

DAFTAR PUSTAKA

- Adzitey, F., & Huda, N. (2012). Effects of Post-Slaughter Carcass Handling on Meat Quality. *Pakistan veterinary journal*, 32(2), 161–164.
- Alvarez-Astorga, M., Capita, R., Alonso-Calleja, C., Moreno, B., & Garcia-Fernandez, M. del C. (2002). Microbiological quality of retail chicken by-products in Spain. *Meat Science*, 62(1), 45–50.
- Andreano, ch. Velma, Buntuan. Fredine, R. (2015). Identifikasi Bakteri Aerob Pada Makanan Jajanan. *Jurnal E- Biomedik (EBM)*, 3(April), 1.
- Azzahra, P.,S. (2024). Analisis Cemaran Mikroorganisme Pada Daging Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA). *Skripsi*. Fakultas Sains UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten.
- Badan Standarisasi Nasional. (1999). *Rumah Pemotongan Unggas*. SNI 01-6160-1999.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya*. Jakarta : Departemen Pertanian. SNI 2897 : 2008.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan*. Jakarta : Departemen Pertanian. SNI 7388 : 2009.
- Bagus. (2016). Desain Manual Sistem Jaminan Halal Terintegrasi Standar Rumah Pemotongan Unggas. *Jurnal IPB*, 1(6), 10–23.
- Bambang, G. A., Fatimawali, & Kojong, S. N. (2014). Analisis Cemaran Bakteri Coliform Dan Identifikasi Escherichia Coli Pada Air Isi Ulang Dari Depot Di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT*, 3(3), 325–334.
- Bonny, S. P. F., Hocquette, J. F., Pethick, D. W., Legrand, I., Wierzbicki, J., Allen, P., Farmer, L. J., Polkinghorne, R. J., & Gardner, G. E. (2018). Review: The variability of the eating quality of beef can be reduced by predicting consumer satisfaction. *Animal*, 12(11), 2434–2442.
- BPS. (2023). Konsumsi Daging Unggas Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Unggas di Provinsi Banten (KG), 2020-2022. In *Bps* (pp. 1–1).
- Cross, H. R., & Overby 1914-1986, A. J. (Ankes J. (Eds.). (1988). *Meat science, milk science, and technology*. Elsevier Science Publishers.

- Djaelani, Kasiyati, & Sunarno. (2020). Jumlah Leukosit, Persentase Limfosit Dan Persentase Monosit Ayam Petelur Jantan Setelah Perlakuan Penambahan Serbuk Daun Kelor Pada Pakan. *NICHE Journal of Tropical Biology*, 3(1), 45–49.
- Efendi, A., Napirah, A., Peternakan, F., Oleo, U. H., & Tenggara, S. (2020). *Rendemen , Daya Ikat Air dan Kekenyalan Bakso Ayam dengan Gelatin sebagai Bahan Pengenyal*. 2(3), 10–13.
- Fardiaz. (2011). Mikrobiologi Pangan, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 2011.
- Friedrich, R. S. C., Weiss, R. D. N., Tondo, E. C., & Brandelli, A. (2010). Proteolytic Activity Among Psychrotrophic Bacteria Isolated From Refrigerated Raw Milk. *International Journal of Dairy Technology*, 63(1), 41–46.
- Harijani. (2013). The Isolation of Escherichia coli from the Meat Some Traditional Markets in The South Surabaya. *Vet Med*, 6(1), 2013.
- Ismoyowati. (2003). Kandungan Lemak dan Kolesterol Daging Bagian Dada dan Paha Berbagai Unggas Lokal. *Animal Production*, 5(2), 79–82.
- Jacob, M. (1990). *Save Food handling*. Geneve: World Health Organization Jay, J.M., 2000 (Vol. 4). Aspen Pub.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Food Protection with Chemicals , and by Biocontrol*. Modern Food Microbiology.
- Juwita, U., Haryani, Y., & Jose, C. (2014). Jumlah Bakteri Coliform Dan Deteksi Esherichia Coli Pada Daging Ayam Di Pekanbaru. *Jom Fmipa*, 1, 48–55.
- Kartika, E., Khotimah, S., & Yanti, A. H. (2014). Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan Pada Sosis Daging Ayam Di Pasar Flamboyan Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 3(2), 111–119.
- Liur, I. J. (2020). Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 3(2), 59.
- Maharjan, S., Rayamajhee, B., Chhetri, V. S., Sherchan, S. P., & Panta, O. P. (2019). Microbial quality of poultry meat in an ISO 22000 : 2005 certified poultry processing plant of Kathmandu valley. *International Journal of Food Contamination*, 5.
- Meltyn, M. M. M., Rahim, A., Samsir, A., Kamaruddin, C. A., & Hastuti, D.

- R. D. (2024). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Ayam Ras Pedaging di Kota Makassar. *Jurnal EMT KITA*, 8(3), 832–837.
- Mirawati, M., Lestari, E., & Djajaningrat, H. (2018). Identifikasi Salmonella pada Jajanan yang dijual di Kantin dan Luar Kantin Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 1(2), 141–147.
- Nadia, R., Hermana, W., & Suci, D. M. (2023). Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan. *Jurnal Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pakan*, 21(1), 49–55.
- Novianti. (2022). *Kajian mikrobiologis daging ayam giling yang dijual di supermarket wilayah jatinangor microbiological study of ground chicken meat sold in supermarkets jatinangor region*. 2(September 2021), 82–94.
- Nuhon, L. K., Sadi, R., Merpati, & Kondong, J. D. (2023). Kontaminasi Koliform pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Sentani Kabupaten Jayapura. *Buletin Peternakan Tropis*, 4(2), 148–152.
- Nuraini, Armila, I., Hafid, H., & Ananda, S. H. (2019). Quality of Chicken Meat Which is Given Treatment of Electric Stimulation. *Journal of Physics: Conference Series*, 1364(1).
- Olaifa, R., Sogunle, O. M., & Okubanjo, A. O. (2016). Evaluation of Quality, Organoleptic Attributes and Chemical Composition of Broiler Chicken Meat Reared on Intensive and Semi-Intensive Systems. *Journal of Meat Science and Technology*, 4(1), 25–32.
- Patriani, P. patriani. (2023). Application of Meat Post-Harvest Technology By The Housewife Group In Kendari City. *Journal of Saintech Transfer*, 5(2), 110–116.
- Qonita, S., Kadir, I. A., & Makmur, T. (2019). Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Ayam Broiler di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(1), 249–261.
- Ramadhani, W. M., Rukmi, I., & Jannah, S. N. (2020). Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Banyumanik Semarang Microbiological Quality Of Broiler Chicken Meat Sold At Banyumanik Traditional Markets Of Semarang. *Jurnal Biologi Tropika, Mei*, 3(1), 8–16.
- Rhizaldi, A. & Zelpina, E. (2020). Chicken Meat at Tamiang Layang Market. *Microbiology Indonesia*, 14(3), 117–120.

- Rifta. (2016). Studi Identifikasi Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Es Batu Yang Digunakan Oleh Pedagang Warung Makan Di Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 4(2), 176–185.
- Rizaldi, A., Zelpina, E., & Oktarina, K. (2022). Cemaran Coliform dan Total Plate Count pada Daging Ayam Broiler: Studi Kasus di Pasar Tradisional Kabupaten Barito Timur. *Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*, 4(1), 28–33.
- Rosyid, D., Susilo, A., & Muhbianto, R. (2009). Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus Niger* pada Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 35–42.
- Sari, I. P., Rahmawati, & Kurniatuhadi, R. (2019). Angka Paling Mungkin Dan Deteksi Coliform Pada Sampel Lalapan Daun Kemangi (*Ocimum Bacilicum*) Di Kota Pontianak. *Protobiont*, 8, 34–40.
- Shaltout, F. A., Edris, S. N., Nabil, M. E., & Ttaha, S. (2023). Bacteriological Assessment of Some Raw , Chilled Chicken Meat Cuts in Benha City. *Advances in Biotechnology & Microbiology*, 17(4), 1–7.
- SNI. (2009). Mutu karkas dan daging ayam. *Badan Standardisasi Nasional*, 1–7.
- Tresse, O. (2017). Bacterial Contaminants of Poultry Meat: Sources , Species , and Dynamics. *MDPI*, 5(50), 1–16.
- Umaroh, R., & Vinantia, A. (2019). *Analisis Konsumsi Protein Hewani pada Rumah Tangga Indonesia Analysis of Animal Protein Consumption in Indonesia Households Pendahuluan. 1*, 22–32.
- Wardhana, D. K., Safitri, D. A., Annisa, S., Effendi, M. H., & Harijani, N. (2021). Detection of *Escherichia coli* Contamination using Most Probable Number (MPN) methods in Chicken Meats in Market of Surabaya. *Jurnal Medik Veteriner*, 4(1), 118–124.
- Wibowo, C. H., Wahjuningsih, S. B., & Sari, A. R. (2021). Penyuluhan kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas pada kelompok ibu-ibu pkk rt 02 rw 08 kelurahan tlogosari kulon, semarang. *Jurnal Tematik*, 3(1), 91–98.
- Yunan, Y., Agrijanti, Baiq, L. (2017). Most Probable Number (Mpn) Coliform Dengan Variasi Volume Media Lactose Broth Single Strength (Lbss) Dan Lactose Broth Double Strength (LBDS). *Jurnal Kesehatan Prima*, I(1), 11–17.