir*. Surabaya : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh November
- Sugiyono. 2013. *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Suhartati, R., Sulistiani dan Nuraini, A. 2018. Pemanfaatan Serbuk Kacang Kedelai sebagai Bahan Pembuatan Media *Manitol Salt Agar* (MSA) untuk Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus*. [https://www.ejurnal.stikes-bth.ac.id/index.php/P3M\\_PSNDPK/article/view/368/326](https://www.ejurnal.stikes-bth.ac.id/index.php/P3M_PSNDPK/article/view/368/326). Diakses pada 18 November 2021
- Widiowati, S. 2016. Teknologi Pengolahan Kedelai. [http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/03/dele\\_21.widiowati-1.pdf](http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/03/dele_21.widiowati-1.pdf). Diakses pada 21 November 2020.