

## DAFTAR PUSTAKA

- Albar N, 2016. *E. Coli* Pada Daging Sapi (*Bos Indicus*) Yang Disembelih di Rumah Pemotongan Hewan Gresik. [Skripsi]. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Al-Jabbar HMB, Fitriyah H, Maulana R, 2021. Sistem Klasifikasi Kesegaran Daging Sapi Berdasarkan Citra Menggunakan Metode Naïve Bayes Berbasis Raspberry Pi. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 5(4): 1646-1653.
- Apriadji WH, 2007. *Healthy Steak: steak sehat cita rasa cafe & resto untuk anda yang gemar makan enak tapi ingin tetap sehat, cocok sebagai modal usaha bisnis makanan sehat*. Gramedia pustaka: Jakarta.
- Apriliansyah M, Ade Z, Dwie A, 2022. Bakteri Utama Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan. *Jurnal Farmasi Klinik Indonesia*, 11(3): 239-255.
- Arini N, Putri RA, Rezi N, Afifatul A, 2022. Deteksi Cemaran Salmonella Sp.Berbasis Pcr Pada Makanan Takjil Di Kelurahan Air Tawar, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang. [Prosiding Semnas Bio]. Jakarta: UIN Syarih Hidayatullah.
- Astuti RT, Hefti SY, Angga WP, Qurrota A, Ivan PP, dan Megawati K, 2022. *Mikrobiologi: Konsep Dasar dan Teknik Laboratorium*. Malang: UB Press.
- Az-Zahra PS, 2024. Analisis Cemaran Mikroorganisme Pada Daging Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA). [Skripsi]. Serang: UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten.
- Badan Pusat Statistik, 2024. Produksi Daging Ternak Menurut Kabupaten/Kota Dan Jenis Ternak Di Provinsi Banten (Kg) 2021-2023. <https://banten.bps.go.id/id/statistics-table/2/Mzg0IzI=/produksi-daging-ternak-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-ternak-di-provinsi-banten.html>. (diakses pada 10 Februari 2025).
- Badan Standarisasi Nasional, 2008. SNI 3932:2008. *Mutu Karkas Dan Daging Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Badan Standarisasi Nasional, 2008. SNI 2897:2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur, dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional, 2012. *Mikrobiologi Bahan Pangan dan Pakan- Metode Horizontal Untuk Enumerasi Staphylococcus koagulans-positif(S. aureus dan spesies lain)*. SNI ISO 6888-1:2012. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Darmawati S, Yunita A, Atina DAN, 2025. *Mengenal Enterobacteriaceae: Mikroskopis, Makroskopis, Hingga Teknik Identifikasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Darsono S, 2013. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kontaminasi Bakteri pada Daging Sapi di Rumah Potong Hewan. *Jurnal Ilmu Ternak*, 13(1): 1-8.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, 2022. *Buku Pedoman Rumah Potong Hewan Ruminansia(Ruminansia Besar)*. Jakarta: Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner.
- Fernandi A, 2023. *Tips Praktis Memilih Daging Sapi dan Beberapa Olahannya*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Fitri M, Nuraini H, Priyanto R and Endrawati YC, 2021. Implementasi higiene sanitasi pada RPH kategori I sebagai syarat produksi daging sehat. *Jurnal Ilmu Produksi Teknol Hasil Peternak*, 9(3): 138-143.
- Gaznur ZM, Nuraini H, Priyanto R, 2017. Evaluasi penerapan standar sanitasi dan higien di rumah potong hewan kategori II (Evaluation of sanitation and hygiene standard implementation at Category II Abattoir). *Jurnal Veteriner*, 18(1): 107–115.
- Hafizah MN, 2023. Kontaminasi Bakteri Salmonella sp. Pada Daging Sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Palembang Tahun 2023. [Karya Tulis Ilmiah]. Palembang: Poltekes Palembang.
- Hernando D, Septinova D, Adhianto K, 2015. Kadar Air Dan Total Mikroba Pada Daging Sapi Di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(I): 61 – 67.

- Himedia, 2024. *Buffered Peptone Water M614*. India: Himedia Laboratories.
- Irfan M, Jufri I, 2021. Total Plate Count (TPC) Dangka yang Dibuat Dengan Berbagai Level Getah Pepaya Kering dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Industri Peternakan*, 1(2): 22–23.
- Jafar M, Natalia SM, Arif RJ, Dewi KF, Arini R, 2024. Cemaran Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Salmonella Sp.* Pada Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kota Palangka Raya. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 15(1): 46-55.
- Jayusman I, Shavab OAK, 2020. Studi Deskriptif Kuantitatif Tentang Aktivitas Belajar Mahasiswa Dengan Menggunakan Media Pembelajaran Edmood Dalam Pembelajaran Sejarah. *Jurnal Artefak*, 7(1): 13-20.
- Kementerian Kesehatan RI. 2020. *Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2010. *Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (meat Cutting Plant)*. Jakarta : Kementerian Pertanian RI.
- Langgar SMC, Maxs UES, Annytha IRDD, 2021. Prevalensi *Escherichia Coli* Pada Daging Sapi Di Rumah Potong Hewan Oeba Kota Kupang. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 4(1): 1-10.
- Latif I, Putri NN, 2023. *A-Z Fakta-fakta kunci penyakit menular dan penyakit tidak menular versi WHO*. Yogyakarta: Deepublish.
- Limbong MR, 2019. Identifikasi *Salmonella sp.* pada daging ayam beku. [Karya Tulis Ilmiah]. Jakarta : Poltekes jakarta II.
- Maharani AI, Sari AF, Advinda L, 2021. Kualitas mikrobiologi daging sapi dari swalayan-mini review. [Prosiding Semhas BIO]. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Meliala A, Sedrisa LP, Sucia F, Shara J, Widia S, Nur R, Maliki KS, Ario RG, 2025. *Higiene dan Sanitasi Produk Hewani*. Padang: CV. Gita Lentera.

- Nasuha A, 2023. Deteksi Cemaran Mikroba pada Bakso Daging di Kantin Kampus 2 UIN SMH Banten. [Skripsi]. Serang: UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten.
- Ningrat RA, Darmayasa IGB, Narayani I, 2024. Deteksi Cemaran Bakteri pada Daging Sapi Dengan Uji T. *Jurnal Arjuna*, 2(5): 126-138.
- Pal M, Ketchakmadze D, Durglishvili N, Ketchakmadze I, 2022. *Staphylococcus aureus*: A major pathogen of food poisoning: a rare research report. *Nutr Food Process*, 5(1): 1-3.
- Pazra DF, Wahyuningsih, 2024. Evaluasi Kualitas Fisik Dan Mikrobiologi Daging Sapi Yang Dijual Pada Pasar Tradisional Dan Supermarket Di Kecamatan Caringin, Kabupaten Bogor. *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*, 14 (2): 220-228.
- Prasetyo HM, Padaga C, Sawitri ME, 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi Di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(2): 1-8.
- Rananda RMDA, Julizar, 2016. Identifikasi bakteri Escherichia coli O157 dalam daging sapi yang berasal dari rumah potong hewan Lubuk Buaya. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5(3): 614-618.
- Rosyidi D, 2017. *Rumah Potong Hewan Dan Teknik Pemotongan Ternak Secara Islami*. Malang: Ub Press.
- Sembor SM, Rita MT, 2022. *Industri Pengolahan Daging*. Bandung: Media Grafindo.
- Sohilait E, 2020. *Metodologi Penelitian Pendidikan Matematika*. Bandung: Cakra.
- Suryandari KC, 2021. *Seri Produk Olahan-Olahan Daging Sapi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tysara, L. 2024. Bagian-Bagian Tubuh Sapi yang Memiliki Daging Terbanyak dan Tips Memasaknya. <https://www.liputan6.com/hot/read/5622072/bagian-bagian-tubuh-sapi-yang-memiliki-daging-terbanyak-dan-tips-memasaknya> (diakses pada 17 September 2025).

World Health Organization. 2024. Keamanan Pangan. [https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety#:~:text=Food%20safety%2C%20nutrition%20and%20food,healthy%20life%20years%20\(DALYs\)](https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety#:~:text=Food%20safety%2C%20nutrition%20and%20food,healthy%20life%20years%20(DALYs)) (diakses pada 10 November 2025).

Yusuf RRS, Wihansah M, Arifin AY, Oktaviana, Rifkhan JK, Negara AK, Sio, 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2):296-299.