

## DAFTAR PUSTAKA

- Amiruddin , R. R., Darniati, & Ismail. (2017). ISOLASI DAN IDENTIFIKASI Salmonella sp. PADA AYAM BAKAR DI RUMAH MAKAN KECAMATAN SYIAH KUALA KOTA BANDA ACEH. *JIMVET*, 01(3): 264-274.
- Badan Standarisasi Nasional . (2009). SNI 7388:2009 tentang Batas maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. *Departemen Pertanian*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil olahannya. *Departemen Pertanian*. Jakarta.
- Christanti, S. D., & Azhar, M. H. (2019). Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Salmonella sp. Pada Produk Baku Perikanan di Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II, Jawa Timur. *Journal of Aquaculture Science*, Vol 4 (2) : 62-72.
- Fatiqin, A., Novita , R., & Apriani, I. (2019). PENGUJIAN SALMONELLA DENGAN MENGGUNAKAN MEDIA SSA DAN E. coli MENGGUNAKAN MEDIA EMBA PADA BAHAN PANGAN. *Jurnal Indobiosains*, Vol. 1 No. 1, Halaman 22-29.
- Fauzia, S. F. (2021). *UJI TOTAL PLATE COUNT (TPC) DAN IDENTIFIKASI BAKTERI Escherichia coli dan Salmonella sp. PADA PENTOL DI SEKITAR UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA*. Skripsi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel, Jurusan Sains, Fakultas Sains dan Teknologi, Surabaya.
- Kartika, E., Khotimah, S., & Yanti, A. H. (2014). Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan Pada Sosis Daging Ayam Di Pasar Flamboyan Pontianak. *Jurnal Protobiont*, Vol 3 (2) : 111-119.
- Nugraheni, R. (2010). *ANALISIS MIKROBIOLOGIS ABON IKAN TUNA DAN KECAP*. Laporan Magang, Universitas Sebelas Maret, Fakultas Pertanian, Surakarta.
- Sartika, D., Susilawati, & Arfani, G. (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 & Hasil Pertanian*, Vol. 21 No.2, Hal 89-96.