

DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, M. 2013. *Pengembangan Model untuk Memprediksi Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Laju Pertumbuhan Bakteri pada Susu Segar*. Thesis. Universitas Syiah Kuala.
- Adams, M., and Moss, M. 2008. *Food Microbiology 3rd Edition*. Cambridge: RSC Pub.136
- Afrianti, M., B. Dwiloka, B.E. Setiani. 2013. “*Total Bakteri, pH dan Kadar Air Daging Ayam Broiler setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk (Malestona malabathricum L.) Selama Masa Simpan*”. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 4, No. 7, Hal.49-56
- Álvarez-Astorga M, Capita R, Alonso-Calleja J, Moreno B, García-Fernández MC. 2002. *Microbiological. Quality Of Retail Chicken By-Products In Spain*.
- Andriani. 2006. *Pengganti Formalin, Asam Asetat Dapat Untuk Mengawetkan Daging Ayam*. Tabloid SinarTani, Balitvet. Bogor.
- Anna, L.K., dan A. Chandra., 2011. *Bakteri Eschericia Coli Baru Lebih Mematikan*. [terhubungberkala]. <http://helath.kompas.com/read/2011/06/03/09451571/Bakteri.Eschericia.coli.Baru.Lebih.Mematikan>.
- Arikunto, S., 2010. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rhineka cipta
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, Badan Pusat Statistik* <https://www.bps.go.id> Diakses (12 Desember 2019).
- Beauchamp CS, Sofos JN. 2010. *Diarheagenic Eschericia coli*. Dalam: Kuneja VK, Sofos JN, editor. *Pathogens and Toxin in Foods*. Washington, DC: ASM Press.
- Brands, D.A., 2006. *Deadly Diseases and Epidemics: Salmonella*. Philadelphia: Chelsea House Pub.
- Carter, G., D.J. Wise. 2004. *Of Veterinary Bacteriology And Mycology*. Iowa Atate Press.

- Center for Food Security and Public Health (CFSPH). 2009. *Enterohemorrhagic Escherichia coli Infections*. [terhubung berkala]. <http://csfph.iastate.edu>. [3 Maret 2012].
- Coombes, K.B., M.W. Gilmour, C.D. Goodman. 2011. *The evaluation of virulence in non- O157 Shiga toxin producing Escherichia coli*. *Frontiers in Microbiology* Vol.2, No.1-3.
- Dewantoro, G.I. 2009. *Tingkat prevalensi Escherichia coli dalam daging ayam beku yang dilalulintaskan melalui Pelabuhan Penyeberangan Merak*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*.
- Dewantoro, O.B. 2009. *Landasan Konseptual Perencanaan Dan Perancangan Pusat Pengelolaan Sampah Diy*. Skripsi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Dewi, Sri Hartati Candra. 2013. *Kualitas Kimia Daging Ayam Kampung dengan Ransum Berbasis Konsentrat Broiler*. *Jurnal Penelitian*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta. Vol. 4, No. 6.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Jember. 2020. *Kasus Diare, Thyphoid dan Parathyphoid di Kabupaten Jember*. Jember. [7 Februari 2020].
- Djaafar, T.F., Rahayu, E.S, Rahayu, S. 2006. *Cemaran Mikroba pada Susu dan Produk Unggas*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan Bogor.
- Duffy, G., 2006. *Emerging Pathogenic E. coli*. Dalam Motarjemi Y, Adams M, editor. *Emerging Foodborne Pathogens*. New York: CRC Press.
- Syahmi. E Dan Rr. R. N. Shofiyah. 2018. *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Ruang Dan Refrigerator Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri Dan Adanya Bakteri Salmonella Sp*. *Jurnal Biosains*. Vol. 4 No.1. Maret 2018. Prodi Biologi Fmipa Universitas Negeri Medan.
- European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). 2011. *Cluster of Haemolytic Uremic Syndrome (HUS) in Bordeaux France*. Stockholm: European Centre for Disease Prevention and Control.
- Fardiaz, S., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.

- Fernandes R. 2009. *Microbiology Handbook Meat Products*. Surrey: Leatherhead Food International.
- Fitri, M. 2012. *Cemaran Bakteri Escherichia coli Pada Daging Ayam yang di pasar Tradisional Kota Tangerang Selatan*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Forsythe, S.J., 2000. *The Microbiology of Safe Food*. London: Blackwell Science.
- Gaman, P.M., and Sherington, K.B. 1994. Ilmu Pangan; *Pengantar ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gobel, B. R., Zaraswati, D. & As`Adi , A., 2008. *Mikrobiologi Umum Dalam Praktek*, Makassar, Universitas Hasanuddin
- Gustiani, E. 2009. *Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai Dari Peternakan Sampai Dihidangkan*. J. Litbang Pertanian. Vol.28, No.3, Hal.96-100.
- Hajrawati, M. Fadilah, Wahyuni, I. I. Arief. 2016. *Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor*. Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, Vol.4, No.3, Hal.386-389.
- Harianto. 2018. *Cemaran Bakteri Escherichia coli Pada Daging Ayam Broiler (Studi di pasar Peterongan Kabupaten Jombang)*. Karya Tulis Ilmiah, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan. Insan Cendekia Medika Jombang. Jombang
- Hidayat. A dan P. Profillia. 2017. "Modul perkembangan keprofesian berkelanjutan, Program Keahlian Tata Boga". *Keamanan Pangan (Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja)*. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta
- 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. Pub.89-116.
- Ikasary, N. 2019. *Evaluasi Mutu Fisik dan Status Mikroba Daging Broiler di Pasar Tanjung Kabupaten Jember*. Skripsi, Jurusan Peternakan. Politeknik Negeri Jember. Jember.

- International Commission for Microbiological Safety of Foods (ICMSF). 1998. Poultry and poultry products: *Microorganisms in Foods. Microbial Ecology of Food Commodities*. London: Blackie Academic and Professional. Vol. 6, Hal.75-129. *Jakarta*:
- Jawetz, E., J.L. Manick dan E.A Adelberg. 1980. *Review of Medical Microbiology*.14th Edition. Huntsman Offset Printing Pte Ltd, Singapore
- Kasmadiharja, H. 2008. *Kajian Penyimpanan Sosis, Nugget Ayam Dan Daging Ayam Berbumbu Dalam Kemasa Polipropilen Rigid*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 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*. Vol.6, Hal.78-82
- Keeratipibul, S., P. Techaruwichit And Y. Chaturongkasumrit. 2008. *Contamination Sources Of Coliform In Two Type Frozen Ready-To-Eat Shrimps*. *Food Control*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2010*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- , 2014. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2013*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- , 2011. *Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar*.
- , 2013. *Riset Dasar Kesehatan 2013*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kementrian Pertanian RI. 2018. *Statistik Pasar Tradisional Dan Pusat Perbelanjaan 2017*. Jakarta: Direktori Pasar Tradisional Dan Pusat Perbelanjaan. Jakarta.
- , 2018. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2018*. Jakarta: Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Laury, A., Echeverry, A., Brashears, M. 2009. *Fate of Eschericia coli O157:H7 in Meat*. Dalam: Toldra F, editor. *Safety of Meat and Processed Meat*. Griffin: Springer.

- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. (Terjemahan Aminudin Parakasi).
- Lindquist, J. 2004. *Diferensial Media Eosin Methylen Blue Agar*. <http://www.jlindquist.net/generalmicro/dfemb.html>. [11 Juli 2017].
- Lubis, H. A. 2012. *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Telur Ayam Kampung Terhadap Jumlah Escherichia coli*. Indonesia Medicus Veterinus. Vol.1, No.1, Hal.144-159
- Lukman, D.W., dan Purnawarman, T. 2009. *Penghitungan Jumlah Mikroorganisme dengan Metode Hitungan Cawan, Metode Most Probable Number (MPN)*. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.
- Mackey, B.M., C.A. Miles, S.E. Parsons, and D.A. Seymour. 1991. *Thermal Denaturation Of Whole Cells And Cell Component Of Escherichia Coli Examined By Differential Scanning Calorimetry*. *J. Gen. Microbiol.*
- Manning, D.S. 2010. *Escherichia coli Infection*. New York: Chelsea House Pub.
- 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*. Tesis. Fakultas Kedokteran. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Meng. J., and Schroeder, C.M. 2007. *Escherichia coli*. Dalam Simjee S, editor. *Foodborne Diseases*. Totowa: Humana Pr. Direktorat Bina Gizi. Jakarta: UI Press.
- Morandi, S., M. Brasca, P. Alfieri, R. Lodi, and A. Tamburini. 2005. *Influence of pH and Temperature on The Growth of Enterococcus faecium and Enterococcus faecalis*. *Journal Lait Dairy*, Vol.85. Hal.181-192.
- Norrung, 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. Hal.3-30.
- Olsson, C.W., and B. Kaijser. 2005. *Enterohemorrhagic Escherichia coli (EHEC)*. *Scandinavian Journal of Infectious Disease*.

- Puspita, S. 2012. *Pengawetan Suhu Rendah pada Daging dan Ikan*. Makalah. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Qoriah, C.G. 2014. *Model Penataan Pasar Tradisional Berdasarkan Karakteristik Kegiatan, Fasilitas dan Utilitas: Studi Kasus Pasar Tanjung Di Kabupaten Jember*. Universitas Negeri Jember. Jember. <https://www.researchgate.net/publicat/320810991.pdf>.
- 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. Makassar.
- Raflizar and Maria Holly Herawati. 2010. *Hubungan Faktor Determinan Dengan Kejadian Tifoid Di Pulau Jawa*. *Jurnal Ekologi Kesehatan* Vol. 9 No. 4, Hal.1357-1365. [Desember 2010].
- Rastina. R., L. Ummamie, E. Erina. 2017. *Isolasi Dan Identifikasi Escherichia Coli Dan Staphylococcus Aureus Pada Keumamah Di Pasar Tradisional Lambaro, Aceh Besar*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner* Vol. 01, No. 3, Hal.574-583
- Ray, B. and A. Bhunia., 2004. *Fundamental Food Microbiology*, Ed. ke-3. Washington, DC: CRC Press, New York
- Risnajati, D. 2010. *Pengaruh Lama Penyimpanan Dalam Lemari Es Terhadap Ph, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler Yang Dikemas Plastik Polyethylen*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* Mei 2010, Vol.13, No.6.
- Sa'idah, F., S. Yusnita, dan I. Herlinawati. 2011. *Hasil Penelitian Cemaran Mikroba Daging Sapi di Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional*. *Dilavet* Vol.21, No.2.
- Sartika, R., Indrawani Y, Sudiarti T., 2005. *Analisis Mikrobiologi Escherichia Coli O157:H7 Pada Hasil Olahan Hewan Sapi Dalam Proses Produksinya*. *Makara*. Vol.9, Hal.23-28.
- Sasmita, Y., I.G.K. Suarjana, M. D. Rudyanto. 2014. *Cemaran Escherichia coli pada daging broiler yang disimpan di Showcase di Swalayan di Denpasar*. *Indonesia Medicus Veterinus*. Vol.3, No.1, Hal.68-72

- Septinova, D., Riyanti, V. Wanniatie. 2016. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Buku Ajar. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Songer, J.G., and Post K.W. 2005. *Veterinary Microbiology Bacterial and Fungal Agent of Animal Disease*. Elsevier Saunders: United State of America.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur, Susu, Serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- . 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI 01-3924-2009. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Suardana, I.W., I.N. Suarsana, I.N. Sujaya, dan K.G. Wiryawan. 2007. "Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Cairan Rumen Sapi Bali Sebagai Kandidat Biopreservatif". *Jurnal Veteriner*, Vol.8, No.4, Hal.155-159.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryanto E. 2005. *Evaluasi Mikrobiologis Karkas dan Tingkat Sanitasi Pada Usaha Pemotongan Ayam Tradisional dan Modern Di Yogyakarta. Prosiding Seminar Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan*. ISBN 979-1215-00-6. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Taha, S.R. 2012. *Cemaran Mikroba pada Pangan Asal Hewan di Pasar Tradisional Kota Gorontalo*. Laporan Penelitian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Tarmuji. 2003. *Kolibasilosis Badan Pada Ayam: Etiologi, Patologi Dan Pengendaliannya*. *Wartazoa* Vol.13, No.2, Hal.65-73.
- Warsito. 1995. *Pengantar Metodologi Penelitian*, Gramedia Pusaka: Jakarta.
- Wibowo, M.S. 2012. *Pertumbuhan dan Kontrol Bakteri*. *Jurnal Pertumbuhan Bakteri*. Vol. 1, No. 2, Hal. 6-12

- Winata, E.S. 2011. *Keberadaan Salmonella sp. Pada Daging Sapi dan Ayam yang Dijual di Pasar-pasar di Provinsi Jawa Barat*. Skripsi. Bogor (ID). Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Windiyartono, A., Rr. Riyanti., V. Wanniatie. 2016. *Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (Nicolaia Speciosa Horan) Sebagai Pengawet Terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol.4, No.1, Hal.19-23
- Wirakusumah, Emma., P. 2010. *Sehat Cara Al-Qur'an dan Hadis*. Jakarta Hikmah: Jakarta.
- World Health Organization (WHO). 2014. *Veterinary public health* [terhubung berkala]. http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf .
- , 2015. *Veterinary public health* [terhubung berkala]. http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf