

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiningsih, M.W. 2009. *Aspek Mikrobiologis Daging Ayam Beku yang dilalulintaskan Melalui Pelabuhan Penyeberangan Merak*. Thesis. Fakultas Kesehatan Masyarakat Veteriner. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Afifah, N. 2013. "Uji *Salmonella-Shigella* pada Telur Ayam yang Disimpan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda". *Jurnal Ilmiah Edu Research*, 2(1). Hal 35-46.
- Aini, M. Sriasih, D. Kisworo. 2017. "Studi Pendahuluan Cemaran Hasil Limbah Rumah Potong Hewan". *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 15 (1). Hal. 42-28
- Bell, C., and A. Kyriakides. 2002. *Salmonella a Partical Approach to the Organism and Its Control in Food*. Iowa: Blackwell Sci.
- Bintoro, V., Priyo, Dwiloka, Bambang, dan A. Sofyan. 2006. "Perbandingan Daging Ayam Segar Dan Daging Ayam Bangka Dengan Memakai Uji Fisiko Kimia Dan Mikrobiologi". *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*, 4 (31). Hal. 259-267.
- Brands, D.A. 2006. *Deadly Diseases and Epidemics: Salmonella*. Philadelphia: Chelsea House Pub.
- Brooks, Geo, F., Busel, Janet, S., Morse, and Stephen, A. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Salemba medica.
- Cappuccino, J.G. and N. Sherman. 2008. *Mikrobiology: A Laboratory Manual: The Benjamin/Cummings Publishing Company*. California : The Benjamin / Cummings Publishing Co., Inc.
- 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 Microbiology*, 20(4). Hal. 421-438.
- Cohen, N., H. Ennaji, B. Bouchrif, M. Hassar, and 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.
- Dharmono. 2001. *Lima Belas Penyakit Menular dari Binatang ke Manusia*. Jakarta: Milenia Populer.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Jember. 2019. *Data penderita penyakit typhoid 2019*. Jember: Dinas Kesehatan Kabupaten Jember.

- Edi, S., R.S.N. Rahmah. 2018. "Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Ruang Dan Refrigerator Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri Dan Adanya Bakteri *Salmonella sp*". *Jurnal Biosains*. 4 (1). Hal. 23-31.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Frazier, W.C. and Westhoff. 1988. *Food Microbiology 4<sup>th</sup> Edition*. New York: Tata Mc Graw-Hill Publishig Company.
- Gobel, R.B., D. Zaraswati, dan A. As'adi. 2008. *Mikrobiologi Umum dalam Praktek*. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- Hajrawati, M. Fadliah, Wahyuni, dan I.I Arief, 2016. "Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor". *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknoligi Hasil Peternakan*. 4 (3) . Hal. 386-389.
- Ikasari, N. 2019. *Evaluasi Mutu Fisik dan Status Mikroba Daging Broiler di Pasar Tanjung Kabupaten Jember*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Jawet, E., J.L. Melnick, and E.A. Adelberg`s. 1996. *Mikrobiologi kedokteran*. Jakarta: Salemba Medica.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. Terjemahan Aminudin Parakasi. Jakarta: UI Press.
- Lesson, S.L., and S.D. Summer. 1980. "Production and Carcass Characteristic of Broiler Chicken". *Journal Poultry Science*, 59. P. 786-798.
- Marliena, L. 2016. *Uji Bakteriologis dan Uji Organoleptik Daging Ayam di Pasat Tradisional dan Pasar Modern Kota Bandar Lampung*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Maryantuti. 2007. *Bakteri Patogen yang Disebabkan oleh Lalat Rumah (*Musca domestica*, L) di Rumah Sakit Kota Pekan Baru*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Monack D.M., D.M. Bouley, and S. Falkow. 2004. "*Salmonella typhimurium* Persists within Macrophages in the Mesenteric Lymph Nodes of Chronically Infected Nrampl Mice and Can Be Reactivated by IFN  $\gamma$  Neutralization". *J. Exp. Med.* Vol 199, Hal. 231-241.
- Naghili, H., H. Tajik., K. Mardani., S.R.M. Rouhani., A. Ehsani., P. Zare. 2013. "Validation of drop plate technique for bacterial enumeration by parametric and nonparametric tests". *Veterinary Research Forum*. 4(3): Hal. 179-183

- 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. Hal. 343-361.
- Nørrung, 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.
- Nugroho, W.S. 2004. *Aspek Kesehatan Masyarakat Veteriner Staphylococcus, Bakteri Jahat yang disepelekan*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Primajati, S.E. 2011. *Deteksi Bakteri Salmonella sp. dan Listeria Monocytogenes pada Karkas Ayam Broiler yang Beredar di Kota Malang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahmawati. 2012. *Preferensi Kosumen dalam Keputusan Pembelian Daging Ayam Ras di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Makassar*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Rose, S.P. 1997. *Principle of Poultry Science*. New York: CAB International.
- Sa'idah F., S. Yunita, I. Herlinawati. 2011. "Cemaran Mikroba Daging Sapi di Pasar Swalayan Dan Pasar Tradisional". *Dilavet*, 21(2). Hal. 7-18
- Setiowati, E. W dan Mardiasuti, I. S. 2009. Tinjauan Bahan pangan Asal Hewan yang ASUH Berdasarkan Aspek Mikrobiologi di DKI Jakarta. *Prosiding PPI*. Jakarta: Standardisasi 2009. Hal. 1-11.
- SNI. 2009. *Daging Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- 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*, 8 (4). Hal.155-159.
- Suliyanto. 2006. *Metode Riset Bisnis*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Suslow T.V., M.N Schroth, M. Isaka. 1982. "Application of a rapid method for Gram differentiation of plant pathogenic and saprophytic bacteria without staining". *Journal of Phytopathology*, 72. Hal.917-918.

- Sutriyawati, H. 2016. *Cemaran Bakteri Salmonella sp. pada Daging Broiler yang Beredar di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- 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). Hal.107-111.
- Tamboss, C. 2014. *Kehidupan Mikrobial Pada Daging*. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen. *Kesmavet.ditjenpkih.pertanian.go.id* [13 Pebruari 2020].
- White, D.G., S. Zhao, R. Sudler, S. Ayers, S. Friedman, S. Chen, P.F. Mc Dermott, S. McDermott, D.D Wagner, and J. Meng. 2000. “*Salmonella* From Retail Ground Meats”. *Engl. J. Med*, 345. Hal. 1147–1154.
- Yashoda K, Sachindra N, Sakhare P, RAO DN. 2001. “Microbiological Quality of Broiler Chicken Carcasses Processed Hygienically in a Small Scale Poultry Processing Unit”. *Journal of food quality*, 24(3). Hal. 249-259.
- Zaraswati, D. 2006. *Mikrobiologi Farmasi*. Makassar : Universitas Hasanudin Press