

DAFTAR PUSTAKA

- Aarti Kotwal, Debasis Biswas, Barnali Kakati, Samarjit Roy, Bhupendra Singh, Chauhan, BSc MLT. 2019. *Aspergillus nidulans* Causing Primary Cutaneous Aspergillosis in an Immunocompetent Patient. Tersedia di: <https://medauth2.mdedge.com/content/aspergillus-nidulans-causing-primary-cutaneous-aspergillosis-immunocompetentpatient> (Diakses 23 Desember 2024)
- Alfathi, Bintang Ridzk. (2024). Simak Produksi dan Konsumsi Ikan di Indonesia 2018-2023 Simak Produksi dan Konsumsi Ikan di Indonesia 2018-2023 - GoodStats (Diakses Pada 03 Januari 2025).
- Aris, J. A., Nur, R. M., Asy'ari, & Saibi, N. (2021). Isolasi Kapang Kontaminan Pada Produk Komersial Ikan Asin Di Morotai Selatan, Pulau Morotai Isolation of Mold Contaminants in Salted Fish Commercial Products in Selatan Morotai, Morotai Island. *Aurelia Jounal*, 3(1), 89–95.
- Bahri, S., & Maryam, R. (2003). Mikotoksin berbahaya dan pengaruhnya terhadap kesehatan hewan dan manusia. *Wartazoa*, 14(4), 129–142.
- Basil Abdulzahra Abbas, Mohammed Hassan Khudor, Raed Najeeb Alkhursan (2021) POULTRY FEED FUNGI A PRACTICAL GUIDE https://www.researchgate.net/publication/352889250_POULTRY_FEED_FUNGI_A_PRACTICAL_GUIDE_POLUTRY_FEED_FUNGI_A_PRACTICAL_GUIDE (Diakses 12 desember 2024)
- Crystovel, J. (2016). Pascasarjana Agronomi Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran Sumedang 2016.
- Dinti, S. S., Yusriana, Y., & Zaidiyah, Z. (2020). Uji Sensori Ikan Asin Jambal Roti (*Arius thalassinus*) dan Teri (*Stolepherus* sp.) di Pasar Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1), 335–340. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v5i1.13833>
- Farhan, 2024. tangselposid. Jangan Asal Pilih Dan Olah Ikan Asin, Perhatikan Dampak Kesehatannya. Tersedia di: <https://tangselpos.id/detail/27739/jangan-asal-pilih-dan-olah-ikan-asin-perhatikan-dampak-kesehatannya> (Diakses 23 Desember 2024)

- Findiola, D. (2021). *FINDIOLA, DEA (2021) GAMBARAN JAMUR Aspergillus sp. PADA IKAN TERI ASIN (Stolephorus sp.) YANG DIJUAL DI PASAR PASIRGINTUNG DAN PASAR KOGA KOTA BANDAR LAMPUNG. Diploma thesis, Poltekkes Tanjungkarang. 25, 6.*
- Fitriana, R., Soesetijo, F. A., & Sulistyaningsih, E. (2003). Mikotoksin berbahaya dan pengaruhnya terhadap kesehatan hewan dan manusia. *Wartazoa*, 14(4), 129–142.
- Ganjar, Indrawati., Wellyzar, Sjamsuridza .2006. Mikrobiologi Dasar Terapan. Jakarta : Yayasan Obor Indonesia.
- Ghoso M. Daba , Faten A. Mostafa and Waill A. Elkhateeb (2021) The ancient koji mold (*Aspergillus oryzae*) as a modern biotechnological tool
file:///C:/Users/USER/AppData/Local/Microsoft/Windows/INetCache/IE/ZG VIS3KX/2021TheancientkojimoldAspergillusoryzaeasamodernbiotechnologi caltool[1].pdf (Diakses 16 Februari 2025)
- Josua. (2017). Mikologi Tanaman: *Penicillium Paecilomyces Aspergillus*. *Jurnal Universitas Pajajaran, February*, 1–22.
<https://doi.org/10.13140/RG.2.2.11700.96642>
- Kumala N D. 2016. Identifikasi fungi pada jamu bubuk yang dijual di pasar tradisional Kota Kendari. *Analisis Kesehatan Poltekkes :Kendari*.
- Kumar, P., Dipendra, KM., Madhu, K., Tapan, KM., and Sang, G.K. (2017). Aflatoxins: A global concern for food safety, human health and their management.
- Layyinatul Luyunah, Mucharommah Sartika Ami, M.Pd. (2021). Modul pembelajaran biologi berbasis reading questioning & answer (RQA) : materi jamur (kingdom fungi) untuk peserta didik sma/ma/ sederajat kelas X: LPPM Universitas KH. A. Wahab Hasbullah.
- Nugroho, A., & Hidayat, R. (2021). Mukormikosis: Infeksi Jamur Berbahaya Pasca COVID-19. *Jurnal Kesehatan Tropis*, 6(1), 17–24.
- Nur Hidayat, Wignyanto, Sri Sumarsih, Asri Insiana Putri. (2016) Mikologi Industri: Universitas Brawijaya Press.

Oramahi, H. A., Sumardiyono, C., Pusposendjojo, N., & Haryadi, H. (2006). Identifikasi jamur genus *Aspergillus* pada gaplek di Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*, 12(1), 25-32.

Oxoid Microbiology Products. 2018. Pembuatan Media Sabouraud Dextrose Agar. http://www.oxoid.com/UK/blue/prod_detail.asp?pr=CM0139&c=UK&lang=EN (Diakses 28 desember 2021)

Oxoid. (2019). Sabouraud Dextrose Agar Technical Sheet.

Palawe, J. F. P., & Wodi, S. I. M. (2018). Mutu Mikrobiologis Ikan Asin Di Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Osf.Io, August*. <https://osf.io/u8eys/download>

Purnomo, I. Made H., Lestari, S. D., & Baehaki, A. (2017). *Analisis Kandungan Formalin , Pestisida , dan Jamur. Ikan, J.* ((1), 47–55.

Pujiati, W. 2018. Identifikasi Jamur *Aspergillus* sp pada Tepung Terigu yang dijual secara Terbuka. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendikia Medika. Jombang.

Purnomo, I. Made H., Lestari, S. D., & Baehaki, A. (2017). *Analisis Kandungan Formalin , Pestisida , dan Jamur. Ikan, J.* ((1), 47–55.

Puspawati, N. N., & Duniaji, A. S. (2023). *Mikotoksin: Bahaya dan Pencegahannya*. 4(1), 1–23.

Rafli Zulfa K. (2016). Identifikasi kapang pada ikan asin di pasar Kanjeran Surabaya.

Refai, M; El-yazid, H. A. and Hassan, A. 2014. Monograph on *Aspergillus* and *Aspergillosis* in man, animals and birds. Department of Microbiology, Faculty of Veterinary Medicine, Cairo University. Department of Mycology and Mycotoxins, Animal Health Research Institute, Dokki.

Rohmi, R., Fikri, Z., & Pujasari, N. K. R. (2019). Ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.) media alternatif pertumbuhan *Aspergillus niger*. *Jurnal Kesehatan Prima*, 13(2), 143-150.

Salnus, S., & Jumrah, E. (2024). Identifikasi Jamur *Aspergillus* sp. pada Ikan Asin Yang Dijual di Pasar Sentral Kabupaten Pinrang. *Jurnal TLM Blood Smear*, 5(1), 24-31.

Sardjono. (2017). *103212-ID-pencemaran-pangan-oleh-jamur-potensi-bah.pdf* (pp. 23–27).

ScienceDirect, 2018. *Aspergillus tamarii* keratitis in a contact lens wearer. https://ScienceDirect, www.sciencedirect.com/science/article/pii/S221175391730060X?ref=pdf_download&fr=RR-2&rr=9143ee1f0a8ff8ec (Diakses 23 Desember 2024)

Sindy Gemaeka Putri, Yusra, Yempita Efendi (2019). Isolasi dan Identifikasi Fungi pada Ikan Asin Kering di Pasar Raya Kota Padang. Universitas Bung Hatta

Sopandi, T., & Wardah. (2014). Mikrobiologi Pangan: Teori Dan Praktik. ANDI Yogyakarta.

Suryani, Yani; Opik Taupiqurrahman; Yani Kulsum; 2020. Mikologi. Padang; PT. Freeline Cipta Granesia.

Suryanti; Riyadi, Putut, Har; A'in, Churun. 2017. Performa Ikan 'Si Dulang' (Ikan Asin Khas Kedung Malang Jepara. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro. Jawa Tengah.

Sutrisno. (2019). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga Ikan Asin*.

Thasniyati, R. (2024). *Keanekaragaman jamur kontaminan pada produk ikan asin dari lhok seudu kabupaten aceh besar. Keanekaragaman Jamur Kontaminan Pada Produk Ikan Asin Dari Lhok Seudu Kabupaten Aceh Besar*.

Tingginehe, R. (2022). "Pengaruh Proses Penggaraman dan Pengeringan terhadap Kualitas Ikan Asin". *Jurnal Perikanan Tropis Indonesia*, 10(2), 45-52.

Tingginehe, Rosmin M; Tiurma PT Simanjuntak; 2022. Modul 1 Dasar-dasar Teknologi Pangan. CV. AZKA PUSTAKA, 158 halaman.

Tortorano, A. M., Richardson, M., Roilides, E., Van Diepeningen, A., Caira, M., & Munoz, P. (2014). Escalating incidence of human fungal infections in Europe: The hidden burden. *Clinical Microbiology and Infection*, 20(S6), 2–4.

Wahyuni, L. (2020). Identifikasi dan karakterisasi jamur *Aspergillus niger*

pada produk pangan.

Warda Firdausi Azizah, Yuyun Bahtiar, M.Pd. 2021,. Biologi : Fungsi Jamur.Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas KH. A. Wahab Hasbullah.

Yanuar. (2019). *Hubungan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Kontaminasi Bakteri*. 5–14.

Yuri, 2013. Fun With Microbiology. Tersedia di: <https://thunderhouse4-yuri.blogspot.com/?m=1> (Diakses 23 Desember 2024)

Zunelti, F. (2020). Identifikasi Jamur Dermatofita Pada Kuku Perajin Batu Bata di Kecamatan Panti Kabupaten Pasaman Timur (Doctoral dissertation, Universitas Perintis Indonesia).