

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, Muhammad, dkk. 2021. *Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat bSensori dan Fisikimia Roti Manis: review*. Pasundan Food Technology Journal (PFTJ), Volume 8, No. 3, Tahun 2021.
- Amalia F, suci. dkk. 2019. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Mikrobiologis Jajanan Batagor di Kecamatan Tembalang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal), 7(1), 221–227
- Anam, C., Rustanto, D., & Parnanto, N. H. 2019. *Karakteristik Kimia dan Penentuan Umur Simpan Roti Tawar Penambahan Kalsium Propionat dan Nipagin*. Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian, 2(2), 121–133. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v2i2.3126>.
- Aristiarini, Hesti. 2022. *Pengaruh Lama Pengeringan Kulit Mlinjo Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kulit Melinjo Kering*. Semarang: Universitas Semarang.
- Arum, Reina. 2019. *Pengaruh Kosentrasi Air Perasan Rimpanh Kunyit (Curcuma domestica Val.) Terhadap Kematian Larva Anopheles spp. sebagai Upaya Pengendalian Vektor Malaria*. Tasikmalaya: Universitas Siliwangi.
- Asiah, N. et al. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah*, Nasmedia.
- Astutik, P. P. 2021. *Identifikasi dan Isolasi Jamur pada Roti Tawar Menggunakan Media Potato Dextrose Agar (Pda) Yang Dijual di Pasar Ki Lemah Duwur Bangkalan*. Bangkalan. Stikes Ngudia Husada Madura 2021, pp. 1–4.
- Ayu Sri Noviawati, D., Wayan Desi Bintari, N., & Sudiari, M. 2018. *Cemaran Angka Lempeng Total (Alt) Dan Angka Kapang Khamir (Akk) Pada Bolu Kukus Dengan Lama Penyimpanan 3 Hari. Standard Plate Count, Yeast and Mold Plate Count of Traditional Steamed Cake After 3 Days of Storage*. Bmj, 5(2), 257–264.
- Azizah, Firotin, Dita Artanti, Anindieta Restoi, 2019. *Modul Praktikum Mikologi*. Surabaya: Prodi DIII TLM Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Babay, Laddy. 2013. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Kapang pada Roti Tawar (Suatu Penelitian di Industri Rumah Tangga Pangan Kota Gorontalo)*. Gorontalo. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan.
- Babel, U. 2016. *Mycoflora of mold contamination in wheatflour and storage wheat flour*. Jurnal Lingkungan Mesopotamia. doi: Mesop. environ. j. 2015, Vol.1, No.2:pp. 18-25.
- Badan Pusat Statistik RI. 2021. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*

Per Provinsi. In Badan Pusat Statistik RI. <https://www.bps.go.id/publication/2022/06/23/f1e8640ccfec3e0d5ef5d97d/pengeluaran-untuk-konsumsi-penduduk-indonesia-per-provinsi-september-2021.html> [Accessed October 23, 2023].

Cantika, Mutiarani. 2021. *Identifikasi Jamur Aspergillus sp. pada Terigu Curah yang Dijual di Pasar Way Halim Kota Bandar Lampung*. Lampung: Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.

Charisma, Acivrida Mega, 2019. *Buku Ajar Mikologi*, Surabaya: Pusat Penerbitan dan Percetakan Universitas Airlangga, 83 halaman

Dwisari, Pulung. 2021. *Uji Angka Lempeng Total (ALT) dan Angka Kapang/Khamir (AKK) Dalam Jamu Gendong Kunyit Asam di Pasar Tradisional yang Berada di Kabupaten "X"*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

Garvey, M. and Rowan, N. J. 2023. *Pathogenic Drug Resistant Fungi: A Review of Mitigation Strategies*. International Journal of Molecular Sciences, 24(2). doi: 10.3390/ijms24021584.

Gofron, dkk. 2011. *Airborne Aspergillus and Penicillium in the atmosphere of Szczecin, (Poland) (2004–2009)*. Aerobiologia (2011) 27:67–76 DOI 10.1007/s10453-010-9177-8.

Gonu, H., Opoku, N., Appiah-Opong, R., Oppong, K. G., Asirifi, I., & Ofori-Atta, E. 2015. *Morphological Characteristics of Some Microfungal Species Isolated From Spontaneously Fermented Jatropha curcas Seed Meal*. Elixir Microbiology & Fermentation, 85(January), 34286–34290.

Garcia, M. V., Bernardi, A. O., & Copetti, M. V. (2019). *The fungal problem in bread production: insights of causes, consequences, and control methods*. Current Opinion in Food Science, 29, 1–6. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.06.010>

Hidayatunnafsiyah, & Suprihartini. 2023. *Identifikasi Jamur Aspergillus sp Pada Petis Udang Berdasarkan Kemasan Di Pasar*. Juny 2023 BJSME: Borneo Journal of Science and Mathematics Education, 3(2), 105–116.

Indrawati, I., & Fakhrudin, S. D. 2016. *Isolasi dan Identifikasi Jamur pada Air Sumur Dan Air Sungai Di Pemukiman Warga Biodjati*, 1(1), 27–38.

Indraswati, D. 2016. *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur*. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).

Irianto, Koes, 2014. *Bakteriologi Medis, Mikologi Medis, dan Virologi Medis (Medical Bacteriology, Medical Micology, and Medical Virology)*. Bandung: Alfabeta, 837 halaman.

Karant, S., Feng, S., Patra, D., & Pradhan, A. K. 2023. *Linking microbial contamination to food spoilage and food waste: the role of smart packaging*,

spoilage risk assessments, and date labeling. 14(June), 1–17.
<https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1198124>.

Khaira Mizana, D., Suharti, N. and Amir, A. 2016. *Identifikasi Pertumbuhan Jamur Aspergillus sp pada Roti Tawar yang Dijual di Kota Padang Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan*. Padang. Jurnal Kesehatan Andalas, 5(2), pp. 355–360. doi: 10.25077/jka.v5i2.521.

Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Ebook pangan.com

Kurniawan, Yoga. 2022. *Perbandingan Angka Kapang Susu Kedelai Bermerek dan Tidak Yang Dijual Di Kota Bandar Lampung*. Bandar Lampung: Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.

Maulidi, Mochamad Rizki, 2023. *Efek Asap Cair Tongkol Jagung Terhadap Penyakit Busuk Hitam (Rhizopus stolonifer) Pada Buah Pepaya (Carica papaya L.)*. Tasikmalaya: Universitas Siliwangi, Jurusan Agroteknologi Faklutas Pertanian.

Majid, A., Ajizah, A., & Amintarti, S. 2020. *Panduan Mikrobiologi Umum*. Mikrobiologi Umum, 1–41.

Melo, A. M. et al. 2020. *Aspergillosis, avian species and the one health perspective: The possible importance of birds in azole resistance*. Microorganisms, 8(12), pp. 1–22. doi: 10.3390/microorganisms8122037.

MicrobeHolic. 2020. *Peptone Water - Prinsip, Kegunaan, Komposisi, Cara Pembuatan dan Interpretasi Medium*, Available at: <https://www.microbeholic.com/2020/08/peptone-water-prinsip-kegunaan-komposisi-cara-pembuatan-dan-interpretasi-hasil.html>. [Accessed October 23, 2023].

Microbeholic, 2020. *Potato Dextrose Agar*. Available at: <https://www.microbeholic.com/2020/05/potato-dextrose-agar-pda-definisi.html>. [Accessed October 23, 2023].

Microbenotes, 2021. *Lactophenol Cotton Blue Staining*. Available at: <https://microbenotes.com/lactophenol-cotton-blue-staining/> [Accessed October 23, 2023].

Mirani, E. D., Burhanuddin, & Suryantini, R. 2016. *Uji pertumbuhan Fusarium sp pembentuk gubal gaharu (Aquilaria malaccensis) pada variasi media tumbuh dan suhu*. Hutan Lestari, 4(4), 446–452.

Murtius, W. S. 2018. *Modul Praktek Dasar Mikrobiologi*. Universitas Andalas. Padang, Sumatera Barat, 1–44. repo.unand.ac.id

Pandey, A. K. et al. 2023, *Fungal mycotoxins in food commodities: present status and future concerns*. Frontiers in Sustainable Food Systems, 7(May), pp. 1–21. doi: 10.3389/fsufs.2023.1162595.

Pangesti, W., Tiyas, K., Nutfindiani, E. D., Rusdiana, M., & Efendi, S. 2023.

Identifikasi Jenis Jamur Pada Beberapa Merek Roti yang Dijual di Sekitar Universitas Bojonegoro. CHEMVIRO: Jurnal Kimia Dan Ilmu Lingkungan, 1(1), 24–29.

Rahmat Kusnedi. 2021. *Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis*. Jurnal British, 1(2), 60–71.

Ramadhani, Isnaini Aristama. 2018. *Perbandingan Angka Kapang Khamir Pada Roti Tawar Sebelum dan Sesudah Kadaluwarsa*. Surakarta: Universitas Setia Budi.

Ramli, N., Tafsin, M., & Hasjmy, A. D. 2009. *Pertumbuhan Optimum Penicillium spp. dan Cunninghamella spp. yang Diisolasi dari Pakan dan Efek Toksiknya pada Mencit (Mus musculus) The Optimum Growth of Penicillium spp. and Cunninghamella spp. Isolated from Diet and Its Toxic Effect on Mice (Mus muscul*. Media Peternakan, 32(1).

Rayens, E. and Norris, K. A. 2022. *Prevalence and Healthcare Burden of Fungal Infections in the United States, 2018*. Open Forum Infectious Diseases, 9(1). doi: 10.1093/ofid/ofab593.

Refai, Mohamed; Heidy Abo El-Yazid; Atef Hassan, 2014. *Monograph On Aspergillus and Aspergillosis In Man, Animals and birds*, Department of Microbiology, Faculty of Veterinary Medicine, Cairo University and Department of Mycology and Mycotoxins, Animal Health Research Institute, Dokki, 169 halaman.

Refai, Mohamed; Heidy Abo El-Yazid; Atef Hassan, 2015. *Monograph On Fusarium*, Department of Microbiology, Faculty of Veterinary Medicine, Cairo University and Department of Mycology and Mycotoxins, Animal Health Research Institute, Dokki, 170 halaman.

Refai, Mohamed; Heidy Abo El-Yazid; Atef Hassan, 2015. *Monograph On Penicillium*, Department of Microbiology, Faculty of Veterinary Medicine, Cairo University and Department of Mycology and Mycotoxins, Animal Health Research Institute, Dokki, 167 halaman.

Rohmah, Nisau. 2014. *Analisis Terhadap Produk Makanan Kemasan yang Tidak Mencantumkan Tanggal Kadaluarsa Menurut Konsep Saddu Zariah Studi Kasus di Kendal*. Universitas Islam Negeri Walisongo: Semarang.

Rohmatin, Eti Deni. 2017. *Implementasi Metode Fuzzy Quality Function Deployment (FQFD) untuk Meningkatkan Kualitas Produk Roti Sisir*. Malang: Universitas Brawijaya.

Roosheroe, Gandjar Indrawati, Wellyzar Sjamsuridzal, & Ariyanti Oetari, 2014. *Mikologi: Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor.

Salsabila Yunita Kurniawan, Pancawati Ariami, R. 2023. *Si Pinter Sebagai Alat Penghitung Koloni Bakteri Penunjang Laboratorium Mikrobiologi*. Jurnal

Biotek Volume, 9(1), 1–10.

- Santika, F. Y., Marhamah, & Dinutanayo, W. W. 2020. *Perbedaan Angka Kapang Khamir pada Jamu Beras Kencur Gendong di Pasar Tradisional dengan Jamu Beras Kencur Kemasan di Depot Jamu Kota Bandar Lampung*, 4 no 3, 8.
- Sari, D. E. 2017. *Identifikasi Mikroba Asal Ekstrak Buah yang Diaplikasikan pada Pertanaman Jeruk Organik di Kabupaten Pangkep*. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 5(1), 24–30.
- Sari, Mayang Miliza. 2021. *Pengaruh Lama Penyimpanan dan Penambahan Jenis Hati Terhadap Total Mikroba Jamur pada Biskuit Mocaf-Garut*. Bengkulu. Politeknik Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi.
- Setio, Ilfan Nuari. 2022. *Analisis Laba Usaha Mikro pada UMKM Produk Roti Dua Sahabat di Lampung Tengah*. Metro, Lampung. Universitas Muhammadiyah Metro.
- SNI 7388: 2009 .2009. *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan*. Standar Nasional Indonesia, p. 17.
- SNI 01-3840-1995. 1995, *Roti*, Standar Nasional Indonesia.
- SNI Badan Standard Nasional, 2015. ‘*Cara uji mikrobiologi - bagian 7: Perhitungan kapang dan khamir pada produk perikanan*’, *Standar Nasional Indonesia*, 2332(7).
- Suryani, Yani; Taupi Qurrahman, Opik; Kulsum, Yuni, 2020. *Mikologi*, Sumatera Barat: PT. Freeline Cipta Granesia, 128 halaman.
- Suryani, Yani, dan Opik Taupiqurrahman. 2021. *Mikrobiologi Dasar*. Bandung: Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati.
- Suryati. 2016. *Pertumbuhan Jumlah Kapang pada Suhu Kamar 25°C dan Suhu Refrigerator 10°C pada Roti Tawar*. Jombang. *Jurnal pengendalian jamur dan morfologi jamur*, 5, pp. 1–33.
- Trimawartinah. 2020. *Bahan Ajar Statistkik dan Non Parametrik*. Jakarta Selatan: UHAMKA.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. *Pangan*. 17 November 2012. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 227. Jakarta; 2012.
- WHO. 2023. *Mycotoxins*. Available at:<https://www.who.int/news-room/factsheets/detail/mycotoxins> [Accessed July 19, 2024].