

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. 2013. Uji Salmonella-Shigella pada Telur Ayam yang Disimpan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Edu Research*2:1
- Andrews, W.H., R.S. Flowers, J. Silliker, and S.J. Bailey. 2001. *Salmonella*. In *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods*. (Eds. Downes F.P. and Ito K.). Ed ke-4. Washington: APHA.
- Anonimous, 1991. *Pola Pengembangan dan Pembinaan Kesehatan Masyarakat Veteriner*. Manual Kesmavet No. 40/1991-92. Direktorat Bina Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan. Departemen Pertanian Jakarta.
- Baeumler, A.J., B.M. Hargis, and M. Tsolis. 2000. Tracing the Origins of *Salmonella* Outbreaks. *Sci* 287: 50-52.
- Bangun, M.K. 1991. *Rancangan Percobaan, Bagian Biometri*. Medan: USU-Press.
- Bell, C. and A. Kyriakides. 2002. *Salmonella a Partical Approach to the Organism and Its Control in Food*. Iowa: Blackwell Sci.
- Bhunia, A.K. 2008. *Foodborne Microbial Pathogens: Mechanisms and Pathogenesis*. New York: Springer.
- Bontong, R.A., H. Mahatmi, dan I.K. Suada. 2012. Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* Pada Daging *Se'i* Sapi Yang Dipasarkan Di Kota Kupang. *Indonesia Medicus Veterinus*1(5) : 699 – 711.
- Brands, D.A. 2006. *Deadly Diseases and Epidemics: Salmonella*. Philadelphia: Chelsea House Pub.
- Budiarso, T.Y. dan J.X. Belo. 2009. *Deteksi Cemaran Salmonella Sp Pada Daging Ayam Yang Dijual Di Pasar Tradisional Di Wilayah Kota Yogyakarta*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan, dan Penerapan MIPA. Fakultas MIPA Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Cappuccino, J.G. and N. Sherman. 2008. *Mikrobiology: A Laboratory Manual: The Benjamin/Cummings Publishing Company*. Inc. California.
- Cerro, A., S. M. Soto, and M. C. Mendoza. 2002. Virulence and Antimicrobial-Resistance Gene Profiles Determined by PCR Based Procedures for *Salmonella* Isolated from Samples of Animal Origin. *Food Microbiol*. 20(4): 421-438.

- 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. *Food Control* 21: 388–392.
- Dinas Peternakan Jawa Timur. 2013a. *Data Statistik Populasi Ternak Menurut Kabupaten/Kota*. Jawa Timur.
-2013b. *Data Produksi Ternak Menurut Kabupaten/Kota*. Jawa Timur.
- Dharmono. 2001. *Lima Belas Penyakit Menular dari Binatang ke Manusia*. Jakarta: Milenia Populer.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Hanafiah, K.A. 2011. *Rancangan Percobaan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Hanes, D. 2003. Non-typhoid *Salmonella*. In *International Handbook of Foodborne Pathogens*. (Eds. M.D. Miliotis and J.W. Bier). New York: Marcel Dekker. Hlm. 137-150.
- 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. Hlm. 89-116.
- [ICMSF] International Commission for Microbiological Safety of Foods. 1998. *Poultry and poultry products: Microorganisms in Foods. 6. Microbial Ecology of Food Commodities*. London: Blackie Academic and Professional. Hlm. 75-129.
- Jawet, Melnick, dan Adelberg`s. 1996. *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Salemba Medica.
- Kasryno, F., W. Rosegrant, C. Ringler, S. Adiwibowo, R. Beresford, M. Bosworth, G.M. Collado, I. Gonarsya, A. Gulati, B. Isdijo, Natasukarya, D. Prabowo, E.G. Saiid, S.M.P. Tjonronegoro, dan P. Tjitropranoto. 2004. *Strategi Pembangunan Pertanian dan Pedesaan Indonesia yang Memihak Masyarakat Miskin*. Laporan ADBTA No. 3843-INO. Agriculture and Rural Development Strategy (ARDS) Study. AARDCASER, ADB, SEAMEO-SEARCA in association with CRESCENT. Bogor.
- Kustiari, R., P. Simatupang, D.K. Sadra, Wahida, A. Purwoto, H.J. Purba, dan T. Nurasa. 2009. *Model Proyeksi Jangka Pendek Permintaan dan Penawaran Komoditas Pertanian Utama*. Jakarta: Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, Departemen Pertanian.

- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. (Penerjemah A. Parakkasi). Edisi 5. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Lawrie, R.A. and D.A. Ledward. 2006. *Lawrie's Meat Science*. Cambridge: Woodhead Pub.
- Maryantuti. 2007. *Bakteri Patogen yang Disebabkan oleh Lalat Rumah (Musca domestica, L) di Rumah Sakit Kota Pekanbaru*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Matulessy, D.N. 2011. Analisis Mikrobiologis Karkas Ayam Broiler Beku yang Beredar di Pasar Tradisional Halmahera Utara. *J. Agroforestri* 4(1).
- Matulessy, 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* Vol. 34(3): 178-185.
- Namata, H., S. Welby, M. Aerts, C. Faes, J.C. Abrahantes, H. Imberechts, K. Vermeersch, J. Hooyberghs, E. Méroc, and K. Mintiens. 2009. Identification of risk factors for the prevalence and persistence of *Salmonella* in Belgian broiler chicken flocks. *Prev Vet Med* 90: 211-222.
- Nesbakken, T. 2009. Food safety in global market – Do we need to worry?. *Small Ruminant Res* 86: 63-66.
- Newell, D.E., M. Koopmans, L. Verhoef, E. Duizer, A.A. Kane, H. Sprong, M. Opsteegh, M. Langelaar, J. Threlfall, F. Scheutz, J.U.D. Giessen, and H. Kruse. 2010. Foodborne disease – the challenges of 20 years ago still persist while new ones continue to emerge. *Int J Food Microbiol* 139: 3-15.
- Nógrády, N., G. Kardos, A. Bistyák, I. Turcsányi, J. Mészáros, Zs. Galántai, Á. Juhász, P. Samu, J.É. Kaszanyitzky, J. Pászti, and I. Kiss. 2008. Prevalence And Characterization of *Salmonella Infantis* Isolates Originating From Different Points of The Broiler Chicken–Human Food Chain in Hungary. *Int J Food Microbiol* 127: 162–167.
- 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. *Food Control* 21: 343-361.
- Nørnung, 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. Hlm. 3-30.

- Pelczar, M.J. dan E.C.S. Chan. 2009. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. (Penerjemah R.S. Hadioetomo, T. Imas, dan S.L. Angka). Edisi 2. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahardjo, A.H.J. dan B.S. Santosa. 2005. Kajian terhadap Kualitas Karkas Broiler yang disimpan pada Suhu Kamar Setelah Perlakuan Pengukusan. *Animal Production* 7(1): 1-5.
- Rasyaf, M. 2008. *Panduan Beternak Ayam Pedaging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rudyanto, M.D. 2001. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Fakultas kedokteran Hewan, Universitas Udayana.
- Sa'idah, F., S. Yusnita, dan I. Herlinawati. 2011. Hasil Penelitian Cemarkan Mikroba Daging Sapi di Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional. *Dilavet* 21(2).
- Sasmita, Y., I.G.K. Suarjana, dan M.D. Rudyanto. 2014. Cemarkan *Escherichia coli* pada Daging Broiler yang Disimpan di Showcase di Swalayan di Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1): 68-72.
- Siagian, A. 2002. *Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. USU. <http://www.library.usu.ac.id>. [5 Mei 2015].
- Singarimbun, M. dan S. Effendi. 1989. *Metode Penelitian Survei Edisi Revisi*. LP3S, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. SNI 3924-2009.
- Suliyanto. 2006. *Metode Riset Bisnis*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Suwandono, A.M., Destri, dan C. Simanjutak. 2005. *Salmonellosis dan Surveillans Demam Tifoid yang Disebabkan Salmonella di Jakarta Utara*. Disampaikan dalam Lokakarya Jejaring Intelijen Pangan – BPOM RI. Jakarta. 25 Januari 2005.
- Syahrudin, M., I.G.K. Suarjana, dan M.D. Rudyanto. 2014. Angka Lempeng Total Bakteri pada Broiler Asal Swalayan di Denpasar dan Kabupaten Badung. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(2): 107-111.
- Taha, S.R. 2012. *Cemarkan Mikroba pada Pangan Asal Hewan di Pasar Tradisional Kota Gorontalo*. Laporan Penelitian. Universitas Negeri Gorontalo.

- Wahyudi, I. 2004. *Studi Total Bakteri pada Daging Ayam di Pasar Dinoyo dan Pasar Besar Malang Kodya Malang*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- White, D.G., S. Zhao, R. Sudler, S. Ayers, S. Friedman, S. Chen, P.F. McDermott, S. McDermott, D. D. Wagner, and J. Meng. 2000. *Salmonella* From Retail Ground Meats. *Engl. J. Med.* 345: 1147–1154.
- Winata, E.S. 2011. *Keberadaan Salmonella spp. pada Daging Sapi dan Ayam yang Dijual di Pasar-Pasar di Provinsi Jawa Barat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Yashoda, K.P., N.M. Sachindra, P.Z. Sakhare, and D.N. Rao. 2001. Microbiological Quality of Broiler Chicken Carcasses Processed Hygienically in a Small Scale Poultry Processing Unit. *J. Food Quality* 24: 249–259.
- Zuanita, D.A., I.G.K. Suarjana, dan M.D. Rudyanto. 2014. Cemaran *Coliform* pada Daging Ayam Pedaging yang Dijual di Swalayan di Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus* 3(1): 26-31.