

DAFTAR PUSTAKA

- Abu-Zinadah, O. A., Alsaggaf, S. O., Shaikh-Omar, A. M., & Hussein, H. K. (2013). Effect of honey on testicular functions in rats exposed to octylphenol. *Life Science Journal*, 10(1), 979-984.
- Almurdani, M., Jose, C., & Teruna, H. Y. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Toksisitas Ekstrak Akar Tanaman *Amaranthus spinosus*. *J. Ind. Che. Acta Vol*, 4, 1.
- Álvarez-Astorga M.R., Capita JC, Alonso B, Moreno MC, García. 2002. Microbiological quality of retail chicken by-products in Spain. *Meat Science* 62: 45-50.
- Andriani, M. D., Purnawarman, T., Damayanti, R., & Daulay, S. (2016). Identifikasi *Listeria monocytogenes* pada Susu Kambing di Kabupaten Purworejo Jawa Tengah. *Indonesian Journal of Veterinary Science*, 34(1), 16-23.
- Bahri, S., Y. Sani dan Indraningsih. 2005. Beberapa faktor yang mempengaruhi keamanan pangan asal ternak di Indonesia. *Wartazoa* 16(1): 1 – 13.
- Balouiri, M., Sadiki, M., & Ibnsouda, S. K. (2016). Methods for In Vitro Evaluating Antimicrobial activity: A review. *Journal of Pharmaceutical Analysis*, 6(2):71-79.
- Berlian, Z., & Fatiqin, A. (2016). Penggunaan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam menghambat bakteri *Escherichia coli* pada bahan pangan. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 2(1).
- Bogdanov, S., Jurendic, T., Sieber, R. dan Gallman, P., 2008, Honey for Nutrient and Health: a Review, *American Journal of the College of Nutrition*, 27: 677-689.
- Bogdanov, S., Ruoff, K., & Oddo, L. P. (2004). Physico-chemical methods for the characterisation of unifloral honeys: a review. *Apidologie*, 35(Suppl. 1), S4-S17.
- Cahyaningrum, P. L. (2019). Aktivitas Antioksidan Maduternakan Dan Madu Kelengkeng Sebagai Pengobatan Alami. *Widya Kesehatan*, 1(1), 23-28.
- Cary, J.W., J.E. Linz And D. Bhatnagar. 2000. Microbial foodborne diseases: Mechanisms of pathogenesis and toxin synthesis. First Edition. Technomic Publishing Company Inc. New Holland Avenue, Lancaster, Pennsylvania, USA. pp. 295 – 316.
- Churchill, R.L.T., H. Lee And J.C. Hall, 2006. Detection of *Listeria monocytogenes* and the toxin listeriolysin O in food. *J. Microbiol. Methods* 64: 141 – 170.

- Dare, W. N., Igbigbi, P. S., & Avwioro, O. G. (2013). The effect of chronic honey intake on sperm parameters and fertility potential in adult male wistar rats. *World Applied Sciences Journal*, 22(5), 657-661.
- Dasar-Dasar Mikrobiologi. Djambatan, Jakarta. 2005.
- Dasopang, E. S., & Simutuah, A. (2016). Formulasi Sediaan Gel Antiseptik Tangan Dan Uji Aktivitas Antibakteri Dari Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.). *BIOLINK (Jurnal Biologi Lingkungan Industri Kesehatan)*, 3(1), 81-91
- Delgado, A. R. (2008). Listeriosis in Pregnancy. *J Midwifery Womens Health*. 53:255-259.
- Dian, R., Fatimawai, dan F. Budiarmo. (2015). Uji Resistensi Bakteri *Escherichia coli* Yang Diisolasi Dari Plak Gigi Terhadap Merkuri dan Antibiotik Kloramfenikol. *Jurnal e-Biomedik*, 3(1):59-63.
- Fadhli, H., Nurdin, A. N., & Octaviani, M. (2019). Potensi Antioksidan dari Ekstrak Kulit Batang *Bauhinia semibifida* Roxb. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 4(1), 77-87.
- Fung, F., Wang, HS., and Menon, S. (2018). Food safety in the 21st century. *Biomedical Journal*. vol 41(2): 88–95.
- Garrido, V., Torroba, L., Garcia-Jalon, I., Vitas, A. (2008). Surveillance of listeriosis in Navarre, Spain, 1995-2005- epidemiological patterns and characterisation of clinical and food isolates. *Euro Surveill*. 13:19058.
- Ginovyan, M., M. Petrosyan, and A. Trchounian. 2017. Antimicrobial Activity of Some Plant Materials Used In American Traditional Medicine. *Complementary and Alternative Medicine*, 1-9
- Gorda, I. W., Soma, I. G., & Dharmayudha, A. A. G. O. (2011). The Influence of honey in the incision wound recovery in mice (*Mus musculus*). *Faculty of Veterinary Medicine Udayana University*.
- Gruber, J.S, A\ Ercumen, and J.M Colford. 2014. "Coliform Bacteria as Indicators of Diarrheal Risk in Household Drinking Water : Systematic Review and Meta- Analysis." *Plos One* 9(9).
- Harsoyo dan L. Andini. 2002. Pengaruh iradiasi dan penyimpanan *Listeria monocytogenes* yang diinokulasi pada daging kambing. Program Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor. Puslitbang Peternakan, Bogor. hlm. 334 – 337.
- Haryati, S. D., Darmawati, S., & Wilson, W. (2017, October). Perbandingan efek ekstrak buah alpukat (*Persea americana* Mill) terhadap pertumbuhan bakteri *Pseudomonas aeruginosa* dengan metode disk dan sumuran. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional* (Vol. 1, No. 1).

- Hemadi, M., Saki, G., Rajabzadeh, A., Khodadadi, A., & Sarkaki, A. (2013). The effects of honey and vitamin E administration on apoptosis in testes of rat exposed to noise stress. *Journal of human reproductive sciences*, 6(1), 54.
- Jawetz, Melnick & Adelberg. (2008). *Medical Microbiology 24th*. The McGraw-Hill Companies Inc.
- Johnston, M., McBride, M., Dahiya, D., Owusu-Apenten, R., & Nigam, P. S. (2018). Antibacterial activity of Manuka honey and its components: An overview. *AIMS microbiology*, 4(4), 655.
- Jordan, K., Leong, D., & Ordóñez, A. Á. (2015). *Listeria monocytogenes in the food processing environment*. Springer.
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., dkk. 2002, Antioxidants Properties of Ferulic Acid and Its Related Compound, *J. Agric.Food Chem*, pp. 50:2161- 2168.
- Kunwar, A., & Priyadarsini, K. I. (2011). Free radicals, oxidative stress and importance of antioxidants in human health. *Journal of Medical & Allied Sciences*, 1(2).
- Kurniadi, Y., Saam, Z., & Afandi, D. (2013). Faktor kontaminasi bakteri E. coli pada makanan jajanan dilingkungan kantin sekolah dasar wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 7(1), 28-37.
- Langi, P., Yudistira, A., & Mansauda, K. L. (2020). Uji aktivitas antioksidan karang lunak (*Nepthea Sp.*) dengan menggunakan metode Dpph (1, 1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). *Pharmacon*, 9(3), 425-431.
- Larsen, MH; Kallipolitis, BH; Christiansen, JK; Olsen, JE and Ingmer, H (2006). The response regulator ResD modulates virulence gene expression in response to carbohydrates in *Listeria monocytogenes*. *Mol. Microbiol.*, 61: 1622-1635.
- Liu, D. (2006). Identification, subtyping and virulence determination of *Listeria monocytogenes*, an important foodborne pathogen. *Journal of medical microbiology*, 55(6), 645-659.
- Liu, D. (2008). *Handbook of Listeria monocytogenes*. CRC press.
- Liu, D; Lawrence, ML; Ainsworth, AJ and Austin, FW (2005). Isolation and PCR amplification of a species-specific oxidoreductase-coding gene region in *Listeria grayi*. *Can. J. Microbiol.*, 51: 95-98
- Lung, J. K. S., & Destiani, D. P. (2017). Uji aktivitas antioksidan vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*, 15(1), 53-62.
- Mandal, M. D., & Mandal, S. (2011). Honey: its medicinal property and antibacterial activity. *Asian Pacific journal of tropical biomedicine*, 1(2), 154-160.

- Mijanur Rahman, M., Gan, S. H., & Khalil, M. I. (2014). Neurological effects of honey: current and future prospects. *Evidence-based complementary and alternative medicine*, 2014.
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. sci. technol*, 26(2), 211-219.
- Moundoi, M. A., Padila-Zakour, O. I., & Worobo, R. W. (2001). Antimicrobial activity of honey against food pathogens and food spoilage microorganisms. *NYSAES*, 1, 61-71.
- Mukarlina, M., Rahmawati, R., & Engda, E. P. (2022). Yoghurt antibacterial activities with addition of honey to bacteria *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1), 12-18.
- Nasution, P. A., Batubara, R., & Surjanto, S. (2015). Level of antioxidants power and society interest of aloes tea (*Aquilaria malaccensis* Lamk) based of induction tree and noninduction treatment. *Peronema For. Sci. J*, 4, 1-12.
- Naully PG, Mathilda F. 2018. Pencegahan penyakit akibat jajanan sekolah dengan edukasi kesehatan dan undang-undang perlindungan konsumen. *Gemassika: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2):80-90.
- Novilla, A. (2011). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Propolis Lebah Madu Lokal (*Apis mellifera*). *Jurnal Kesehatan Kartika. STIKES A. Yani Cimahi*, 64-72.
- Nurbaiti, N., Rosyidi, A., & Ali, M. (2016). Skrening Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Usus Ayam Broiler sebagai Kandidat Probiotik untuk Unggas (Screening of Lactic Acid Bacteria Isolated from Broiler's Intestine as Probiotic Candidates for Poultry). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia Volume 2 (1): 144-149; Juni 2016 ISSN: 2460-6669*, 2(1), 144-149.
- Nurhayati, L. S., Yahdiyani, N., & Hidayatulloh, A. (2020). Perbandingan pengujian aktivitas antibakteri starter yogurt dengan metode difusi sumuran dan metode difusi cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(2), 41-46.
- Nurmawati, S., Prodjosowoyo, S., Chairunnisa, NH., Djauhari, H., dan Alisjahbana, B. 2019. Faktor Risiko Penyebab *Foodborne Disease* pada Siswa SD. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. vol 4(4): 180– 184
- Panjaitan, R. A., Darmawati, S., & Prastiyanto, M. E. (2018). Aktivitas antibakteri madu terhadap bakteri multi drug resistant *Salmonella typhi* dan Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus*. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional* (Vol. 1, No. 1).
- Parwata, I. M. O. A., Ratnayani, K., & Listya, A. (2010). Aktivitas antiradikal bebas serta kadar beta karoten pada madu randu (*Ceiba pentandra*) dan madu kelengkeng (*Nephelium longata* L.). *Jurnal Kimia*, 4(1), 54-62.

- Pelczar, M. J. & Chan, E. C. S. (2006). *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid 2*. UI Press. Jakarta.
- Pelczar, M. J., & Chan, E. S. C. (1988). *Dasar-dasar mikrobiologi* (Edisi ke-2). (Terj.: Ratna S. H., dkk.). Jakarta: UI.
- Pelczar, M.J. dan E.C.S. Chan. 2009. *Dasar Dasar Mikrobiologi*. Penerjemah: R.S. Hadioetomo, T. Imas dan S.S Tjitrosomo. Edisi 2. UI Press, Jakarta.
- Percival, S. L., & Williams, D. W. (2014). *Escherichia coli*. *Microbiology of Waterborne Diseases*, 89–117.
- Phaniendra, A., Jestadi, D. B. & Periyasamy, L., 2015. Free Radicals: Properties, Sources, Targets, and Their Implication in Various Diseases. *Indian J Clin Biochem*, 30(1), pp. 11-26.
- Pontis, J.A., Costa, M.A., Silva, S.J.R., and Flach, A., 2014. Color, Phenolic, Flavonoid Content and Antioxidant Activity of Honey from Roraima, Brazil. *Food Science and Technology* Vol. 34(1): 69-73
- Pratiwi, R. (2008) Perbedaan daya hambat terhadap *Streptococcus mutans* dari beberapa pasta gigi yang mengandung herbal. *Majalah Kedokteran Gigi*, 38(2) : 64 - 67.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) dengan berbagai pelarut. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(1), 24-32.
- Rabiey, S; Hosseini, H and Rezaei, M (2013). The H urdle effect of B unium persicum essential oil, smoke and NaCl for controlling the *Listeria monocytogenes* growth in fish model systems. *J. Food Saf.*, 33: 137-144
- Rio, Y. B. P., Djamal, A., & Asterina, A. (2012). Perbandingan efek antibakteri madu asli Sikabu dengan madu Lubuk Minturun terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* secara in vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 1(2).
- Rio, Y. B. P., Djamal, A., & Asterina, A. (2012). Perbandingan efek antibakteri madu asli Sikabu dengan madu Lubuk Minturun terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* secara in vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 1(2).
- Rodrigues, C. S., Sá, C. V. G. C. D., & Melo, C. B. D. (2016). An overview of *Listeria monocytogenes* contamination in ready to eat meat, dairy and fishery foods. *Ciência Rural*, 47.
- Romário-Silva, D., Alencar, S. M., Bueno-Silva, B., Sardi, J. D. C. O., Franchin, M., Carvalho, R. D. P. D., ... & Rosalen, P. L. (2022). Antimicrobial activity of honey against oral microorganisms: Current reality, methodological challenges and solutions. *Microorganisms*, 10(12), 2325.
- Rudin, N. A., Perdana, N. G. A., Amalia, N. N., & Rohmah, Z. (2019). Identifikasi bakteri patogen pada olahan daging sapi penyebab klb keracunan pangan Di

- Temanggung tahun 2018. Prosiding SNPBS (Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek) Ke-4.
- Schmidt, R. H., Goodrich, R. M., Archer, D. L., & Schneider, K. R. (2003). General Overview of the Causative Agents of Foodborne Illness: FSHN033/FS099, 2/2003. *Edis*, 2003(6).
- Sime, D., Atlabachew, M., Abshiro, M. R., and Zewde, T., 2015. Total Phenols and Antioxidant Activities of Natural Honeys and Propolis Collected from Different Geographical Regions of Ethiopia. *Bull Chem Soc Ethiop*. 29 (2): 163-172.
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. SNI 01-7388-2009. Jakarta. Dewan Standardisasi Nasional.
- Sukhadeo, B. B., Trinad, C. (2009). Molecular mechanisms of bacterial infection via the gut. *Cur Topics Microbiol Immunol* 337:173-195.
- Sun, D. M., Indriarini, D., & Nurina, R. L. (2019). Uji Aktivitas Antibakteri Larutan Madu Hutan Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* Secara In Vitro. *Cendana Medical Journal (CMJ)*, 7(1), 66-73.
- Sun, D. M., Indriarini, D., & Nurina, R. L. (2019). Uji Aktivitas Antibakteri Larutan Madu Hutan Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* Secara In Vitro. *Cendana Medical Journal (CMJ)*, 7(1), 66-73.
- Sunarni, T., Pramono, S., Asmah, R. 2007, Flavonoid antioksidan penangkap radikal dari daun kepel (*Stelechocarpus burahol* (Bl.) Hook f. & Th.), M.F.I., 18 (3) : 111-116.
- Suranto, A. 2004. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. Tangerang: Agromedia Pustaka.
- Suranto, A. 2007. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. Jakarta: Agro Media Pustaka
- Suriawiria, U. 2000. Pengantar mikrobiologi umum.
- Susanna, D., Indrawani, Y. M., & Zakianis, Z. (2010). Kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan pedagang kaki lima di sepanjang jalan Margonda Depok, Jawa Barat. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 5(3), 110-115.
- Susilowati, A. Y., Jannah, S. N., Kusumaningrum, H. P., & Sulistiani, S. S. (2022). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Susu Kambing Sebagai Bakteri Antagonis *Listeria monocytogenes* dan *Escherichia coli* Penyebab *Foodborne Disease*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 24-31.
- Songer, J. G., & Post, K. W. (2005). Veterinary microbiology: bacterial and fungal agents of animal disease.
- Todd, ECD., Greig, JD., Bartles, CA., and Michaels, BS. 2006. Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease. Part

4. Infective doses and pathogen carriage. *Journal of Food Protections*. vol 71(11): 2339–2373.
- Trisno, K., & IGKS, K. T. P. (2019). Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* dari Udara pada Rumah Potong Unggas Swasta di Kota Denpasar. *Indones Med Veterinus*, 8(5), 685-94.
- Tulandi, S. M. (2019). The effect of storage temperature on the quality of honey. *Sanitas: Jurnal Teknologi Dan Seni Kesehatan*, 10(1), 59-71.
- Vorlova, L., & Pridal, A. (2002). Invertase and diastase activity in honeys of Czech provenience. *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Sbornik Mendelovy Zemedelske a Lesnicke Mendelianae Brunensis*, 5(8), 57-66.
- Werdhasari, A. (2014). Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), 59-68.
- Wilapangga, A., & Syaputra, S. (2018). Analisis Antibakteri metode Agar Cakram dan Uji Toksisitas menggunakan BSLT (Brine Shrimp Lethality Test) dari Ekstrak Metanol Daun Salam (*Eugenia polyantha*). *Indonesian Journal of Biotechnology and Biodiversity*, 2(2), 50-56.
- Wineri, E., Rasyid, R., & Alioes, Y. (2014). Perbandingan daya hambat madu alami dengan madu kemasan secara in vitro terhadap *Streptococcus beta hemolyticus* Group A sebagai penyebab faringitis. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(3).
- World Health Organization. (2016). Burden of foodborne diseases in the South-East Asia Region.
- Wulandari, L., & Umam, K. (2023). Potensi Ekstrak Daun Kirinyuh (*Chromolaena odorata*) dalam Menghambat Bakteri Patogen (*E. sakazakii*, *S. typhi*, dan *L. monocytogenes*). *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 8(2), 18-31.
- Yamaguchi, T., Takamura, H., Matoba, T., Terao, J., 1998. HPLC Method for Evaluation of the Free Radicals scavenging Activity of Food by Using 1,1-Diphenyl-2-picrylhydrazyl. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 62 (6), 1201-1204.
- Yoga, I. K. W. (2015, October). Penentuan konsentrasi optimum kurva standar antioksidan; asam galat, asam askorbat dan trolox® terhadap radikal bebas DPPH (2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) 0, 1 mM. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA*.