

DAFTAR PUSTAKA

- Arfiani, A. D. (2010). *Identifikasi bakteri probiotik yang berpotensi sebagai bahan biodekomposer* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Andreas, Mervin Sendyanata, 2016, *Identifikasi dan Prevalensi Jamur Pada Ikan Gurami (Osphronemus gourami) Di Pasar Modern Surabaya*, Surabaya; Universitas Airlangga.
- Gandjar, Indrawati; Wellyzar Sjamsuridzal; Ariyanti Oetari. 2006. *Mikrobiologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- <https://bandarlampungkota.bps.go.id/statictable/2016/01/20/96/daftar-nama-pasar-tradisional-menurut-lokasi-di-kota-bandar-lampung-tahun-2014.html> [Diakses 20 September 2020]
- <http://www.life-worldwide.org/fungal-diseases/aspergillus-terreus> [Diakses 28 Februari 2021]
- Kementerian Kesehatan RI, 2018. Lebih Dari 200 Penyakit Dapat Menular Melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan. Jakarta. Dipublikasikan pada: 27 September 2018. [Diakses pada 8 Agustus 2021]
- Majid, Abdul. 2008. *Cara Membuat Saus*. Aneka Ilmu: Semarang
- Makfoeld, Djarir. 1993. *Mikotoksin Pangan*. Penebar Swandaya: Jakarta
- Maryam, Romsyah. 2002. *Mewaspada Bahaya Kontaminasi Mikotoksin Pada Makanan*. Tugas Mata Kuliah Falsafah Sains. Institut Pertanian Bogor.
- Nurbaiti, 2016, *Pembuatan Saos Cabe Merah*. Available at: [http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/images/22-pembuatan saos cabe merah.pdf](http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/images/22-pembuatan%20saos%20cabe%20merah.pdf) [Diakses pada 9 Oktober 2020]
- Oxoid, 2019. Oxoid-Product Detail Potato Dextrose Agar. Tersedia http://www.oxoid.com/UK/blue/prod_detail/prod_detail.asp?pr=CM0139&c=UK&lang=EN [Diakses pada 1 Desember 2020].
- Pelczar, 2010. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Djambatan: Malang.
- Permana, D. R. 2018. *Identifikasi Aspergillus Spesies Dan Uji Sensitivitas Terhadap Vorikonazol Di Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya*. Doctoral dissertation, jurusan analis kesehatan.

- Prabu, Putra. 2009. *Penyimpanan Bahan Makanan* (Prinsip Food Hygiene). Available at: <https://putraprabu.wordpress.com/2009/01/05/penyimpananbahan-makanan-prinsip-food-hygiene/> [Diakses pada 21 Januari 2021].
- Pujiati, 2018. *Identifikasi Jamur Aspergillus sp Pada Tepung Terigu Yang Dijual Secara Terbuka*. Available at: <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/987/> [Diakses pada 1 Desember 2020]
- Putri, Gita Andini, 2016, *Gambaran Jamur Aspergillus flavus pada Saus Cabai Hasil Industri Rumahan yang dijual di Pasar Pasir Gintung dan Pasar SMEP Kota Bandar Lampung*, KTI, Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Jurusan Analis Kesehatan.
- Putri, Hikmah, 2018. *Isolasi dan Identifikasi Fungi Penyebab Mikosis Opportunistik*. Tersedia <https://kumparan.com/hikmah-putri/isolasi-dan-identifikasi-mikosis-opportunistik> [Diakses pada 1 Desember 2020].
- Rahayu, Winiati P, Nurwitri, C.C. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. IPB Press. Bogor.
- SNI 01-2976. 2006. *Saus Cabai*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Soemarno. 2000. *Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Klinik*. Akademi Analis Kesehatan Yogyakarta. 144 halaman.
- Sutanto,dkk. 2013. *Parasitologi kedokteran*, Jakarta: FKUI.
- Syarief, R; LA Ega; C.C Nurwitri. 2003. *Mikotoksin Bahan Pangan*. IPB Press: Bogor.
- Tim Bakteriologi, 2014. *Panduan Praktikum Mikologi*, Lampung: Kementerian Pertanian Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan Balai Veteriner Lampung
- Trinasari, Anggiarti, 2018, *Identifikasi Aspergillus flavus pada Saus Tomat Jajanan Salome yang dijual di Taman Nostalgia Kota Kupang Tahun 2018*, KTI, Program Studi Analis Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes, Kupang.
- WHO. 2015. *1 Dari 10 Orang Di Dunia Alami Keracunan Makanan Setiap Tahun*, <https://food.detik.com/info-sehat/d-3088773/who-1dari-10-orang-di-duniaalami-keracunan-makanan-setiap-tahun> [Diakses pada 14 Oktober 2020]
- Yusmaniar, Wardiyah, K.Nida, 2017, *Mikrobiologi dan Parasitologi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.