

DAFTAR PUSTAKA

- A. Morshedy, K. S. 2009. Improving The Microbial Quality and Shelf Life of Chicken Carcasses By Trisodium Phosphate and Latic Acid Dipping. *International Journal Of Poultry Science*. 8(7):645–650.
- Aerita, A., T. Pawenang, dan Mardina. 2014. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong. *Unnes Journal of Public Health*. 29(1):9–11.
- Ahmad, L., A. Male, F. Musa, dan A. Pakaya. 2024. Studi Kasus Cemarkan Mikroba Pada Jeroan Ayam Broiler yang Berada Di Pasar Tradisional Tumbihe Kabupaten Bone Bolango. *Jambura Journal of Tropical Livestock Science*. 2(2):94–104.
- Aji, O. R. dan N. N. Fiani. 2021. Deteksi Keberadaan Coliform dan *Escherichia Coli* Pada Es Batu Dari Penjual Minuman Di Sekitar Kampus 4 Universitas Ahmad Dahlan. *Journal of Biological Sciences*. 8(2):222-227.
- Andrés, C. M. C., J. M. Pérez de la Lastra, C. A. Juan, F. J. Plou, dan E. Pérez-Lebeña. 2022. Hypochlorous Acid Chemistry In Mammalian Cells—Influence On Infection and Role In Various Pathologies. *International Journal of Molecular Sciences*. 23(18):22-29.
- Arini, L. D. D. 2017. Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluaarsa yang Berdampak Buruk Pada Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 2(1):15–24.
- Asri, N. P., Rahayu, W. P., dan Anggraeni, R. 2021. Efektivitas Perendaman Klorin dalam Menurunkan Jumlah *E. coli* pada Daging Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 16(2):123–130.
- Astutiningsih, C., Meri, dan A. Santosa. 2022. Analisis Cemarkan Bakteri Coliform dan Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Mikroba Pada Produk Selai Asam Dari Ukm Dapoer Cantik, Semarang, Jawa Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(4):274–282.
- Bahri, S., S. Rokhim, dan Y. S. Prasiska. 2019. Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* Pada Sampel Daging. *Journal of Health Science and Prevention*. 3(1):62–67.
- Bakhri, S. 2022. Pembuatan Desinfektan Berbasis Alkohol 70 % dan Asam Asetat. *Jurnal Teknik Kimia*. 1(5):70–78.
- Basar, N., A. Windasari, S. Muliana, dan D. Gustiningsih. 2020. Perlakuan Akuntansi Main Product dan By Product Serta Pengaruhnya Terhadap Laba Perusahaan. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan Syariah*. 4(2):26–36.

- Budiman, H., T. R. Ferasyi, W. Windasari, M. N. Salim, S. Aisyah, dan M. Hambal. 2015. Observations of Bruises In Musculus Pectoralis of Broiler Chickens Sold In Lambaro Tradisional Market, Aceh Besar And Its Relations To Total Microbial. *Jurnal Medika Veterinaria*. 9(2):57–59.
- Clayton, G. E., R. M. S. Thorn, dan D. M. Reynolds. 2021. The Efficacy of Chlorine-Based Disinfectants Against Planktonic and Biofilm Bacteria For Decentralised Point-Of-Use Drinking Water. *Npj Clean Water*. 4(1):23-27.
- Dewi, Latifa, Fawwarahly, dan R. Kautsar. 2016. Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas Di RPA dan yang Beredar Di Pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):379–385.
- Fatimah, S., N. Hekmah, D. M. Fathullah, dan N. Norhasanah. 2022. Cemaran Mikrobiologi Pada Makanan, Alat Makan, Air Dan Kesehatan Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Di Banjarmasin. *Journal Of Nutrition College*. 11(4):322–327.
- Fatiqin, A., R. Novita, dan I. Apriani. 2019. Pengujian Salmonella Dengan Menggunakan Media SSA dan *E.Coli* Menggunakan Media Emba Pada Bahan Pangan. *Indobiosains*. 1(1):22–29.
- Golberg, D., B. Kroupitski, dan S. Pinto. 2008. Use Of Chlorine In The Food Industry. *Journal Of Food Microbiology*. 2(1):220–220.
- Hamdiyati, Y. 2015. *Pertumbuhan dan Pengendalian Mikroorganisme*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Handayani, T., dan Santoso, B. 2020. Efektivitas Larutan Klorin terhadap Penurunan Cemaran *Coliform* pada Daging Ayam. *Jurnal Veteriner Indonesia*, 21(3), 210–217.
- Hartanto, E. S. dan S. Ariningsih. 2018. Pembuatan Media Uji Mikrobiologi Siap Pakai Dari Bahan Baku Lokal Indonesia Untuk Pengujian Parameter Angka Lempeng Total. *Warta Industri Hasil Pertanian*. 35(2):68-72.
- Ilahi, N. F., N. L. Ananta, dan L. Advinda. 2021. Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi Dari Pasar Tradisional. *Prosiding Semnas Bio 20221*. 283–292.
- Juwita, U., Y. Haryani, dan J. Christine. 2019. Jumlah Bakteri *Coliform* dan Deteksi *Eschericia Coli* Pada Daging Ayam Di Pekanbaru. *JOM FMIPA*. 11(2):1–14.
- Kartikasari, A. M., I. S. Hamid, M. T. E. Purnama, R. Damayanti, F. Fikri, dan R. N. Praja. 2019. Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan. *Jurnal Medik Veteriner*. 2(1):66–71.
- Khamidinal, K., S. Sudarlin, D. Krisdiyanto, I. Nugraha, dan E. Sedyadi. 2018. Upaya

- Penyuluhan Proses Sertifikasi Halal Hasil Penyembelihan Rumah Potong Ayam (RPA) Pada Anggota Kelompok Ternak Unggas “Mitra Harapan Turi” Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*. 18(1):63-75.
- Khoirunisa, S. 2020. Perbandingan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Hati Ayam Broiler dan Hati Ayam Kampung yang Dijual Di Pasar Smep Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Analis Farmasi*. 5(1):64–63.
- Kholifah, L. N., B. Dharma, dan R. Situmeang. 2016. Cemaran Salmonella Pada Daging Ayam Di Beberapa Rumah Potong Ayam dan Pasar Tradisional Kota Samarinda Dengan Metode Compact Dry. *ISBN*. 1(3):383–387.
- Kuntoro, B., R. R. A. M. Ari, dan H. Nuraini. 2013. Mutu Fisik Dan Mikrobiologi Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10(1):1–8.
- Kuntoro, B., R. 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*. 15(2):70–80.
- Kurniawan, S. ., P. Ariami, dan Rohmi. 2023. Si Pinter Sebagai Alat Penghitung Koloni Bakteri Penunjang Laboratorium Mikrobiologi. *Jurnal Biotek Volume*. 9(1):1–10.
- Kusriningrum. 2008. *Dasar Perancangan Percobaan Dan Rancangan Acak Lengkap*. Surabaya : Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga
- Liur, I. J. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2):59-64.
- Maher M, A. 2023. Hypochlorous Acid Has Emerged As A Potential Alternative To Conventional Antibiotics Due To Its Broad-Spectrum Antimicrobial Activity. *International Journal of Clinical Microbiology and Biochemical Technology*. 6(1):001–004.
- Marsita, N., M. Rotua, dan Eliza. 2024. Formulasi Brownies Tepung Hati Ayam dan Tepung Daun Kelor Sebagai Camilan Sumber Zat Besi. *Media Gizi Pangan*. 31(2):17–23.
- Meliala, D. dan F. Rijayanti. 2021. Penyuluhan Tentang Bahaya Klorin Bagi Tubuh Manusia Di Desa Candirejo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Putri Hijau*. 1(1):67–72.
- Misgiyarta, M. dan C. Winarti. 2023. Pengendalian Kontaminan Mikroba Pada Sayuran Segar Dengan Formula Sanitizer Dari Natrium Hipoklorit dan Asam

Asetat. *Teknotan*. 17(1):43-49.

- Muhandiramlage, G. K., A. R. McWhorter, dan K. K. Chousalkar. 2020. Chlorine Induces Physiological and Morphological Changes On Chicken Meat *Campylobacter* Isolates. *Frontiers in Microbiology*. 11(March):1–12.
- Morshedy, A. E., dan Sallam, K. I. 2009. Reducing Microbial Load On Chicken Carcasses Using Trisodium Phosphate and Chlorine. *Food Control*. 20(6):621–624.
- Nadirah, S. 2019. Analisa Kandungan Lemak, Protein dan Organoleptik Ilabulo Hati dan Ampela Ayam. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 2(1):1-8.
- Najjar, M. dan J. Meng. 2009. *Risk Assessment of Disinfection Byproducts in Poultry in Poultry Chilled in Chlorinated Water*. Department of Nutrition and Food Science : University of Maryland
- Nizer, W. S. da C., V. Inkovskiy, dan J. Overhage. 2020. Surviving Reactive Chlorine Stress: Responses Of Gram-Negative Bacteria To *Hypochlorous Acid*. *Microorganisms*. 8(8):1–27.
- Nuhon, K. L., R. Sadi, M. Merpati, dan D. J. Kondong. 2023. Kontaminasi *Coliform* Pada Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Sentani Kabupaten Jayapura. *Buletin Peternakan Tropis*. 4(2):148–152.
- Nurhayati, E., M. Salim, J. P. Syari, dan R. Irine. 2022. Cemaran Mikroba Pada Suhu Dingin Dalam Kulkas Rumah Tangga. *Jurnal Vokasi Kesehatan (JVK)*. 8(1):59–63.
- Oliveira, M., Usall, J., Vinas, I., Solsona, C., dan Abadias, M. 2010. Transfer of *Listeria Innocua* From Contaminated Compost and Irrigation Water To Lettuce Leaves. *Food Microbiology*. 27(2):199–204.
- Ollong, A. R., J. A. Palulungan, dan R. Arizona. 2020. Analisis Jumlah *Coliform* Dan *Faecal Coli* (MPN) Pada Daging Sapi dan Ayam Di Kota Manokwari. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis*. 10(2):113.
- Palawe, J. F. P. 2016. Analisis Kontaminasi Total Mikroba Pada Beberapa Produk Ikan Segar Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Ilmiah Tindalung*. 2(1):44–46.
- Pascapanen Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen. 2010. *Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam Yang Higienis*. Kementrian Pertanian.
- Patmawati dan Sukmawati. 2017. Pengaruh Dosis Klorin Terhadap Total *Coliform* Wai Sauq Bantaran Sungai Mandar. *Journal Higiene*. 6(1):1–4.

- Purnawarman, R., Nurhasanah, S., dan Setiawan, H. 2022. Efektivitas Penggunaan Klorin Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Pada Produk Hasil Ternak. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Pangan*. 11(2):101–109.
- PERDA. 2015. *Rumah Potong Hewan Dan Rumah Potong Unggas*.
- Permentan. 2013. *Peraturan Menteri Pertanian Nomor 84/Permentan/PD.410/2013*.
- Prasetyo, D., Wibowo, H., dan Santoso, D. 2021. Efektivitas Perendaman Karkas Ayam Menggunakan Larutan Klorin terhadap Jumlah Total Bakteri. *Jurnal Peternakan Tropika*. 9(2):120–128.
- Rahman, M. M., Islam, M. N., dan Islam, M. A. 2020. Effect Of Chlorine and Potassium Permanganate On Microbial Load and Shelf Life Of Dressed Broiler. *Asian Journal of Medical and Biological Research*. 6(3):553–559.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi, dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika, Mei*. 3(1):8–16.
- Rizaldi, A., E. Zelpina, dan K. Oktarina. 2022. Cemarkan *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.
- Rizki, Z., F. Fitriana, dan A. Jumadewi. 2022. Identifikasi Jumlah Angka Kuman Pada Dispenser Metode TPC (*Total Plate Count*). *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*. 4(1):38–44.
- Rohyati, E., B. Ndoen, dan cardinal L. Penu. 2017. Kajian Kelayakan Operasional Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Oeba Pemerintah Kota Kupang Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Partner*. 17(2):162–171.
- Sabela, E., R. Azara, dan P. W. Oktarina. 2024. Ensuring Quality And Safety In Chicken Slaughterhouse Practices Through Microbiological Evaluation. *Procedia of Engineering and Life Science*. 7:540–548.
- Sabuna, C., J. Bale-Therik, dan M. Ni. 2015. Pemberian Grit Pada Ayam Buras Memperpanjang Saluran Pencernaan, Menambah Bobot Ampela, dan Bobot Tulang Karkas. *Jurnal Veteriner Maret*. 16(1):132–138.
- Santoso, M. A. R., E. Liviawaty, dan E. Afrianto. 2017. Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Filet Nila Pada Suhu Rendah. *Journal Perikanan Dan Kelautan*. 8(2):57–67.
- Sari, I. dan S. Sabil. 2021. Proses Produksi Karkas Ayam Pada Sistem Rantai Dingin Indah Sari, Mirnawati, Syahriana Sabil. *Jurnal Peternakan Lokal*. 3(2):48–53.

- Sari, N. L., dan Prasetyo, A. 2021. Efektivitas Perendaman Klorin dalam Menurunkan *Total Plate Count* pada Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 8(3):112–118.
- Siburian, E., P. Dewi, dan N. Kariada. 2018. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. *Unnes Journal of Life Science*. 1(2):285-289.
- Silverside dan Jones. 2015. *Small-Scale Poultry Processing*. Encyclopedia of Food and Health.
- Sitepu, M., Tamrin, W. Rahmawati, dan S. Kuncoro. 2022. Mempelajari Karakteristik Pengeringan Lapis Tipis Jeroan Ayam. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*. 1(3):319–330.
- SNI. 1999. *SNI 01-6159-1999 Rumah Pemotongan Hewan*.
- SNI. 2006. *SNI 01-2332.3 Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT)*.
- SNI. 2009. *SNI 3924:2009 Mutu Karkas Dan Daging Ayam*.
- Sousa, R. D. T., I. K. Suada, dan I. G. K. Suarjana. 2022. Bakteri *Escherichia Coli* Pada Limbah Peternakan Babi Di Kabupaten Badung Jauh Melampaui Baku Mutu *Coliform* Provinsi Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*. 11(1):85–94.
- Suharman, N. K. Izzati, dan T. A. N. Himelda. 2023. Analisis Cemarkan Mikroba Dalam Produk Minuman Sari Kedelai Dengan Metode *Total Plate Count*. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*. 01(01):9–13.
- Siregar, F. A., Lubis, Z., dan Rambe, M. 2018. Jumlah *Escherichia coli* Pada Jeroan Ayam (Hati, Ampela, Usus) Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Medan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 6(2):113–120.
- Sulistya, I. A. 2020. Pengaruh Penggunaan Natrium Hipoklorit (NaOCl) Dalam Cairan Pemutih Pakaian Sebagai Pereaksi Pengujian Amonia Pada Air Limbah. *Integrated Lab Journal*. 1(1):32–38.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1):23–27.
- Surbakti, J. L., P. Purwosiswoyo, A. Putra, dan K. Sinaga. 2023. Analisis Cemarkan Mikroba Pada Daging Ayam Broiler Di Beberapa Pasar Tradisional Di Kota Binjai. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*. 8(2):308–314.
- Suwito, W. dan A. Andriani. 2018. Uji Toksisitas *Escherichia Coli* Asal Daging Terhadap Sel Vero. *Jurnal Biologi Tropis*. 18(2):230–234.

- Tyas, D. E., N. Widyorini, dan A. Solichin. 2018. Perbedaan Jumlah Bakteri Dalam Sedimen Pada Kawasan Bermangrove dan Tidak Bermangrove Di Perairan Desa Bedono, Demak. *Journal of Maquares*. 7(2):189–196.
- Umarudin, A. Adnyana, Rohayati, N. Slamet, F. Sembiring, dan F. Rakanita. 2023. *Bakteriologi 2*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- USDA-FSIS. 2017. FSIS Directive 7120.1: Safe and Suitable Ingredients Used in the Production of Meat, Poultry, and Egg Products. *Washington: Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service*.
- Utari, K., Riyanti, dan E. Santosa. 2016. Status Mikrobiologis Daging Broiler Di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(1):63–66.
- Wibowo, H., Susanti, R., dan Marpaung, B. 2020. Pengaruh Lama Perendaman Karkas Ayam dalam Larutan Klorin terhadap Kualitas Mikrobiologis. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6(2):65–71.
- Widyastuti, L., Suryani, E., dan Nuraini, R. 2022. Pengaruh Perendaman Menggunakan Larutan Klorin terhadap Penurunan Cemarkan Mikroba pada Jeroan Ayam. *Jurnal Higiene*, 6(3):210–218.
- Wiliantari, P., I. N. K. Besung, dan K. Tono PG. 2018. Bakteri *Coliform* Dan *Non Coliform* yang Diisolasi Dari Saluran Pernapasan Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 10(1):40-48.
- Wulandari, S., Y. S. Nisa, T. Taryono, S. Indarti, dan R. S. Sayekti. 2022. Sterilisasi Peralatan dan Media Kultur Jaringan. *Agrotechnology Innovation (Agrinova)*. 4(2):16-23.
- Yudianti, N. N. 2020. Analisis Higiene dan Sanitasi Lingkungan Rumah Pemotongan Ayam Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik Berdasarkan SNI 01-6160-1999. *British Medical Journal*. 2(5474):1333–1336.
- Yuliani, N., dan Rachmawati, D. 2020. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Klorin terhadap Kualitas Mikrobiologis Daging Ayam. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 15(1):55–62.
- Yunita, M., Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (*Aerofood Acs*) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) Dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. 3(3):237–248.