

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 1992. Grading Karkas Broiler. Ikatan Sarjana Peternakan Caringin, Bogor.
- Adams, M.R., and M.O. Moss. 2008. *Food Microbiology*. United Kingdom: Royal Society of Chemistry.
- Afrianti dan Herliani, L. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Alan, R.S. 2001. *Poultry Meat Processing*. Washington: CRC Press Boca Raton London New York.
- Arieta, A. N., E. T. Pawenang, dan Mardiana. 2014. Hubungan higiene pedagang dan sanitasi dengan kontaminasi salmonella pada ayam potong. *Unnes Jurnal of Public Health*. 3(4) Hal 9-16
- 1995. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi (Ton), 2020- 2023. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id> (Diakses 28 Maret 2023).
- Berg, H. C. 2004. *Escherichia coli in Motion, Biological, and Medical Physics Biomedical Engineering*. New York: Springer Verlag AIP.
- Bhunia, A. K. 2008. *Foodborne microbial pathogens: Mechanisms and pathogenesis*. United States of America: Springer Science Business Media, LLC.
- Busthomi, I. 2020. *Tingkat Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Daging Ayam Broiler yang dijual di Pasar Tradisional Kabupaten Jember*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember
- Carter, G., dan D. J. Wise. 2004. *Of Veterinary Bacteriology and Mycology*. English: Iowa Atate Press.

- Cohen, N., H. Ennaji, B. Bouchrif, M. Hassar, dan H. Karib. 2007. Comparative Study of Microbiological Quality of Raw Poultry Meat at Various Seasons and for Different Slaughtering Processes in Casablanca (Morocco). *The Journal of Applied Poultry Research*. 16(4). Hal 502-508.
- Dewantoro, G. I. 2009. Tingkat Prevalensi *Escherichia coli* dalam Daging Ayam Beku yang Dilalulintaskan Melalui Pelabuhan Penyeberangan Merak. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 14(3). Hal 211-216
- Dinkeswan. 2017. *Kesejahteraan Hewan Pada Ternak Potong*. Nusa Tenggara Barat: Dinkes NTB.
- Dinkes. 2020. *Profil Kesehatan Provinsi Jember Tahun 2020*. Jember: Dinkes Jember
- European Food Safety Authority (EFSA). 2013. Scientific Opinion on VTEC-seropathotype and Scientific Criteria Regarding Pathogenicity Assessment. *EFSA J*. 11(4). Hal 31-38.
- Ekawati, E. R., N. H. Y. Siti, dan R. H. Fakhmi. 2017. Deteksi *Escherichia coli* patogen pada pangan menggunakan metode konvensional dan metode multiplex PCR. *Journal SainHealth*. 1(1). Hal 23-31
- Fardiaz, S., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Fardiaz. S., 2004. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Feng, P. C. H., T. Councill, C. Keys, and S. R. Monday. 2011. Virulence Characterization of Shiga-toxigenic *Escherichia coli* Isolates from Wholesale Produce. *Journal Environ Microbiol*. 77(9). Hal.343-345.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemar Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (3) .Hal 96-100.
- Hajrawati, Fadliah, M., Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *J. Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3). Hal 386-389

- Hariato. 2018. *Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Daging Ayam Broiler (Studi di pasar Peterongan Kabupaten Jombang). Karya Tulis Ilmiah, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan. Jombang: Insan Cendekia Medika Jombang.*
- Jeffrey, J. S. 2006. Biosecurity for poultry flocks. Poultry fact sheet 1(26). *htm.http://www.vetmed.ucdavis.edu/vetext/INFPO.Biosecurity.* [2 Juli 2023].
- Kaper B. J, J. P Narato dan H. L Mobley. 2004. *Pathogenic Escherichia coli.* Nat. Rev. Microbiol. Hal 123-140
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Nugget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasa Polipropilen Rigid. *[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.*
- Kaudia, T. J. 2001. The Effect of Chemical Treatment On Life Broilers Before Slaughter and Slaughter Condition Microbial Quality and Self Life of Broiler Meat. *Journal of Food Technology Africa.* Hal 78-82.
- Kemenkes RI. 2021. *Profil Kesehatan Indonesia 2020.* Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementan RI .2020. *Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 11 tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit.* Jakarta: Kementan RI
- Kuntoro, B., R. Maheswari, dan H. Nuraini. 2012. Hubungan Penerapan Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP) Terhadap Mutu Daging Ditinjau Dari Tingkat Cemaran Mikroba. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Universitas Jambi.* Hal 70-80
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging.* Jakarta: Universitas Indonesia.
- Lukman, D. W., 2010. *Nilai pH Daging Bagian Kesehatan Masyarakat Vateriainer.* Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.
- Maaniaan. 2009. Balai Penelitian Ternak. *http://maaniaan.wordpress.com/.* [28 Juli 2023]
- Marwaha, K. 2007. *Food Higienis.* New Delhi: Gene Tech Books.

- Maulitasari, S. S. 2014. *Identifikasi Cemaran Staphylococcus aureus pada Daging Ayam yang di Jual di Pasar Tradisional dan Modern di Sekitar Kampus Institut Pertanian Bogor*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Institut Pertanian Bogor.
- Muharliien. 1995. *Pengaruh jenis kelamin, bobot inisial dan aras protein ransum terhadap performan dan kualitas fisik karkas ayam kampung fase pertumbuhan*. Tesis. Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nurhakim, A., D. W. Lukman, dan H. Pisestyani. 2022. Kontaminasi *Escherichia coli* O157:H7 pada Daging Ayam di Pasar Tradisional Kota Pangkal Pinang. *Jurnal Sain Veteriner*, 40(3). Hal 298-306.
- Qorih, C. G. 2014. *Model Penataan Pasar Tradisional Berdasarkan Karakteristik Kegiatan, Fasilitas dan Utilitas: Studi Kasus Pasar Tanjung Di Kabupaten Jember*. Skripsi. Universitas Negeri Jember.
- Rafika, N., Irmawaty, dan K. Kiramang. 2018. *Tingkat Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional Makassar*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Rahayu, W. P., S. Nurjanah, dan E. Komalasari. 2018. *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko*. 53. Bogor: IPB Press.
- Sa'idah, F., S. Yusnita, dan I. Herlinawati. 2011. Hasil penelitian cemaran mikroba daging sapi di pasar swalayan dan pasar tradisional. *Dilavet Universitas Lampung*. 21 ( 2). Hal 1-4.
- Septiari, B. 2012. *Infeksi Nosokomial*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- SNI 01-6366-2000. 2000, *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 7388:2009. 2009, *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 99002: 2016. 2016, *Pemotongan Ayam Halal*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- SNI 2897: 2008, *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu Serta Hasil Olahannya*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada Universiti Press.
- Songer, J. G., and K.W. Post. 2005. *Veterinary Microbiology Bacterial and Fungal Agent of Animal Disease*. Elsevier Saunders: United State of America
- Subagja, H., D. Aprilia, A. H. Prayitno, A. F. Prasetyo, dan W. W. Mubarakah. 2022. Uji Kualitas Fisik dan Mikroskopis (pH, Kadar Air dan Jumlah Total Mikroba) Daging Broiler di Kabupaten Jember. *Jurnal Triton*. 13(1). Hal 68-69.
- Susanto, E. 2014. *Escherichia coli* yang Resisten Terhadap Antibiotik yang Diisolasi dari Ayam Broiler dan Ayam Lokal di Kabupaten Bogor [Thesis]. Institut Pertanian Bogor.
- Susanto, E. 2014. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. *Jurnal Ternak* 5 (1).
- Tarmuji. 2003. *Kolibasilosis Badan Pada Ayam: Etiologi, Patologi Dan Pengendaliannya*. Wartazoa. 13(2). Hal 65-73.
- Viazis, S., and F. D. Gonzalez. (2011). *Enterohemorrhagic Escherichia coli: The Twentieth Century's Emerging Foodborne Pathogen*. Minnesota: Academic Pr.
- World Health Organization (WHO). 2011. Enterohaemorrhagic *Escherichia coli* (EHEC). [http:// www.who.int/mediacentre/ factsheets/ fs12 5/en/](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs125/en/). [ 15 februari 2023]
- Wello, B. 2000. *Apresiasi dan Standardisasi Karkas*. *Prosiding Kursus Singkat Teknik Peningkatan dan Penilaian Karkas dan Daging pada Ternak Sapi dengan Menggunakan Novel Teknologi*. Skripsi. Universitas Hassanudin Makassar

- 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.
- Windiyartono, A., R. Riyanti., dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) Sebagai Pengawet Terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(1). Hal 19-23