

DAFTAR PUSTAKA

- Adina, A. B., dkk. (tanpa tahun). *Jeruk Nipis*. [Online]. Tersedia: <http://www.scribd.com/doc/6210673/Jeruk-nipis>. (21 Juli 2009).
- Afrianto, E. (2009). *Antimikroba Alami*. [Online]. Tersedia: <http://eddyafrianto.wordpress.com/>. (21 Oktober 2009).
- Afrianto, E. (2008). *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 2*. [Online]. Tersedia: http://www.ilmuku.com/file.php/1/Pustaka/Buku_Diknas/SMK/Pariwisata/pngawasan_mutu_bahan_produk_pangan_2_eddy_afrianto.pdf. (19 Oktober 2009).
- Ahmadhi, Y. (2008). *Pewarnaan Bakteri Gram Positif dan Negatif*. [Online]. Tersedia: http://yudhime.blogspot.com/2008/06/pewarnaan-bakteri-gram-positif-dan_07.html. (9 Mei 2009).
- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. (2008). *Nasi Tak Lagi Berbau*. [Online]. Tersedia: http://id.88db.com/id/Knowledge/Knowledge_Detail.page?kid=1219. (30 Desember 2008).
- Anonim. (tanpa tahun). *Preparation of Nutrient Agar*. [Online]. Tersedia: www.fiu.edu/~makemson/MCB2000Lab/Exp3MediaPrep.pdf. (24 Juli 2009).
- Awalludidin, dkk. (2008). *Statistika Pendidikan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional.
- Chanthaphon, S. *et al.* (2008). *Antimicrobial activities of essential oils and crude extracts from tropical Citrus spp. against food-related microorganisms*. [Online]. Tersedia: <http://rdo.psu.ac.th/sjst/ejournal/journal/30-Suppl-1/0125-3395-30-S1-125-131.pdf>. (21 Maret 2009).
- Constantin, C. (2008). *Cereulide producing Bacillus cereus and amyloisin producing Bacillus subtilis and Bacillus mojavensis : characterization of strains and toxicities*. [Online]. Tersedia:

<https://oa.doria.fi/bitstream/handle/10024/42614/cereulid.pdf?sequence=1>. (5 Agustus 2009).

Dinda. (2008). *Nasi, Magic Jar dan Mitos*. [Online]. Tersedia: <http://dinda27.wordpress.com/2008/12/05/nasi-magic-jar-dan-mitos/>. (30 Desember 2008).

Esvandiari, M. (2009). *Studi Kinerja Adsorpsi Arang Aktif-Bentonit pada Aroma Susu Kedelai*. Skripsi. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. UPI : Tidak Diterbitkan.

Fajriana, R. (2008). *Mikroum Pewarnaan Gram*. [Online]. Tersedia: <http://qi206.wordpress.com/2008/10/17/mikroumpewarnaan-gram/>. (9 Mei 2009).

Fauziah. (2008). *Microbial Staining*. [Online]. Tersedia: <http://www.fkugm2008.com/wp-content/uploads/HSC/1-2/6/Praktikum6.pdf>. (9 Mei 2009).

Fitriani, A. (2009). "Bakteri di Udara". *Personal Communication*. (20 Agustus 2009).

Foodwise. 2005. "Safe Handling of Cooked Rice", Foodwise, hlm. 2.

Grande, M. J. *et al.* (2005). *Inhibition of Toxicogenic Bacillus cereus in Rice-based Foods by Enterocin AS-48*. [Online]. Tersedia: <http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf801028g>. (28 Februari 2009).

Halimatul, H. S. (2009). "Bakteri yang Toleran terhadap Asam". *Personal Communication*. (20 Agustus 2009).

Hendayana, S. (1994). *Kimia Analitik Instrumen*. Cetakan Pertama. Semarang: IKIP-Press.

Ibukun A. *et al.* (2007). *Evaluation Of The Antimicrobial Properties Of Different Parts Of Citrus Aurantifolia (Lime Fruit) As Used Locally*. [Online]. Tersedia: [http://www.bioone.org/doi/abs/10.1603/0022-0493\(2005\)098%5B0772:LACEFC%5D2.0.CO%3B2](http://www.bioone.org/doi/abs/10.1603/0022-0493(2005)098%5B0772:LACEFC%5D2.0.CO%3B2). (21 Maret 2009).

Jääskeläinen, E. (2008). *Assessment and control of Bacillus cereus emetic toxin in food*. [Online]. Tersedia: <https://oa.doria.fi/bitstream/handle/10024/33621/assessme.pdf?sequence=1>. (5 Agustus 2009).

Juliantina, F. R., dkk. (tanpa tahun). *Manfaat Sirih Merah (Piper Crocatum) Sebagai Agen Anti Bakterial Terhadap Bakteri Gram Positif Dan Gram Negatif*. [Online]. Tersedia: <http://journal.uui.ac.id/index.php/JKKI/article/view/543/467>. (6 Oktober 2009)

Kamus Besar Bahasa Indonesia. (1989). Jakarta: Balai Pustaka. Hlm. 219; 883

Koesoemo, A. (2006). *Aneka Ragam Beras*. [Online]. Tersedia: <http://dzarmono.wordpress.com/2006/03/03/aneka-ragam-beras/> (2 Februari 2009).

Miranti, D. (2008). *Produksi Dan Analisis Kandungan Gizi Kerupuk Bernilai Protein Dan Kalsium Tinggi Berbasis Limbah Makanan*. Skripsi. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. UPI : Tidak Diterbitkan.

Moir, C. (2009). *Will cooked rice give you food poisoning if it's not stored in the fridge?*. [Online]. Tersedia: <http://www.abc.net.au/health/talkinghealth/factbuster/stories/2009/01/27/2475255.htm>. (21 Juli 2009).

Nielsen, M. K., Nils Arneborg. (2006). *The effect of citric acid and pH on growth and metabolism of anaerobic Saccharomyces cerevisiae and Zygosaccharomyces bailii cultures*. [Online]. Tersedia: <http://www3.interscience.wiley.com/cgi-bin/fulltext/121369556/PDFSTAR>. (19 Februari 2009).

Pater, E. (2007). *Determination of Citric Acid Concentration in Fruit Juice*. [Online]. Tersedia: <http://chemlab.truman.edu/CHEM100Labs/CitricAcid.htm>. (16 Februari 2009).

Poedjiadi, A. (1994). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta : UI-Press.

Purnomo, H. (2007). *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press.

Ruly. (2008). *Media Pertumbuhan Mikroorganisme*. [Online]. Tersedia: <http://dunia-mikro.blogspot.com/2008/08/media-pertumbuhan-mikroorganisme.html>. (21 Juli 2009).

Ruly. (2008). "Pengecatan Gram". [Online]. Tersedia: <http://dunia-mikro.blogspot.com/2008/05/pengecatan-gram.html>. (9 Mei 2009).

- Rusdiana, T. dkk. (tanpa tahun). *Interaksi Farmakokinetik Kombinasi Obat Parasetamol dan Fenilpropanolamin Hidroklorida sebagai Komponen Obat Flu*. [Online]. Tersedia: <http://one.indoskripsi.com/node/1717>. (6 Juni 2009).
- Sediadi, A. (2000). *Pengawetan dan Bahan Kimia*. [Online]. Tersedia: <http://kambing.ui.ac.id/bebas/v12/artikel/pangan/PIWP/pengawetan.pdf>. (6 Oktober 2009).
- SNI. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman*. [Online]. Tersedia: http://dc97.4shared.com/download/72442408/16a96f6/SNI_01-2891-1992_Cara_uji_makanan_dan_minuman.pdf?tsid=20090215-204337-b803528f. (16 Februari 2009).
- SNI. (1992). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. [Online]. Tersedia: http://dc97.4shared.com/download/72442408/16a96f6/SNI_01-2346-2006_Petunjuk_pengujian_organoleptik_dan_atau_sensori.pdf?tsid=20090215-204337-b803528f. (16 Februari 2009).
- Sriwijaya Post. 16 Desember 2005. "Sehat Bersama Jeruk Nipis", Sriwijaya Post, hlm. 17.
- Sumarsih, S. (2007). *Kultur Mikroba*. [Online]. Tersedia: <http://sumarsih07.files.wordpress.com/2007/12/kultur-mikroba-agro-compatibility-mode.pdf>. (21 Juli 2009).
- Suprayogi, D. (2008). *Pengaruh Lama Waktu Penggunaan Magic Jar Terhadap Perubahan Kualitas Nasi yang Meliputi Bau, Warna, Tekstur, dan Rasa*. [Online]. Tersedia : <http://adln.lib.unair.ac.id/go.php?id=gdlhub-gdl-s1-2008suprayogid9696&PHPSESSID=7ef6e323a54e817c51a603fa3c103195>. (30 Desember 2008).
- Susiwi. (2009). *Penentuan Waktu Kadaluarsa dan Penilaian Organoleptik. Handout*. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. UPI : Tidak Diterbitkan.
- Tajkarimi, M. (2007). *Bacillus cereus*. [Online]. Tersedia: http://www.vetmed.ucdavis.edu/PHR/PHR250/2007/25007BcerMH__2_.pdf. (13 Juli 2009).
- Tim Mikrobiologi. (2009). *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi*. Bandung: Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA UPI

- Tomotake. *et al.* (2006). *Antibacterial Activity of Citrus Fruit Juice Against Vibrio Species.* [Online]. Tersedia: http://www.jstage.jst.go.jp/article/jnsv/52/2/52_157/_article. (6 Oktober 2009).
- Wagiyono. (2003). *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik.* [Online]. Tersedia: http://118.98.163.253/view.php?file=47_PERTANIAN/agroindustri/agroindustri_non_pangan/menguji_kesukaan_secara_organoleptik.pdf. (6 Oktober 2009).
- Wang, J. & Hsi-Hua Wang. (2001). *Fermentation Products and Carbon Balance of Spoilage Bacillus cereus.* [Online]. Tersedia: <http://ci.nii.ac.jp/naid/110001719380/en>. (21 Juli 2009).
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R. (2009). *Perhitungan Jumlah Bakteri Dan Pengaruh Faktor Luar Terhadap Pertumbuhan Bakteri.* [Online]. Tersedia: <http://www.scribd.com/doc/15908684/Plate-Count?autodown=pdf>. (21 Juli 2009).