

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, S., Basarang, M., & Nasir, M. (2018). Identifikasi *Staphylococcus aureus* Pada Pangsit Goreng Yang Dijual Di Daerah Sudiang Kota Makassar. *Jurnal Medika: Media Ilmiah Analis Kesehatan*, 3(1), 28–34.
- Andari, S., & Yudhayanti, D. (2022). Isolasi Dan Identifikasi Salmonella Sp Pada Daging Ayam Segar Yang Dijual Di Pasar Legi Ponorogo. *Jurnal Delima Harapan*, 9(2), 101–108.
- Arisanti, R. R., Indriani, C., & Wilopo, S. A. (2018). Kontribusi Agen Dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan Di Indonesia: Kajian Sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 34(3), 99–106.
- Bahri, S., Rokhim, S., & Prasiska, Y. S. (2019). Cemaran Bakteri *Escherichia coli* pada Sampel Daging. *Journal of Health Science and Prevention*, 3(1), 62–67. <https://doi.org/10.29080/jhsp.v3i1.195>
- Bantawa, K., Rai, K., Subba Limbu, D., & Khanal, H. (2018). Food-borne bacterial pathogens in marketed raw meat of Dharan, eastern Nepal. *BMC research notes*, 11, 1-5.
- B POM RI. (2021). *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat Dan Makanan*. www.pom.go.id
- Erfiza, N. M., Hasni, D., & 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), 28–35. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i1.10202>
- Fauzi, M. M., Rahmawati, & 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), 8–15. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jprb/article/viewFile/19495/16180>
- Halimatussa'diah, Zahra, & Athena, A. (2018). Kejadian Gastroenteritis dan Faktor Penyebabnya Pada Siswa SD di Kelurahan Beji Timur, Kota Depok. *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 17(2), 96–104.
- Ibrahim, J., Kiramang, K., & Irmawaty. (2017). Tingkat Cemaran Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam yang Dijual Di Pasar Tradisional Makassar. *Jurnal Ilmu Dan Industri Perternakan (JIIP)* , 3(3), 169–181. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/article/download/5937/5126>

- Irmayani, Rasbawati, Novieta, I. D., & Nurliani. (2019). Analisis Cemaran Mikroba Dan Nilai pH Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Lakessi Kota Parepare. *Jurnal Galung Tropika*, 8(1), 1–8. <https://doi.org/10.31850/jgt.v8i1.431>
- Jacob, J. M., Hau, E. E. R., & Rumlaklak, Y. Y. (2018). Gambaran Total Plate Count (TPC) Pada Daging Sapi Yang Diambil Di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Kupang. *Partner*, 23(1), 483–487. <https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jp/article/download/291/209>
- Jajere, S. M. (2019). A review of Salmonella enterica with particular focus on the pathogenicity and virulence factors, host specificity and adaptation and antimicrobial resistance including multidrug resistance. *Veterinary World*, 12(4), 504–521. <https://doi.org/10.14202/vetworld.2019.504-521>
- Johnson, A. G., Ziegler, R., Fitzgerald, T. J., Lukasewycz, O., & Hawley, L. (2003). *Mikrobiologi dan Immunologi*. Binarupa Aksara.
- Jorgensen, J. H., & Pfaller, M. A. (2015). *Manual of Clinical Microbiology* (11th ed.). Washington DC: ASM Press.
- Kasim, V. N. A. (2020). *Peran Imunitas Pada Infeksi Salmonella Typhi* (1st ed.). C.V Athra Samudra.
- KEMENDAG 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*.
- KEMENKES RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- KEMENKES RI. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Kustyawati, M. E. (2020). *Buku Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Pusaka Media. <http://repository.lppm.unila.ac.id/24864/1/Buku%20Ajar%20Mikrobiologi%20Hasil%20Pertanian.pdf>
- Liur, I. J., & Tagueha, A. D. (2020). Analisis Cemaran Mikroba Pada Daging Ayam Broiler Di Beberapa Pasar Kota Ambon. *Agrinimal*, 8(2), 92–96. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrinimal/article/download/2820/2435/>
- Murray, P. R., Baron, E. J., Jorgensen, J. H., Landry, M. L., & Pfaller, M. A. (2007). *Manual of clinical microbiology* (9th ed.). Washington, D.C: American Society for Microbiology.
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren

- Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- Noviyani, E., Dupai, L., & Yasnani. (2019). Gambaran Kepadatan lalat di Pasar Basah Mandonga dan Pasar Sentral Kota Kendari Tahun 2018. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat (JIMKESMAS)*, 4(1), 1–6.
- Pratiwi, S. T. (2008). *Mikrobiologi Farmasi* (R. Astikawati & A. Safitri, Eds.). Erlangga.
- Purba, D. A., Meliala, J. E. M., Purba, H. C., Ginting, E. Y., Sembiring, R. K., Angie, E., & Fachrial, E. (2022). Efektivitas Biji Pinang Muda Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Vibrio Cholera* Dan Bakteri *Escherichia coli*. *Jambura Journal of Health and Research*, 4(3), 609–620. <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/jjhsr/index>
- Purnama, B. I. P. (2021). Cemaran *Escherichia coli* Dan Coliform Pada Daging Sapi Di Rumah Pemotongan Hewan Dan Pasar. *Dinas Peternakan Dan Kesehatan Hewan Provinsi Sumatera Barat*. <http://disnak.sumbarprov.go.id/info/detil/109/cemaran-escherichia-coli-dan-coliform--pada-daging-sapi--di-rumah-pemotongan-hewan-dan-pasar.html>
- Puspa, C. G., Ferasyi, T. R., Rastina, Aliza, D., Gani, F. A., & Abrar, M. (2020). Angka Prevalensi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Meja dan Peralatan Penjual Daging Ayam Broiler di Dua Pasar Tradisional Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*, 4(3), 73–80.
- Rabiulfa, P., Rudyanto, M. D., & Sudarmini, N. W. (2021). Angka Lempeng Total Bakteri pada Daging Sapi Bali yang Dipasarkan Keluar Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*, 10(1), 12–20. <https://doi.org/10.19087/imv.2021.10.1.12>
- Rahayu, A., Atina, & Yanestria, S. M. (2021). Nilai pH dan Deteksi *Salmonella sp.* Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Wilayah Surabaya Timur. *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*, 11(1), 25–28.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis dan Kajian Resiko* (F. Fajriah & D. M. Nastiti, Eds.; 1st ed.). IPB Press.
- Santosaningsih, D., Budayanti, N. S., Saputra, I. W. A. G. M., Purwono, P. B., Rasita, Y. D., Lestari, E. S., & Kuntaman, K. (2020). *Pedoman Pencegahan dan Pengendalian Methicillin-resistant Staphylococcus aureus (MRSA) di Fasilitas Pelayanan Kesehatan* (K. Kuntaman & D. Santosaningsih, Eds.). Deepublish.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Guepedia.
- Soedarto. (2015). *Mikrobiologi Kedokteran* (1st ed.). Sagung Seto.
- Soeparno. (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging* (Kedua). Gadjah Mada University Press.

- Standar Nasional Indonesia. (2008). *[SNI] Nomor 3932: 2008 Tentang Mutu Karkas Dan daging sapi*. <http://logis.co.id/assets/pdf/beef.pdf>.
- Surtina, D., Elinda, F., & Willa Yuliana, dan. (2021). Kandungan Protein, Lemak dan Air Daging Bagian Brisket Sapi Brahman Cross yang Direndam dengan Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Protein, Fat and Water Content Soaked Brahman Cross Beef Brisket Parts with Pineapple (*Ananas comosus* L. Merr) Extract. *JPM*, 2(1), 92–98. <https://ojs.ummy.ac.id/index.php/jpm>
- Widhorini, & Rafianti, R. (2019). Uji Daya Hambat Ekstrak Bawang Merah (*Allium cepa* L.) Terhadap Pertumbuhan *Salmonella typhi* Pada Media Nutrient Agar (NA). *Quagga: Jurnal Pendidikan Dan Biologi*, 11(2), 99–105. <https://doi.org/10.25134/quagga.v11i2.1877>
- Yusmaniar, Wardiyah, & Nida, K. (2017). *Bahan Ajar Farmasi: Mikrobiologi dan Parasitologi*. <https://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2017/11/DAFTAR-ISI-DAN-MIKROBIOLOGI-PARASITOLOGI.pdf>