

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2014. *Kedelai Tropika Produksi 3 ton/ha*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arif, A. 2017. Uji Sensitivitas Ampisilin, Imipenem Dan Tetrasiklin Terhadap *Staphylococcus* Penyebab Mastitis Pada Kambing Peranakan Etawa Asal Kabupaten Asal Kabupaten Polewali Mandar. *Skripsi*. Makassar: Fakultas Kedokteran. Universitas Hasanuddin.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Atlas, R. M. 2010. *Handbook of Microbiological Media, Fourth Edition*. CRC Press: United States America.
- Cappucino, J. G., dan Sherman, N. 2013. *Manual Laboratorium Mikrobiologi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Center for Disease Control and Prevention (CDC). 2020. *E. coli (Escherichia coli)*. <https://www.cdc.gov/ecoli/index.html>. Diakses pada 23 November 2021.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Komposisi Kacang Kedelai. <https://panganku.org/id-ID/view>. Diakses pada 22 Desember 2021.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Komposisi Ubi Jalar. <https://panganku.org/id-ID/view>. Diakses pada 23 Desember 2021.
- Dewi, A.K. 2013. Isolasi, Identifikasi dan Uji Sensitivitas *Staphylococcus aureus* terhadap Amoxicillin dari Sampel Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Penderita Mastitis Di Wilayah Girimulyo, Kulonprogo, Yogyakarta. *Jurnal Sain Veteriner 2013, XXXI (2)*.
- Dwidjoseputro, D. 2015. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Surabaya: Djambatan.
- Ferianto, A. 2012. Pola Resistensi *Staphylococcus aureus* yang Diisolasi dari Mastitis pada Sapi Perah di Wilayah Kerja KUD Argopuro Krucil Probolinggo Terhadap Antibiotik. *Skripsi*. Surabaya: Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga.
- Ginting, E., S.S. Antarlina, J.S. Utomo dan Ratnaningsih. 2006. Teknologi Pasca Panen Ubijalar Mendukung Diversifikasi Pangan dan Pengembangan Agroindustri. *Buletin Palawija (11)*: 15-28.
- Hesti, E., Setyawan, A., Santoso, L., dan Arifin, M.Z. Efektivitas Ekstrak Tepung Ubi Jalar Sebagai Media Teknis Bakteri Probiotik. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional MIPA 2016 (26)*: 127-130.

- Hutabarat, F.R. 2010. Studi pemanfaatan ekstrak kulit ubi jalar (*Ipomoea batatas* Poir) sebagai indikator pada titrasi asam basa. *Skripsi*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Jawetz, E., Melnick, J. L., dan Adelberg, E. A 2005. *Mikrobiologi Kedokteran Buku I*. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.
- Judiono. dan Widiastuti, Y. 2019. *Ilmu Pangan Aspek Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Khumaedi, M. 2012. Reliabilitas Instrumen Penelitian Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin Vol. 12, No. 1, Juni 2012 (25-30)*.
- Khaerunnisa, R., Kurniati, I., Nurhayati, D., & Dermawan, A. 2019. Pemanfaatan Air Rebusan Umbi Kuning dan Ungu Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung, 11(1), 269-276*. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v11i1.753>
- Madigan, M.T., dan Martinko, J.M. 2006. *Brock Biology of Microorganisms Eleventh Edition*. New Jersey: Pearson Prentice-Hall, Inc.
- Murtiningsih dan Suryanti, 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Noer, Sri Wahyuni M., Mohammad, W dan Kadirman. 2017. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Berbagai Varietas sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pangan, Vol.3 (2017) : S60-S71*
- Notoatmodjo, S. 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Nurani, S. Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xantosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku *Cookies* (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Purwanti, A., Putri, M.E.V.E. dan Alviyanti, N. 2019. Optimasi Ekstraksi B-Karoten Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas .L*) sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami.
- Putri, R.R.A. 2021. Efektivitas Kombinasi Tepung Ubi Jalar dan Kacang Kedelai sebagai Media Alternatif Nutrient Agar terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Yogyakarta : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Pelczar, MJ. dan E. C. S. Chan. 2013. *Dasar Dasar Mikrobiologi Jilid II* diterjemahkan oleh Ratna SH. Jakarta : UI Press.
- Radji, M. 2011. *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.

- Riskawati. 2016. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Patogen pada Tanah di lingkungan Tempat Pembuangan Akhir Sampah (TPAS) Kota Makassar. *Skripsi*. Makassar: UIN Alauddin Makassar
- Saputra, D. dan Nurhayati, T., 2013. Produksi dan Aplikasi Pepton Ikan Selar untuk Media Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(3). <https://doi.org/10.17844/%20jphpi.v16i3.8059>. Diakses pada 15 November 2021
- Songer, J.G. and Post, K.W. 2005. *Veterinary Microbiology: Bacterial and Fungal Agents of Animal Disease*. Elservier Saunders.
- Sugiono. 2013. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Wahyuni, Armadani FI, Widarsi M. 2016. *Uji Aktivitas Antibakteri secara In Vitro Ekstrak Etanol Daun Pakis Sayur (Diplazium esculentum Swartz) pada Mencit Jantan Galur balb/c yang Diinfeksi Salmonella typhi ATCC 14028*. Makassar: Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Widowati, S. 2007. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Yogyakarta: Paslitbangtan.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yusmaniar, Y. Wardiyah, W dan Khairun, Nida. 2017. *Mikrobiologi dan Parasitologi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia