

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah et al. (2005). *Jenis Jamur Dan Lalat Yang Ditemukan Pada Makanan Jajanan Dari Pasar Dan Warung Di Jakarta*. Media Litbang Kesehatan Volume XV Nomor 1. Departemen Kesehatan, Jakarta. [diakses 02 Juli 2022]
- Anggita, Sophia, 2019 *Cemaran Jamur Aspergillus sp Pada kacang Hijau (Vigna Radiata L) Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung*, KTI, Program Studi Analis Kesehatan Kemenkes, Bandar Lampung
- BPS. (2018). Statistik Konsumsi Pangan.
http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page122.html. Page 122 -Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018
- Charisma, Acivrida M, 2019 *Buku Ajar Mikologi*. Surabaya : Airlangga University Press.
- Depkes RI. 2011. Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasad Boga. Jakarta
- Dwiyanti, R. D., & Lutpiatina, L. (2016). *Mutu Bakteriologis Saus Tomat Pentol di Banjarbaru*. Medical Laboratory Technology Journal, 2(1), 1. <https://doi.org/10.31964/mltj.v2i1.31>
- Ernawati, A., dan Y. C. Adipati. 2017. *Identifikasi Jamur Pada Biji Jagung (Zea Mays L.) Busuk Dan Segar Yang Dijual Di Pasar Baru Borong Makassar*. Prosiding Seminar Nasional Biology For Life. 3(1): 31-34. Tersedia pada : <https://journal.uinalauddin.ac.id/index.php/psb/article/view/4725> [Diakses tanggal 11 Januari 2022]
- Esti, Inten. P, 2021. Cara Tepat Penyimpanan Saus Penyedap. Terdapat pada: <https://www.kompas.com/tren/read/2021/05/21/143000165/cara-tepat-menyimpan-saus-penyedap?page=all> [Diakses 05 juli 2022]
- Febriola, Shania .E, 2018 *Gambaran Jamur Aspergillus flavus pada Saus Cabai di Pasar Tugu Kota Bandar Lampung Tahun 2021*, KTI, Program Studi Analis Kesehatan Kemenkes, Bandar Lampung.
- Fitriana, R., Soesetijo, F. A., & Sulistyaningsih, E. (2019). *Identifikasi Kontaminasi Aflatoksin pada Rempah-Rempah yang Dijual di Sentra Pasar di Kabupaten Jember*. Multidisciplinary Journal, 2(1), 24-29.
- Gandjar, Indrawati. R., Wellyzar S. dan Ariyanti O. 2014. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta : Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

- Hasanah, U. (2017). *Mengenal Aspergilloisis, Infeksi Jamur Genus Aspergillus*.
<https://doi.org/10.24114/jkss.v15i2.8777>
- 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 November 2021]
- Makfoeld, I. D. 1993. *Mikotoksin Pangan*. Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Martin. 2017. *Mengenai Saus, Bahan Penambah Cita Rasa Pada Masakan*.
<https://www.martinrecords.com/food/penjelasan-mengenai-saus-bahan-penambah-cita-rasa-pada-masakan/> [diakses pada 05 Januari 2022]
- Mutia, Nisa. 2019. *Bahan Pengawet Makanan yang Aman Dikonsumsi, Jangan Sampai Salah*. Tersedia Pada :
<https://hot.liputan6.com/read/4039385/bahan-pengawet-makanan-yang-aman-dikonsumsi-jangan-sampai-salah> [Diakses 10 juli 2022]
- Pane, M. 2020. *Aspergilloisis*. Terdapat pada :
<https://www.alodokter.com/aspergilloisis> [Diakses pada 10 Februari 2022]
- Permana, Dyah Ramadhani (2018) *IDENTIFIKASI Aspergillus Species DAN UJI SENSITIVITAS TERHADAP VORIKONAZOL DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH WANGAYA*. Diploma thesis, JURUSAN ANALIS KESEHATAN.
- Piay, S., Ariarti. T. Yuni. E. F. Rudi. P. H. (2010). *Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (Capsicum annuum L.)*.
https://www.academia.edu/9731636/BUDIDAYA_DAN_PASCAPANEN_CABAI_MERAH_Capsicum_annuum_.L
- Prabu, Putra. 2009. *Penyimpanan Bahan Makanan (Prinsip Food Hygiene)*.
[Avalaibleat:https://putraprabu.wordpress.com/2009/01/05/penyimpanan-bahan-makanan-prinsip-food-hygiene/](https://putraprabu.wordpress.com/2009/01/05/penyimpanan-bahan-makanan-prinsip-food-hygiene/) [Diakses pada 01 Juli 2022]
- Pujiati.w. (2018). *indentifikasi jamur aspergillus sp pada tepung terigu yang dijual secara terbuka. stikes insan cendekian medika. jombang*.
- Purwijantiningsih, E., Dewanti-hariyadi, R., Nurwitri, C. C., & Istiana (alm.). (2005). *Inhibition of Aflatoxin Production of Aspergillus flavus by Moulds and Yeasts Isolated from Ragi Tempe*. Biota, X(3), 146–153.
- Pratiwi. 2021. *Cara tepat Penyimpanan Saus*. Tersedia pada :
<https://www.kompas.com/tren/read/2021/05/21/143000165/cara-tepat-menyimpan-saus-penyedap?page=all> [Diakses 02 juli 2022]

- Putri, M. H., Sukini, & Yodong. (2017). *Mikrobiologi*.
http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wpcontent/uploads/2017/11/mikrobiologi_bab1-9.pdf [diakses 05 Januari 2022]
- 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.
- Soemarno. 2000. *Isolasi dan identifikasi bakteri klinik*. Yogyakarta. Akademi Analis Kesehatan Yogyakarta Departemen Kesehatan RI. 144 Halaman
- Sofinea, N. 2021. *Bioaktivitas Senyawa Asam Heksadekanoat Sebagai Pengawet Alami Terhadap Bakteri Xanthomonas Campestris Dan Jamur Aspergillus Niger Penyebab Pembusukan Pada Buah Tomat Solanum Lycopersicum L*. Makassar : Penerbit Universitas Hasanudin
- Sukmawati, D., Wahyudi, P., Rahayu, S., Moersilah, M., Handayani, T., Rustam, K. Y., & Puspitasari, S. I. (2018). *SKRINING KAPANG Aspergillus spp. PENGHASIL AFLATOKSIN PADA JAGUNG PIPILAN DI DAERAH BEKASI, JAWA BARAT*. Al-Kaunyah: Jurnal Biologi, 11(2), 151–162.
<https://doi.org/10.15408/kaunyah.v11i2.6961>
- Sunarti & Arnold Turang. 2018. *Teknik Pengolahan Saos Cabai*. Sulawesi Utara. (<http://sulut.litbang.pertanian.go.id/index.php/penyuluhan/ilmiah-populer/814-teknik-pengolahan-saos-cabe>) [Diakses pada 10 desember 2021]
- Sunarti & Arnold Turang. 2016. *Teknik Pembuatan Saos Tomat*. Sulawesi Utara. (<https://sulut.litbang.pertanian.go.id/index.php/penyuluhan/info-krpl/619-teknologi-pembuatan-saus-tomat>) [Diakses 10 Desember 2021]
- Surya, Cathrine, 2020. *Cemaran Jamur Aspergillus spp. Pada Beras Yang Dijual Di Pasar Tradisional Way Kandis Kota Bandar Lampung, Lampung*, Karya Tulis Ilmiah, Politeknik Kesehatan Tanjungkang jurusan Analis Kesehatan Program Studi Teknologi Laboratorium Medis.
- Sutanto, Inge, Is Suhariah I, Pudji K, S, Saleha S. 2014, *Parasitologi Kedokteran*, Edisi IV, Balai Penerbit FKUI, Jakarta
- Syarief, Rizal; La Ega; CC. Nurwitri, 2003. *Mikotoksin Bahan Pangan*, IPB Press.
- Thalib, M. 2019, *Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat*. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks, 2(1), 78-85.

Thearesti, C. C. 2015. *Uji Angka Kapang/Khamir Dan Identifikasi Escherichia coli Dalam Jamu Kunyit Asam Dari Penjual Jamu Di Wilayah Ngawen Klaten*. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta, 1–103.

Trinasari. A . 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.

Waluyo, L. 2016. *Mikrobiologi Umum*. Malang: UPT Penerbitan Universitas Muhammadiyah.

Wikipedia 2021. *Aspergillus fumigatus*, tersedia pada :
[https://id.wikipedia.org/wiki/Aspergillus fumigatus](https://id.wikipedia.org/wiki/Aspergillus_fumigatus) [Diakses pada 05 Desember 2021]

Yenni. (2006). *Aflatoksin dan aflatoksikosis pada manusia*. Universitas Medicina, 25(1), 41–52.