

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2005. “*Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional Dan Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point*”. Jurnal Litbang Pertanian. Vol 22(1). Hal. 33-39.
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 7388-2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. BSN, Jakarta.
- Dutta C, Panigrahi AK, Sengupta C. 2015. “*Prevalence Of Pathogenic Bacteria In Finfish And Shellfish Obtained From Domestic Markets Of West Bengal, India*”. *Frontiers in Enviromental Microbiology* Vol 1(2). Hal. 14-18.
- Dwiyitno 2010. “*Identifikasi Bakteri Patogen Pada Produk Perikanan Dengan Teknik Molekuler*”. *Jurnal Squalen* Vol 5(2). Hal. 67-78.
- Gustiani, E. 2009 . “*Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai Dari Peternakan Sampai Dihidangkan*”. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol 28(3). Hal. 96-100.
- Komisi Pengawas Persaingan usaha, 2011. *Memproduksi Usaha Penjualan Ayam*. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. Terjemahan Aminudin Parakasi. Jakarta: UI Press.
- Morandi, Stefano., Brasca, Milena., Alfieri, Paola., Lodi, Roberta., dan Tamburini, Alberto. 2005. Influence of pH and Temperature on the Growth of *Enterococcus faecium* and *Enterococcus faecalis*. *Original Article*. Italy: EDP Sciences.
- Murdiati, 2006. *Rumah Pemotongan Ayam (RPA)*. Rineka Cipta: Jakarta.
- Notoadmojo, 2005. *Metodelogi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurjanah, S. 2006. “*Kajian Sumber Cemaran Mikrobiologis Pangan pada Beberapa Rumah di Lingkar Kampus IPB Darmaga*”. *Bogor: Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, Vol 11(3). Hal. 18–24.
- Paerunan, A., J. Sakung., Hamidah. 2017. *Analisis Kandungan Bakteri Pada Daging Sapi Dan Ayam Yang Di Jual Di Pasar Sentral Daya Kota*

Makassar. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Palu.

- Prima, I.W. 2006. RPA sebagai Bagian dari Kesmavet. <http://www.poultryindonesia.com> [21 Oktober 2020].
- Rien, HB., & Wiharyani, W. 2010. *Kondisi sanitasi dan keracunan makanan tradisional*. Mataram: Fakultas Pertanian. Universitas Mataram.
- Sa'idah F., S. Yunita, I. Herlinawati. 2011. "Cemaran Mikroba Daging Sapi di Pasar Swalayan Dan Pasar Tradisional". *Dilavet*, 21(2). Hal. 7-18.
- Septiasari D., A Siwiendrayati. 2016. *Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Jumlah Bakteri Coliform Pada Daging Ayam*. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Negeri Semarang.
- Setiowati, W. E., E. N. Adoni, dan Wahyuningsih. 2011. Mikroba, Residu Antibiotika Sulfa dan Pestisida pada Bahan Asal Hewan di Propinsi Bali, NTB dan NTT tahun 1996-2002. *Makalah Workshop Nasional*.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi 4. Gajah Mada University Press Yogyakarta.
- Sudrajat. 2017. Asal – Usul dan Klasifikasi Unggas. <https://docplayer.info/32412884-Asal-usul-danklasifikasiunggas.html>. [21 Oktober 2020].
- Suprayogo D., I.G.K. Suarjana., D Rudyanto. 2014. *Lama Penyimpanan Daging Broiler terhadap Jumlah Cemaran Bakteri Coliform pada Showcase Pasar – Pasar Swalayan di Denpasar*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana.
- Suryanto, E. 2005. *Evaluasi Mikrobiologis Karkas dan Tingkat Sanitasi pada Usaha Pemotongan Ayam Tradisional dan Modern di Yogyakarta. Prosiding Seminar Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan*. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Sutrisno, A. dkk. 2012. *Analisis Strategi Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di PT. Sierad Produce Tbk. Parung*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syaifudin A, 2010. *Analisa Pengawasan Pemotongan Ayam Tingkat Tradisional*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Pertanian Universitas Sebelas Maret. Jakarta.

Undang - Undang Republik Indonesia. 2009. Nomor 18 Tentang
Peternakan Dan Kesehatan Hewan. Jakarta.

Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: Gramedia
Pustaka Utama

LAMPIRAN