

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiningrum, Y. (2018). Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Angka Kuman Peralatan Makan Pada Pedagang Makanan Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Madiun. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun. Available at: <http://repository.stikesbhm.ac.id/342/1/SKRIPSI%20ANGKA%20KUMA%20N.pdf>
- Amalia, dkk. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Mikrobiologis Jajanan Batagor Di Kecamatan Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 7(1), pp: 221- 227. Available at: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/download/22872/20913>
- Anastasya, S., Swacita, I. B. N. and Suada, I. K. (2020). Perbandingan Kualitas Fisik Objektif Daging Sapi Bali Produksi Rumah Pemotongan Hewan Karangasem, Klungkung, dan Gianyar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 9(3), pp. 361–369. Available at: https://pkbsb.unud.ac.id/img/admin/post_attc/fa4435b6fe11cafa63deae0987ad0b74.pdf.
- Arisanti, R. R., Indriani, C. and Wilopo, S. A. (2018). Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia: Kajian Sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat (BKM Journal of Community Medicine and Public Health)*. 34(3), pp. 99–106. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/227841kontribusi-agen-dan-faktor-penyebab-keja-abfa3b58.pdf>.
- Arivo, D. and Annissatussholeh, N. (2017). Pengaruh Tekanan Osmotik pH, dan Suhu Terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia coli. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*. 4(3), pp. 153–160. Available at: <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/kesehatan/article/download/1311/1036>.
- Atmojo, A. T. (2019). *Media EMB Agar*. Indonesia Medical Laboratory. Available at: <https://medlab.id/media-emb-agar/>.
- Azizah and Soesetyaningsih, E. (2020). Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Berkala Sainstek*. 8(3), pp. 75–79. Available at: <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/BST/article/download/16828/8418/>.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2017). *Laporan Kinerja. Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Pangan dan Bahan Berbahaya*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.

- Bahri, S., Rokhim, S. and Prasiska, Y. S. (2019). Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Sampel Daging. *Journal of Health Science and Prevention*. 3(1), pp. 62–67. Available at: <http://jurnalfpk.uinsby.ac.id/index.php/jhsp/article/download/195/146/>
- Badan Pusat Statistika. (2020a). *Populasi Sapi Potong Menurut Provinsi (Ekor), 2018-2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Indonesia. Available at: <https://www.bps.go.id/indicator/24/469/1/populasi-sapi-potong-menurutprovinsi.html>.
- Badan Pusat Statistika. (2020b). *Produksi Daging Ternak Provinsi Bali Menurut Kabupaten/Kota (Ton), 2018-2020*. Bali: Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. Available at: <https://bali.bps.go.id/indicator/24/188/1/produksi-daging-ternak-provinsibali-menurut-kabupaten-kota.html>
- Chafid, M. (2020). *Buku Outlook Komoditas Peternakan Daging Sapi Tahun 2020*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Available at: <http://epublikasi.pertanian.go.id/download/file/579-outlook-daging-sapi2020>
- Damhuri, dkk. (2020). Kesesuaian Pemeriksaan Aglutinasi Lateks Dengan BTA Mikroskopis untuk Mengidentifikasi Pasien Tuberkulosis. *Jurnal Andalas*. 9(1), pp: 83-87. Available at: <http://jurnal.fk.unand.ac.id/index.php/jka/article/download/1159/1045>
- Diah, H., Zahra and Anwar, A. (2018). Kejadian Gastroenteritis dan Faktor Penyebabnya Pada Siswa SD di Kelurahan Beji Timur, Kota Depok. *Jurnal Ekologi Kesehatan*. 17(2), pp. 96–104. Available at: <https://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/jek/article/download/377/189>.
- Edi, S., and Rahmah, R.S.N. (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), pp: 23-31. Available at: <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/biosains/article/download/9452/8925>
- Erfiza, N.M., Hasni, D. and Syahrina, U. (2018). Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh (Sie Reuboh) Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi dan Cuka Aren. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10(1), pp. 28-35. Available at: <http://www.jurnal.unsyiah.ac.id/TIPI/article/download/10202/8402>.
- Fadhila, R and Darmawati, S. (2017). Profil Protein Daging Kambing, Kerbau dan Sapi yang Direndam Larutan Jahe Berbasis Sds-Page. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi Universitas Muhammadiyah Semarang*.

Available at:
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/download/3109/3013>.

- Fajrina, A. (2021). *Melestarikan Kebiasaan Mencuci Tangan Pakai Sabun*. RSUD Dr. (HC) Ir. Soekarno Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Available at: <https://rsud-soekarno.babelprov.go.id/content/melestarikan-kebiasaan-mencuci-tangan-pakai-sabun>
- Fauzi, M.M., Rahmawati, and Linda, R. (2017). Cemaran Mikroba Berdasarkan Angka Lempeng Total dan Angka Paling Mungkin Koliform pada Minuman Air Tebu (*Saccharum officinarum*) di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*. 6(2), pp: 8-15. Available at: <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jprb/article/viewFile/19495/16180>
- Firdausi, F., Rahardjo, M., and Hanani, Y.D. (2017). Hubungan Kondisi Sanitasi Dan Personal Higiene Pekerja Dengan Jumlah Angka Kuman Pada Ikan Asap Di Bandarharjo Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 5(5), pp: 639-648. Available at: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/download/19186/18215>
- Hamida, F. *et al.* (2019). Escherichia coli Resisten Antibiotik Asal Air Keran di Kampus ISTN. *Jurnal Kesehatan*. 12(1), pp. 63–72. Available at: <http://journals.ums.ac.id/index.php/JK/article/download/8958/4850>.
- Harijani, N. (2021). *Perhitungan Jumlah Bakteri Dengan Total Plate Count Pada Daging Sapi di Pasar Tradisional*. Unair News. Available at: <http://news.unair.ac.id/2021/07/01/penghitungan-jumlah-bakteri-dengantotal-plate-count-pada-daging-sapi-di-pasar-tradisional/>
- Hasanuddin, E. E. (2020). *Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. Available at: http://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan_Tahunan_2019_Badan_Pengawas_Obat_dan_Makanan.pdf.
- Indraswati, D. (2016). *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur*. Ponorogo: Forum Ilmiah kesehatan (FORIKES). Available at: <https://kesling.poltekkesdepkessby.ac.id/wpcontent/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-Kontaminasi-Makanan-oleh-JamurR.pdf>.
- Indriyani, D. P., Tyasningsih, W. and Praja, R. N. (2019). Isolasi dan Identifikasi Salmonella pada Daging Sapi di Rumah Potong Hewan Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. 2(2), pp. 83–88. Available at: <https://ejournal.unair.ac.id/JMV/article/download/12470/pdf>
- Irmayani. *et al.* (2019). Analisis Cemaran Mikroba dan Nilai pH Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Lakessi Kota Parepare. *Jurnal Galung Tropika*.

8(1), pp. 1–8. Available at:
http://jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/article/download/431/pdf_48.

Jacob, J.M., Hau, E.E.R, and Rumlaklak Y.Y. (2018). Gambaran *Total Plate Count* (TPC) pada Daging Sapi yang diambil di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Kupang. *Partner*. 23(1), pp: 483-487. Available at: <https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jp/article/download/291/209>

Jorgensen, J.H. *et al.* (2015). *Manual of Clinical Microbiology*. 11th edn. Washington DC: ASM Press.

Kartikasari, A. M. *et al.* (2019). Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan. *Jurnal Medik Veteriner*. 2(1), pp. 66–71. Available at: <https://e-journal.unair.ac.id/JMV/article/download/11419/pdf>.

Kasim, V. N. A. (2020). *Peran Imunitas Pada Infeksi Salmonella typhi*. 1st edn. Gorontalo: C.V Athra Samudra. Available at: <https://repository.ung.ac.id/get/kms/21817/Peran-Imunitas-pada-Infeksi-Salmonella-Typhi.pdf>.

Kholifah, L. N., Dharma, B. and Situmeang, R. (2016). Cemaran *Salmonella* Pada Daging Ayam di beberapa Rumah Potong Ayam dan Pasar Tradisional Kota Samarinda Dengan Metode Compact Dry. *Prosiding Seminar Sains dan Teknologi FMIPA UNMUL*. (218), pp. 383–387. Available at: <https://fmipa.unmul.ac.id/files/docs/3>. Lilik Nur Kholifah.pdf.

Kuswiyanto. (2017). *Bakteriologi 2: Buku Ajar Analisis Kesehatan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.

Kustyawati, M.E. (2020). *Buku Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Bandar Lampung: Pusaka Media. Available at: <http://repository.lppm.unila.ac.id/24864/1/Buku%20Ajar%20Mikrobiologi%20Hasil%20Pertanian.pdf>

Langgar, S.M.C., Sanam, M.U.E, and Detha, A.I.R.D. (2021). Prevalensi *Escherichia coli* pada Daging Sapi di Rumah Potong Hewan Oeba Kota Kupang. *Jurnal Veteriner Nusantara*. 4(1), pp: 1-10. Available at: <https://ejurnal.undana.ac.id/index.php/jvn/article/download/6043/3378>

Lapase, O. A., Gumilar, J. and Tanwiriah, W. (2016). Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Students e-Journal*. 5(4), pp. 1–7. Available at: <https://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/download/10205/4634>.

Liur, I. J. and Tagueha, A.D. (2020). Analisis Cemaran Mikroba Pada Daging Ayam Broiler di Kota Makassar. *Agrinimal*. 8(2), pp. 92–96. Available at: <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrinimal/article/download/2820/2435/>.

- Lubis, P. N. *et al.* (2020). Angka Prevalensi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Meja dan Peralatan Pedagang Daging dan Ayam Broiler di Dua Pasar Tradisional di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*. 4(3), pp. 81–86. Available at: <http://jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/download/15178/6801>.
- Mahmud, M. K. *et al.* (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia-Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Tabel. Available at: <http://repo.stikesperintis.ac.id/1110/1/32> Tabel Komposisi Pangan Indonesia.pdf.
- Mahon, C. R., Lehman, D. C. and Manuselein, G. (2015). *Textbook of Diagnostic Microbiology*. 5th edn. Philadelphia: Saunders Elsevier.
- Manullang, M. P., Swacita, I. B. N. and Suada, I. K. (2020). Angka Lempeng Total Bakteri pada Daging Ayam Broiler yang Dijual di Beberapa Pasar Tradisional di Denpasar Selatan. *Buletin Veteriner Udayana*. 12(1), pp. 1–6. Available at: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/buletinvet/article/download/41920/33808>
- Maritsa, H. *et al.* (2017). Isolasi dan Identifikasi Cemaran Bakteri *Salmonella* sp. Pada Daging Ayam dan Ikan Mentah. *Bio-site*. 3(2), pp. 61–64. Available at: <https://online-journal.unja.ac.id/BST/article/download/4427/8675/10205>.
- Maulita, R., Darniati and Abrar, M. (2017). Total Kontaminasi *Salmonella* sp Pada Peralatan Pemotongan Unggas di Pasar Lamnyong. *Jimvet*. 1(3), pp. 504–512. Available at: <http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=596697&val=9405&title=TOTAL KONTAMINASI Salmonella sp PADA PERALATAN PEMOTONGAN UNGGAS DI PASAR LAMNYONG>.
- Muchtadi, Sugiyono, T. R. and Ayustaningwarno, F. (2015). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan Cetakan kelima*. Bandung: Alfabeta.
- Mursalim. (2018). Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri pada Minuman Sari Kedelai yang Diperjualbelikan di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*. 1(1), pp. 56–61. Available at: <http://journal.poltekkesmks.ac.id/ojs2/index.php/mediaanalisis/article/download/148/107>.
- Murti, N. I. K. and Budayanti, N. N. S. (2017). Prevalensi *Salmonella* Sp. Pada Cilok di Sekolah Dasar di Denpasar. *E-Jurnal Medika*. 6(5), pp. 36–41. Available at: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/eum/article/download/30401/18607/>.
- Muhsinin, S., Sulastri, M. M. and Supriadi, D. (2018). Deteksi Cepat Gen *Inva* pada *Salmonella* spp. Dengan Metode PCR. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*. 5(3), pp. 191–200. Available at:

<http://jsfk.ffarmasi.unand.ac.id/index.php/jsfk/article/download/290/152>.

- Napitupulu, R. J. (2018). *Uraian Materi Menghitung Koloni Bakteri Berdasarkan Angka Lempeng Total (ALT)*. Jakarta: Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. Available at: <http://www.pusdik.kkp.go.id/elearning/index.php/modul/read/181219-014356uraian-c-materi>.
- Nasrullah, R. and Saputra, E. (2019). Personal Hygiene Pekerja dalam Proses Produksi Nugget Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) di Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan Dan Perikanan (P2MKP) Karya Lestari Bali Personal. *Journal of Marine and Coastal Science*. 8(1), pp. 1–13. Available at: <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/download/23441/12775>.
- Nasution, A. S. (2020). Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Jajanan Pasar Tradisional. *Promotor Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. 3(1), pp. 1–6. Available at: <http://ejournal.uikabogor.ac.id/index.php/PROMOTOR/article/download/3119/1840>.
- Nildawati, dkk. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 10(2), pp: 68 – 75. Available at: <https://ejurnal.poltekkesmanado.ac.id/index.php/jkl/article/download/1164/826/>
- Noviyani, E., Dupai, L. and Yasnani. (2018). Gambaran Kepadatan Lalat di Pasar Basah Mandonga dan Pasar Sentral Kota Kendari Tahun 2018. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. 3(1), pp. 1–9. Available at: <http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=910627&val=9109&title=GAMBARAN KEPADATAN LALAT DI PASAR BASAH MANDONGA DAN PASAR SENTRAL KOTA KENDARI TAHUN 2018>.
- Nuryani, D., Putra, N.A., and Sudana, I. B. (2016). Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Denpasar Selatan. *Ecotrophic*. 10(1), pp: 28-32. Available at: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/ECOTROPHIC/article/download/21518/14219>
- Paulus, S. (2016). Analisis Filogenetik Isolat *Salmonella* spp Berdasarkan Penanda Gen InvA. *Program Studi Biologi Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta*. Available at: https://katalog.ukdw.ac.id/1728/1/31110026_bab1_bab5_daftarpustaka.pdf.
- Perka BPOM RI. (2015). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2015 Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik di Pasar Tradisional*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. Available at:

https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2015/Perka_BPOM_No_5_Tahun_2015_tentang_Pedoman_Cara_Ritel_yang_Baik.pdf.

Permenkes RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Available at: <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>.

Permenkes RI (2020). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Available at: <https://www.btkljogja.or.id/archives/24>

Permendag RI. (2013). *Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor:70/M-Dag/Per/12/2013 Tentang Pedoman Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan dan Toko Modern*. Jakarta: Menteri Perdagangan Republik Indonesia. Available at: <http://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/peraturan-menteri-perdagangan-nomor-70-m-dag-per-12-2013-tentang-pedoman-penataan-dan-pembinaan-pasar-tradisional-pusat-perbelanjaan-dan-toko-modern.pdf>.

Prasetya, Y.A.P. *et al.* (2019). Deteksi Fenotipik *Escherichia coli* Penghasil Extended Spectrum Beta-lactamases (ESBLs) Pada Sampel Makanan di Krian Sidoarjo. *Life Science*. 8(1): 95–105. Available at: <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/UnnesJLifeSci/article/view/30000>.

Purnama, B.I.P. (2021). *Kontaminasi Escherichia Coli Dan Coliform Pada Daging Sapi Di Rumah Pemotongan Hewan Dan Pasar*. Dinas Peternakan Dan Kesehatan Hewan Provinsi Sumatera Barat. Available at: <http://disnak.sumbarprov.go.id/info/detil/109/kontaminasi-escherichia-coli-dan-coliform--pada-daging-sapi--di-rumah-pemotongan-hewan-dan-pasar.html>

Puspa, C. G. *et al.* (2020). Angka Prevalensi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Meja dan Peralatan Pedagang Daging dan Ayam Broiler di Dua Pasar Tradisional di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*. 4(3), pp. 81–86. Available at: <http://jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/download/15179/6803>.

Putri, R. N. (2020). Strategi Pencegahan Badan Inklusi Pada Ekspresi Protein Rekombinan Secara Intraseluler dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Ekspresi. *Kapita Selektia Biokimia Kesehatan*. Available at: https://www.researchgate.net/profile/RafikaPutri3/publication/346965624_STRATEGI_PENCEGAHAN_BADAN_INKLUSI_PADA_EKSPRESI_PROTEIN_REKOMBINAN_SECARA_INTRASELULER_DAN_FAKTOR_FAKTOR_YANG_MEMPENGARUHI_TINGKAT_EKSPRESI/links/5fd4dc6092851c13fe7f26cb/STRATEGI-PENCEGAHAN-BADAN-INKLUSI-PADAEKSPRESIPROTEIN-REKOMBINAN-SECARA

INTRASELULER-DAN-FAKTOR-FAKTOR-YANG MEMPENGARUHI-
TINGKATEKSPRESI.pdf?origin=publication_detail.

- Rabiulfa, P., Rudyanto, M.D., and Sudarmini, N.W. (2021). Angka Lempeng Total Bakteri pada Daging Sapi Bali yang Dipasarkan Keluar Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*. 10(1), pp:12-20. Available at: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/imv/article/download/61677/38450/>.
- Rafika, N., Irmawaty, dan K. Kiramang. 2018. Tingkat Cemar Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional Makassar. *Skripsi Universitas Alauddin Makasar*. 42–50. Available at: <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/article/download/5937/5126>.
- Rahayu, A., Atina and Yanestri, S. M. (2021). Nilai pH dan Deteksi *Salmonella* Sp. Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Wilayah Surabaya Timur. *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*. 11(1), pp. 25–28. Available at: <https://vitek-fkh.uwks.ac.id/index.php/jv/article/download/72/88/>.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S. and Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli : Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko*. Bogor: IPB Press. Available at: https://repository.uai.ac.id/wp-content/uploads/2020/09/B4_Buku.pdf.
- Rananda, R. M., A. Djamal dan J. Julizar. 2016. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* O157:H7 dalam Daging Sapi yang Berasal dari Rumah Potong Hewan Lubuk Buaya. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 5(3):614–618. Available at <http://jurnal.fk.unand.ac.id/index.php/jka/article/download/586/474>
- Rasyid, B. *et al.* (2020). Identifikasi Gen Penyandi Protein Transport Sebagai Kandidat Vaksin Subunit Terhadap Bakteri *Escherichia coli* Penyebab Diare Wisatawan. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 9(1), pp. 47–57. Available at: <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JST/article/download/22774/1555>.
- Restianida, S. (2018). Hubungan Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada Makanan Lalapan Pecel Lele. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Semarang*. Available at: <http://repository.unimus.ac.id/2583/1/MANUSCRIPT.pdf>
- Rohmah, R., Mu'tamar, M. F. F. and Purwandari, U. (2018). Analisis Sifat Fisik Daging Sapi Terdampak Lama Perendaman dan Konsentrasi Kenikir (*Cosmos caudatus kunth*). *Agrointek*. 12(1), pp. 51–54. Available at: <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/download/2894/2773>.
- Rudin, dkk. (2018). Identifikasi Bakteri Patogen Pada Olahan Daging Sapi Penyebab Klb Keracunan Pangan Di Temanggung Tahun 2018. Publikasi Ilmiah Universitas Muhammadiyah Surakarta. Available at:

<https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/11312/p.186%20%20193.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

- Ruhama, U., Sari, W.K. and Selviana. (2020). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Angka Kuman Pada Ayam Suwir Bubur Ayam Yang Dijual Di Wilayah Kerja Puskesmas Sungai Durian. *Jumantik*. 7(2), pp: 32 – 40. Available at: <http://openjurnal.unmuhpnk.ac.id/index.php/JJUM/article/download/2737/1617>
- Safitri, E., Hidayati, N. A. and Hertati, R. (2019). Prevalensi Bakteri Salmonella Pada Ayam Potong Yang Dijual di Pasar Tradisional Pangkalpinang. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*. 4(1). pp. 25–30. Available at: <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/download/1409/1335>.
- Safitri, V., Hastutiek, P., and Arimbi. (2017). Identifikasi Bakteri pada Eksoskeleton Lalat di Beberapa Pasar di Surabaya. *Journal of Parasite Science*. 1(1), pp:1-6. Available at: <https://e-journal.unair.ac.id/JoPS/article/download/16232/8709>
- Sahani, W. and Nasir, I. R. (2019) ‘Analisis Kondisi Sanitasi Dengan Keberadaan Bakteri Coliform Pada Daging Sapi di Pasar Terong Kota Makassar. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*. 19(1), pp. 50–60. Available at: <http://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/Sulolipu/article/download/938/557>.
- Sakti, H., Lestari, S. and Supriadi A. (2016). Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1), pp. 11-18. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/61767-ID-perubahan-mutu-ikan-gabus-channa-striata.pdf>.
- Sari, D. P., Rahmawati and Wardoyo, E. R. P. (2019). Deteksi dan Identifikasi Genera Bakteri Coliform Hasil Isolasi dari Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Labora Medika*. 3(1), pp. 29–35. Available at: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JLabMed/article/download/4851/pdf>.
- Sari, K.W. (2020). *Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan*. Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Available at: <https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/>
- Sari, N. *et al.* (2018). Isolasi dan Identifikasi Salmonella sp dan Shigella sp Pada Feses Kuda Bendi. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 2(3), pp. 401–410. Available at: <http://www.jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/download/8598/3620>.

- Sartika, D., Susilawati and Arfani, G. (2016). Identifikasi Cemaran Salmonella sp. Pada Ayam Potong Dengan Metode Kuantifikasi di Tiga Pasar Tradisional dan Dua Pasar Modern di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*. 21(2), pp. 89–96. Available at: <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/download/1409/1335>.
- Septiasari, D. and Siwiendrayanti, A. (2016). Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi Dengan Jumlah Bakteri Coliform Pada Daging Ayam. *Pena Medika*. 6(2), pp. 80–90. Available at: <https://jurnal.unikal.ac.id/index.php/medika/article/download/393/351>.
- Setyawan, I. M. E., Lindawati, S. A. and Miwada, I. N. S. (2017). Evaluasi Tingkat Cemaran Mikroba Pada Daging Ayam Yang Dipasarkan di Beberapa Pasar di Kota Denpasar. *Jurnal Peternakan Tropika*. 5(2), pp. 311–323. Available at: [http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1758436&val=987&title=EVALUASI TINGKAT CEMARAN MIKROBA PADA DAGING AYAM YANG DIPASARKAN DI BEBERAPA PASAR DI KOTA DENPASAR](http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1758436&val=987&title=EVALUASI%20TINGKAT%20CEMARAN%20MIKROBA%20PADA%20DAGING%20AYAM%20YANG%20DIPASARKAN%20DI%20BEBERAPA%20PASAR%20DI%20KOTA%20DENPASAR).
- Setyawati, R.A., Narwati., and Adam, D. (2021). Hubungan Sanitasi Tempat Penggilingan Daging Dengan Kualitas Bakteriologis (*Salmonella sp.*) Daging Giling. *Jurnal Gema Lingkungan Kesehatan*. 19(2), pp: 85-91. Available at: <http://journal.poltekkesdepkessby.ac.id/index.php/KESLING/article/download/1531/883>
- Sukmawati,N.L., Ginandjar, R., and Hestningsih, R. (2019). Keanekaragaman Spesies Lalat dan Jenis Bakteri Kontaminan Yang Dibawa Lalat di Rumah Pemotongan Unggas (RPU) Semarang Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 7(1), pp: 252-259. Available at: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/download/22878/20918>
- Soeparno. (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging*. 6th edn. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Standar Nasional Indonesia .(2008). *[SNI] Nomor 3932:2008 Tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. Available at: <http://logis.co.id/assets/pdf/beef.pdf>.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). *[SNI] Nomor 2897: 2008 Metode Pengujian Cemaran Mikrobiologi Dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Available at: <http://lib.kemenperin.go.id/neo/detail.php?id=222773>.
- Sulaxsono, H. (2020). Cemaran Escherechia coli pada Daging Segar di Wilayah Kerja Balai Besar Veteriner Maros. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner Virtual 2020*. Available at:

<https://medpub.litbang.pertanian.go.id/index.php/semnastpv/article/download/2668/2275>

- Suryaningsih, I. (2019). Deteksi Gen Virulensi Salmonella spp. Indigenous Jember. *Program Studi Pendidikan Biologi: Universitas Jember*. Available at: https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/92002/IrmaSuryaningsih-150210103096_.pdf?sequence=1.
- Sutiknowati, L. I. (2016). Bioindikator Pencemar, Bakteri Escherichia coli. *Jurnal Oseana*. 41(4), pp. 63–71. Available at: http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/os_xli_4_2016-6.pdf.
- Suwiti, N. K., Susilawati, N. N. C. and Swacita, I. B. N. (2017). Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali dan Wagyu. *Buletin Veteriner Udayana*. 9(2), pp. 125–131. Available at: https://pkusb.unud.ac.id/img/admin/post_attc/f32b4b92db114e3930f089be5ede29ee.pdf.
- Yunus, R., Mongan, R. and Rosnani, R. (2017). Cemaran Bakteri Gram Negatif pada Jajanan Siomay di Kota Kendari. *Medical Laboratory Technology Journal*. 3(1), pp.87-92. Available at: <https://www.ejurnal-analiskesehatan.web.id/index.php/JAK/article/download/111/57>.
- Yusmaniar, Wardiyah and Nida, K. (2017). *Bahan Ajar Farmasi: Mikrobiologi dan Parasitologi*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Available at: <http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wpcontent/uploads/2017/11/DAFTAR-ISI-DAN-MIKROBIOLOGI-PARASITOLOGI.pdf>.