

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, S. (2019). Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1).
- Dewi, E. S., El Latifa, S., Fawwarahly, F., & Kautsar, R. (2016). Kualitas mikrobiologis daging unggas di RPA dan yang beredar di pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 379-385.
- Evriarti, P. R. (2022). Identifikasi Bakteri Mirip Coliform pada Media Cromocoult Coliform Agar (CCA). *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 6(1), 6-10.
- Fitri, M., Nuraini, H., Priyanto, R., & Endrawati, Y. C. (2021). Implementasi Higiene Sanitasi pada RPH Kategori I sebagai Syarat Produksi Daging Sehat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 138-143.
- Gustiani, E. (2009). Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3), 96-100.
- Hajrawati, H., Fadliah, M., Wahyuni, W., & Arief, I. I. (2016). Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 386-389.
- Kusumaningsih, A. (2010). Beberapa bakteri patogenik penyebab foodborne disease pada bahan pangan asal ternak. *Jurnal Wartazoa*, 20(3), 103-111.
- Lukman, D. W. (2009). Ancaman patogen pada pangan asal hewan. *Food Rev*, 4, 42-47.
- Matulessy, D. N., & Suryanto, E. (2010). Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Kualitas Mikrobial Karkas Broiler Beku yang Beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara (Evaluation of Physical Characteristics, Chemical Composition and Microbial Quality of Frozen. *Buletin Peternakan*, 34(3), 178-185.
- Nasional, B. S. (2008). Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Standar Nasional Indonesia 2897:2008. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia
- Nasional, B. S. (2009). Mutu karkas dan daging ayam. *Badan Standardisasi Nasional: SNI*, (3924).

- Nuraeni, N. (2016). *Identifikasi Bakteri Coliform Pada Daging Ayam Segar Yang Dijual Di Pasar Legi Jombang* (Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang).
- Rizaldi, A., Zelpina, E., & Oktarina, K. (2022). Cemaran coliform dan total plate count pada daging ayam broiler: Studi kasus di pasar tradisional Kabupaten Barito Timur. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*, 4(1), 28-33.
- Wardhana, D. K., Safitri, D. A., Annisa, S., Helmi, M., & Effendi, N. H. (2021). Deteksi Cemaran *Escherichia coli* dengan metode Most Probable Number (MPN) pada Daging Ayam di Pasar Kota Surabaya. *Jurnal Medik Veteriner*, 4(1), 118-124.
- Wulandari, S., Nisa, Y. S., Taryono, T., Indarti, S., & Sayekti, R. S. (2022). Sterilisasi peralatan dan media kultur jaringan. *Agrotechnology Innovation (Agrinova)*, 4(2), 16-19.