

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Bakar. 2007. Standarisasi Rumah Potong Ayam (RPA) Tradisional dan Penerapan *HACCP* Dalam Proses Pemotongan Ayam di Indonesia. *Prosiding PPI Standarisasi 2008*. Bogor : Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian.
- Adnyana, P. A. D., Swacita, I. B. N., dan Suada, I. K. 2023. Analisi Total Mikroba, *Coliform*, dan *Staphylococcus aureus* Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Selatan, Bali. *Buletin Veteriter Udayana*. 15 (6) : 1105-1113.
- Aerita, A. N., Pawena, E. T., dan Mardiana. 2014. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Kontaminasi *Salmonella* sp. pada Daging Ayam Potong. *Unnes J. Publ. Health*. 3 (4) : 9-16 .
- Afshari, A., Baratpour, A., Khanzade, S., dan Jamshidi, A. 2018. *Salmonella enteritidis* and *Salmonella typhimorium* identification in poultry carcasses. *Iran J. Microbiol*. 10 (1) : 45-50.
- Albustomi, Y., Wijayanti, D.R., dan Septiani. 2022. Cemaran Bakteri *Salmonella* sp. dan Higienis Sanitasi pada Daging Ayam di Rumah Ayam Potong UD Berkah Putra Mandiri. *Skripsi*. Jakarta : Fakultas Ilmu Kesehatan dan Teknologi Universitas Binawan.
- Anggraeni, M. D. 2012. Uji Disinfeksi *Escherichia coli* Menggunakan Kavitasi *Water Jet*. *Skripsi*. Jakarta : Fakultas Teknik Universitas Indonesia.
- Anggraeni, P. D., Marhamah., dan Djayasinga, R. 2021. Pengaruh Pemanasan Berulang Terhadap Kualitas Media *Plate Count Agar* (PCA) di Laboratorium Bakteriologi Jurusan Analis Kesehatan. *Jurnal Medika Malahayati*. 6 (4).

- Apriyanti, A. A. D, Sudiarta, I. W., dan Singapurwa, N. M. A. S. 2020. Analisis Cemarkan Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Yang Beredar Di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat. *Gema Agro*. 25 (2) : 115-127.
- Aryal, S. 2022. *Agar Xylose Lysine Deoxycholate (XLD)-Prinsip, Kegunaan, Komposisi, Persiapan dan Karakteristik Koloni*.
- Astorga, M. A., R. Capita., C. A. Calleja., B. Moreno, M. Del., and C. G. Fernandez. 2002. Microbiological Quality of Retail Chicken by Products in Spain. *Meat Sci*. 62 (1) : 45-50.
- Bakara, V. F. S., Tafsir, M., dan Hasnudi. 2014. Analisis Bakteri *Salmonella* sp. Pada Daging Ayam Potong Yang Dipasarkan Pada Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 3 (1) : 71-83.
- Badan POM RI. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. *Infopom*. 9 (2) : 1-11.
- Badan POM RI. 2015. *Keracunan Makanan Akibat Bakteri Patogen*. Sentra Informasi Keracunan Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu serta Hasil Olahannya*. Jakarta : Departemen Pertanian. SNI 2897 : 2008
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. *Rumah Pemotongan Unggas*. Jakarta. SNI 01-6160-1999.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam Pedaging*. Jakarta : Departemen Pertanian. SNI 01-3924-2009.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Pangan*. Jakarta : Departemen Pertanian. SNI 7388 : 2009. BSN 2010
- Cross, H. R., and A. J. Overby. 1988. *World Animal Science*. New York : Elsevier.

- Edi S, Rahmah RSN. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang dan Refrigerator terhadap Angka Lempeng Total Bakteri dan Adanya Bakteri *Salmonella sp.* *J. Biosains.* 4 (1) : 23-31.
- Fardiaz. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan.* Bogor : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan IPB.
- Gustiani, 2009. *Pustaka Standar Nasional Indonesia Produk Pangan.* Balai POM : Jakarta.
- Harlia, E., Suryanto, D. N. T., dan Rahmah, K. N. 2017. Food Safety on Meat Products Based on *Coliform* Contamination. *Tropical Animal Production.* 395-399.
- Hajrawati, Fadliah M, Wahyuni, Arief I. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *J Ilmu Produksi Teknol Has Peternak.* 04(3):386-389.
- Hasrawati 2017. Tingkat Cemarkan Bakteri *Salmonella sp.* pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar tradisional Makassar. Makassar. Universitas Negeri Islam Alauddin.
- Isnawaida., Yuliati, F. N., Prahesti, K. I., Malaka, R., dan Hajrawati. 2021. Detection of *Coliform* Bacteria, Total Plate Count and pH Value in Chicken Eggs from Maros Traditional Market. *IOP Conference Series : Earth and Enviromental Science.* 788 (1).
- Khanafer, M., Al-Awadhi, H., and Radwan, S. 2017. *Coliform* Bacteria for Bioremediation of Waste Hydrocarbons. *BioMed Research International.*
- Lawrie. 2003. *Ilmu Daging.* Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Lay, B. W. 1994. *Analisis Mikroba di Laboratorium.* Jakarta : Rajawali.
- Mahulette, F., Lesbassa, C. V., Pelamonia, A., dan Pattipeilohy, M. 2024. Kelimpahan dan Karakteristik Bakteri *Coliform* dalam Bakasang Sia-Sia (*Sipunculus nodus* L.). *LenteraBio.* 13 (1) : 160-166.

- Marliena, L. 2016. Uji Bakteriologis dan Organoleptik Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Bandar Lampung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Meggitt, C. 2003. Food Higiene and Safety: a handbook for care practitioners. Oxford: Halmemann Educational Publisher.
- Mountney, G. J. 1983. *Poultry Product Technology*. New York : The AVI Publishing Company.
- Odwar, J. A., Kikui, G., Kariuki, J. N., and Kariuki, S. 2014. A Cross-Sectional Study on Microbiological Quality and Safety of Raw Chicken Meats Sold in Nairobi, Kenya. *BMC Research Notes*. 7 (1).
- Pertiwi, D. P. 2018. *Identifikasi Bakteri Salmonella sp. Dan Escherichia coli Pada Bakso Bakar yang Dijual di Alun-Alun Kota*.
- Pratiwi, P. I. A., Ratih, G. A. M., dan Sudarmanto, I. G. 2022. Identifikasi Cemarkan *Escherichia coli* dan Faktor Pencemar Pada Daging Ayam Di Pasar Ketapian Denpasar Timur. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 12 (1) : 45-53.
- Priyatno, M. A. 2003. *Mendirikan Usaha Pemotongan Ayam*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Puspita, S. 2012. *Pengawetan Suhu Rendah pada Daging dan Ikan*. Makalah. Universitas Diponegoro Semarang.
- Ramadhani, W. M., Rukmi, I., dan Jannah, S. N. 2020. Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*. 3 (1) : 8-16.
- Rizaldi A., Zelpina, E., dan Oktarina, K. 2022. Cemarkan *Coliform* dan *Total Plate Count* (TPC) pada Daging Ayam Broiler : Studi Kasus di Pasar Tradisional Kabupaten Barito Timur.

- Rouger, A., O. Tresse, & M. Zagorec. 2017. Bacterial Contaminants of Poultry Meat: Sources, Species, and Dynamics. *Microorganisms*. 5(50): 1-16. DOI: doi:10.3390/microorganisms5030050.arief
- Rompre, A., Servais, P., Baudart, J., De-Roubin, M-R., and Laurent, P. 2002. Detection and Enumeration of *Coliforms* in Drinking Water : Current Methods and Emerging Approaches. *Journal of Microbiological Methods*. 49 : 31-54.
- Rudyanto, M. D. 2011. *Aplikasi Hazard Analysis Critical Control Point*. Bahan Kuliah Program Studi Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana Denpasar.
- Sartika, D., Susilawati, & G. Arfani. 2016. Identifikasi Cemaran *Salmonella* sp. pada Ayam Potong dengan Metode Kuantifikasi di Tiga Pasar Tradisional dan Dua Pasar Modern di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 21(2): 89-96.
- Selfiana, D. R., Rastina, Ismail, Thasmi, C. N., Darniati, dan Muttaqien. 2017. Jumlah Cemaran *Escherichia coli* Pada Daging Ayam Broiler Di Pasar Rukoh Banda Aceh. *JIMVET*. 1 (2) : 148-154.
- Setiowati, E. W., dan Mardiasuti, I. S. 2009. Tinjauan Bahan Pangan Asal Hewan yang Asuh Berdasarkan Aspek Mikrobiologi di DKI Jakarta. *Prosiding PPI*. Jakarta : Standarisasi 2009.
- Soemari, 2001. Tingkat Pencemaran *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Daging Sapi dan Daging Ayam yang Dijual di Beberapa Pasar Tradisional Wilayah Kotamadya Surabaya. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Soeparno, 1998. *Teknologi Daging*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada Press.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada Press.

- Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada Press.
- Soeryanto, D. 2003. *Biodegradasi Aerobik Senyawa Hidrokarbon Aromatik Monosiklis oleh Bakteri*. Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Stevens, M., Water, M., and Ashbolt, N. 2003. Review of *Coliforms*: As Microbial Indicators of Drinking Water Quality Climate Resilient WASH View Project Molecular Epidemiological Investigation(s) of Food-/Waterborne Protozoan Parasites with the Potential to Infect Humans. View Project. *National Health and Medical Research Council*.
- Sukmawati, Ratna, dan Fahrizal, A. 2018. Analisis Cemaran Mikroba Pada Daging Ayam Broiler Di Kota Makassar. *Scripta Biologica*. 5 (1) : 51-53.
- Susanto, E. 2014. *Escherichia coli* yang Resistan Terhadap Antibiotik yang Diisolasi dari Ayam Broiler dan Ayam Lokal di Kabupaten Bogor. *Thesis*. Institut Pertanian Bogor.
- Virnanda, A. 2019. Verifikasi Metode Penetapan Angka Paling Mungkin (APM) Bakteri *Coliform* Pada Sampel Biskuit. Program Studi Penjaminan Mutu Industri Pangan. Politeknik AKA Bogor : Bogor.
- Waluyo, L. 2008. *Teknik Metode Dasar Mikrobiologi*. Malang : Universitas Muhamadiyah Malang Press.
- Winedar, H., L. Santhi., dan Sutarno. 2006. Daya Cerna Protein Pakan, Kandungan Protein Daging dan Pertumbuhan Berat Badan Ayam Broiler Setelah Pemberian Pakan yang Difermentasi dengan *Effective Microorganism*. *Jurnal Bioteknologi*. 3 (1). 14-19.
- Zakour, P. 2009. *Good Manufacturing Practices*. Dalam *Heredia N, Wesley I, Garcia, S, Editor. Microbiologically Safe Foods*. Mexico : Wiley.

- Zelpina, E., Purnawarman, T., Lukman, D. W. 2019. Keberadaan *Salmonella* sp. Pada Daging Ayam Suwir Bubur Ayam yang Dijual di Lingkar Kampus Institut Pertanian Dramaga Bogor. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 15 (2). 73.
- Zuanita, A. D., Suarjana, I. G. K., dan Rudyanto, M. D. 2014. Cemaran Coliform Pada Daging Ayam Pedaging yang Dijual di Swalayan di Denpasar. *Indon. Med. Vet.* 3 (1) : 26-31.