

DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, M. 2013. "Pengembangan Model untuk Memprediksi Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Laju Pertumbuhan Bakteri pada Susu Segar". Thesis. Universitas Syiah Kuala.
- Afifah, N. 2013. "Uji Salmonella-Shigella pada Telur Ayam yang Disimpan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda". *Jurnal Ilmiah Edu Research*, 2(1). Hal. 35-46.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B.E. Setiani. 2013. "Total Bakteri, pH dan Kadar Air Daging Ayam Broiler setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Malestona malabathricum L.*) selama Masa Simpan". *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(7). Hal. 49-56.
- Arifin, I. M. 2015. "Deteksi *Salmonella sp.* pada Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Makassar". Skripsi. Program Studi Kedokteran Hewan Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin.
- Ariyanti, Tati dan Supar. 2005. "Cemaran Salmonella Enteritidis pada Ternak dan Produknya". *Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan*. Hal. 125-135.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2006. "Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK. 00.05.52.4040 tentang Kategori Pangan". Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- . 2016. "Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan". Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- . 2017. "Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan 2017". Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. "Direktori Pasar Tradisional dan Pusat Perbelanjaan Tahun 2017". Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- . 2019. "Kabupaten Jember dalam Angka 2018". Jakarta: Badan Pusat Statistik.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. "Standar Nasional Indonesia Nomor 3924:2009 tentang Mutu Karkas dan Daging". Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- . 2009. "Standar Nasional Indonesia Nomor 7388:2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan". Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bhunia, A.K. 2008. "*Foodborne Microbial Pathogens: Mechanisms and Pathogenesis*". New York: Springer.
- Brands, D.A. 2006. "*Deadly Diseases and Epidemics: Salmonella*". Philadelphia: Chelsea House Pub.
- Cappuccino, J.G., and N. Sherman. 2008. "*Mikrobiologi: A Laboratory Manual*". California: The Benjamin/Cummings Publishing Company Inc.
- D'aoust, J.V. 2001. *Salmonella: (Labbe' RG, Garcia S, editor)*. "Guide to Foodborne Pathogens". New York, A John Wiley & Sons, Inc., Publication. P. 163-191.
- Dallal, M.M.S., M.P. Doyle, M. Rezadehbashi, H. Dabiri, M. Sanaei, S. Modarresi, R. Bakhtiari, K. Sharifiy, M. Taremi, M.R. Zali, and M.K. Sharifi-Yazdi. 2010. "Prevalence and antimicrobial resistance profiles of *Salmonella* serotypes, *Campylobacter* and *Yersinia* spp. isolated from retail chicken and beef, Tehran, Iran". *Journal Food Control*, 21(4). P. 388-392.
- De Paola, A., J.L. Jones, J. Woods, W. Burkhardt, K.R. Calci, J.A. Krantz, J.C. Bowers, K. Kasturi, R.H. Byars, E. Jacobs, D. Williams-Hill, and K. Nabe. 2010. "Bacterial and Viral Pathogens in Live Oysters, 2007 United States Market Survey". *Journal Appl Environ Microbiology*, 76. P. 2754-2768.
- Dewi, S.H.C. 2013. "Kualitas Kimia Daging Ayam Kampung dengan Ransum Berbasis Konsentrat Broiler". *Jurnal AgriSains*, 4(6). P. 42-49.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Jember. 2019. "Data Penderita Penyakit Typoid 2019". Jember: Dinas Kesehatan Kabupaten Jember.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Pemerintah Lampung. 2014. "Teknik Pengolahan Daging Ayam". www.disnakkeswan.lampungprov.go.id. [12 Desember 2019].

- Edi, S., dan R.S.N. Rahmah. 2018. "Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang dan Refrigerator terhadap Angka Lempeng Total Bakteri dan Adanya Bakteri *Salmonella sp*". *Jurnal Biosains*, 4(1). Hal. 23-31.
- Eddy, Sukma. 2011. "Keberadaan *Salmonella* pada Daging Sapi dan Ayam yang Dijual di Pasar-pasar Provinsi Jawa Barat". <http://eprints.ipb.ac.id/12362/1/2011PPDS2911.pdf>. [21 Mei 2020].
- Ekapribadi, W. 2007. "Persaingan Pasar Tradisional dan Pasar Modern". Jakarta: Salemba Empat.
- Fardiaz, S. 1989. "Mikrobiologi Pangan". Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Gobel, B.R., D. Zaraswati, dan A. As`adi. 2008. "Mikrobiologi Umum dalam Praktek". Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Gustiani, E. 2009. "Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan sampai Dihidangkan". *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3). Hal. 96-100.
- Hajrawati, M.F., Wahyuni, dan I.I. Arief. 2016. "Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor". *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3). Hal. 386-389.
- Hidayat, Ahmad dan Profillia Putri. 2017. "Modul perkembangan keprofesian berkelanjutan, Program Keahlian Tata Boga: Keamanan Pangan (Sanitasi, *Higiene* dan Keselamatan Kerja)". Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Hobbs, B.C., dan D. Robert. 1993. "*Food Poisoning and Food Hygiene, sixth edition*". Edward Arnold a member of Hodder Heatline Group, London.
- Humphrey, T. 2006. "*Public Health Aspects of Salmonella Enteric in Food Production. In Salmonella Infections, Clinical, Immunological and Molecular Aspects*". (Eds. P. Mastroeni and D. Maskell). Cambridge: Cambridge University Pr. P. 89-116.
- Ikasari, N. 2019. "Evaluasi Mutu Fisik dan Status Mikroba Daging Broiler di Pasar Tanjung Kabupaten Jember". Skripsi. Program Studi Manajemen Bisnis Unggas Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember.

- Indonesian One Health University Network (INDOHUN). 2015. “*Bacterial Resistance*”. https://issuu.com/indohun/docs/emerging_3_eng-ind_issue. [20 Desember 2019].
- International Commission for Microbiological Safety of Foods (ICMSF). 1998. “*Poultry and poultry products: Microorganisms in Foods. 6. Microbial Ecology of Food Commodities*”. London: *Blackie Academic and Professional*. P. 75-129.
- Jawet, Melnick dan Adelberg`s. 2008. “Mikrobiologi Kedokteran”. Edisi ke 23. Jakarta: Salemba Medica.
- Karsinah, Lucky., Suharto, dan H.W. Mardiasuti. 1994. “Mikrobiologi Kedokteran: Batang Gram Negatif”. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Kasmadiharja, H. 2008. “Kajian Penyimpanan Sosis, Nugget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan *Polipropilen Rigid*”. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Kementerian Kesehatan RI. 2011a. “Profil Kesehatan Indonesia 2010”. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- . 2011b. “Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar”. Jakarta: Direktorat Bina Gizi.
- . 2014. “Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2013”. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- . 2013. “Riset Dasar Kesehatan 2013”. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kementrian Pertanian RI. 2018. “Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2018”. Jakarta: Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Lawrie, R.A. 2003. “Ilmu Daging”. Edisi ke 5. Terjemahan Aminudin Parakasi. Jakarta: UI Press.
- Maryantuti. 2007. “Bakteri Patogen yang Disebabkan oleh Lalat Rumah (*Musca domestica*, L) di Rumah Sakit Kota Pekan Baru”. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau.

- Matulesy, D.N., E.S. Suryanto, dan Rusman. 2010. "Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia Dan Kualitas Mikrobial Karkas Broiler Beku Yang Beredar Di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara". *Buletin Peternakan*, 34(3). Hal. 178-185.
- Monack D.M., D.M. Bouley, and S. Falkow. 2004. "*Salmonella typhimurium* Persists within Macrophages in the Mesenteric Lymph Nodes of Chronically Infected Nramp1 Mice and Can Be Reactivated by IFN γ Neutralization". *J. Exp. Med.*, 19(9). P. 231-241.
- Morandi, S., M. Brasca, P. Alfieri, R. Lodi, and A. Tamburini. 2005. "*Influence of pH and Temperature on The Growth of Enterococcus faecium and Enterococcus faecalis*". *Journal Lait Dairy*, 85. P. 181-192.
- Naghili, H., Tajik, H., Mardani, K., Seyed M. R., Ali E., Payman Z. 2013. "*Validation of Drop Plate Technique for Bacterial Enumeration by Parametric and Nonparametric Tests*". *Journal Veterinary Research Forum*, 4(3). P. 179-183.
- Norhana, M.N.W., S.E. Poole, H.C. Deeth, and G.A. Dykes. 2010. "*Prevalence, Persistence and Control of Salmonella and Listeria in Shrimp and Shrimp Products: a review*". *Jurnal Food Control*, 21. P. 343-361.
- Norrung, B., J.K. Andersen, and S. Buncic. 2009. "*Main Concerns of Pathogenic Microorganisms in Meat*". In *Safety of Meat and Processed Meat*. (Eds. F. Toldrá). New York: Springer. P. 3-30.
- Purba, S.A. 2009. "Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen dalam Berbelanja di Pasar Tradisional dan Pasar Modern". Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. "Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan". Yogyakarta: Kanisius.
- Putri, M.H., Sukini., dan Yodong. 2017. "Bahan Ajar Keperawatan Gigi: Mikrobiologi". Jakarta: Pusat Sumber Daya Manusia Kesehatan.

- Quin, P. J., B. K. Markey., M. E. Carter., W. J. Donneldy and F. C. Leonard. 2002. "Veterinary Microbiology and Microbial Disease". *Journal Blackwel Publissing*. P. 115.
- Raflizar dan M.H. Herawati. 2010. "Hubungan Faktor Determinan dengan Kejadian Tifoid di Pulau Jawa". *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 9(4). Hal. 1357-136.
- Republik Indonesia (RI). 2012. "Undang-Undang Republik Indonesia No 18 Tahun 2012 Tentang Pangan". Jakarta.
- Sa'idah, F., S. Yunita, dan I. Herlinawati. 2011. "Cemaran Mikroba Daging Sapi di Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional". *Jurnal Dilavet*, 21(2). Hal. 7-18.
- Safitri, E., N.A. Hidayati, dan Rossy Hertati. 2019. "Prevalensi Bakteri Salmonella pada Ayam Potong yang Dijual di Pasar Tradisional Pangkalpinang". *Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 4(1). Hal. 25-30.
- Sasmita, Y., I.G.K. Suarjana, dan M.D. Rudyanto. 2014. "Cemaran Escherichia coli pada Daging Broiler yang Disimpan di Showcase di Swalayan di Denpasar". *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 3. Hal. 68-72.
- Septinova, D., Riyanti, dan V. Wanniatie. 2016. "Buku Ajar: Dasar Teknologi Hasil Ternak". Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Setiowati, W.E., E.N. Adoni, dan Wahyuningsih. 2011. "Mikroba, Residu Antibiotik Sulfa dan Pestisida pada Bahan Asal Hewan di Propinsi Bali, NTB dan NTT tahun 1996-2002". Makalah Workshop Nasional. BPPV Regional VI Denpasar Bali
- Shafini, A.B., Son, R., Mahyudin, N.A., Rukayadi, Y. and Zainazor TC. 2017. "Prevalence of Salmonella sp. in Chicken and Beef from Retail Outlets in Malaysia". *International Food Research Journal*, 24 (1). P. 437-449.
- Siagian, A. 2002. "Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat". <http://www.library.usu.ac.id>. [10 Desember 2019].
- Sinaga, M.D., N. Sari, dan B. Sembiring. 2016. "Penerapan Metode Dempster Shafer untuk Mendiagnosa Penyakit dari Akibat Bakteri Salmonella". *Cogito Smart Journal*, 2(2). P. 94-107.

- Soedarmo, S. S. P., Garna, H., Hadinegoro, S. R. S., Satari, H. I., 2015. *Buku Ajar Infeksi dan pediatri Tropis*. Edisi 2. Jakarta: Badan Penerbit IDAI.
- Soeparno. 2009. "Ilmu dan Teknologi Daging". Yogyakarta: UGM.
- Suardana, I.W., I.N. Suarsana, I.N. Sujaya, dan K.G. Wiryawan. 2007. "Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Cairan Rumen Sapi Bali sebagai Kandidat Biopeservatif". *Jurnal Veteriner*, 8(4). Hal.155-159.
- Sudoyo, Aru W. 2014. "Ilmu Penyakit Dalam Jilid I". Jakarta: Interna Publishing.
- Sugiyono. 2011. "Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D". Bandung: Alfabeta.
- 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*. ISBN 979-1215-006. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Suslow, T.V., M.N Schroth, M. Isaka. 1982. "Application of a Rapid Method for Gram Differentiation of Plant Pathogenic and Saprophytic Bacteria Without Staining". *Journal of Phytopathology*, 72. P. 917-918.
- Sutriyawati, Henny. 2015. "Cemaran Bakteri *Salmonella Sp.* pada Daging Broiler yang Beredar di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember". Skripsi. Program Studi Manajemen Bisnis Unggas Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember.
- Taha, S.R. 2012. "Cemaran Mikroba pada Pangan Asal Hewan di Pasar Tradisional Kota Gorontalo". Laporan Penelitian. Universitas Negeri Gorontalo.
- Todar, K. 2005. "*Salmonella and Salmonellosis*". *Todar's Online Textbook of Bacteriology. University of Wisconsin-Madison Departement of Bacteriology*.
- White, D.G., S. Zhao, R. Sudler, S. Ayers, S. Friedman, S. Chen, P.F. Mc Dermott, S. McDermott, D.D Wagner, and J. Meng. 2000. "*Salmonella from Retail Ground Meats*". *Engl. J. Med*, 345. P. 1147–1154.

Winata, E.S. 2011. "Keberadaan Salmonella sp. pada Daging Sapi dan Ayam yang Dijual di Pasar-pasar di Provinsi Jawa Barat". Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Wirakusumah, E.P. 2010. "Sehat Cara Al-Qur'an dan Hadis". Jakarta: Hikmah.

Yashoda K, Sachindra N, Sakhare P, RAO DN. 2001. "*Microbiological Quality of Broiler Chicken Carcasses Processed Hygienically in a Small Scale Poultry Processing Unit*". *Journal of food quality*, 24(3). P. 249-259

Zaraswati, D. 2006. "Mikrobiologi Farmasi". Makassar: Universitas Hasanudin Press.