

DAFTAR PUSTAKA

- Amri, K., Kanna, I., 2008. *Budi Daya Udang Vaname*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, 5-8.
- Amin, A. I. L., Agustina, K. K., Suardana, I. W. 2015. Faktor Resiko Infeksi *Escherichia coli* O157:H7 pada Sapi Bali di Petang, Badung, Bali. *Indones. Med. Veterinus*, 4(3):213-227.
- Atlas, R. M. 2010. *Handbook of Microbiological Media Fourth Edition*. Washington, D. C: ASM Press, 1-7.
- Aulia, R., Handayani T., Yennie, Y. 2015. Isolasi, Identifikasi dan Enumerasi Bakteri *Salmonella* spp. Pada Hasil Perikanan Serta Resistensinya Terhadap Antibiotik. *Biologi UNJ Press*, 11(1):15– 33.
- Brands, D. A. 2006. *Deadly Disease and Pandemics: Salmonella*. Philadelphia: Chelsea House Publishers. 16-17.
- Cita, Y. P. 2011. Bakteri *Salmonella typhi* dan Demam Tifoid. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1):42 – 46.
- Dinas Kesehatan D.I. Yogyakarta. 2020. *Profil Kesehatan D.I. Yogyakarta*.
- Fatiqin, A., Novita, R., Apriani, I. 2019. Pengujian *Salmonella* dengan Menggunakan Media SSA dan *E. coli* menggunakan media EMBA pada Bahan Pangan. *Jurnal Indobiosains*, 1(1):22-29.
- Harijani, N., Rahadi, U. S. E., Nazar, D. S. 2013. Isolasi *Escherichia coli* pada Daging yang Diperoleh dari Beberapa Pasar Tradisional di Surabaya Selatan. *Vet. Med*, 6(1):39 – 42.
- Herawati, D., Purnamayati, L., Kurniasih, R. A. 2020. Perubahan Kualitas Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Selama Penyimpanan Dingin Dengan Penambahan Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*). *JIPK*, 2(2): 1-6.
- Humhrey, T. J. 2006. Growth of *Salmonella* in Intact Shell Eggs: Influence of Storage Temperature. *Vet Rec*. 126-292.
- Husna, H., Nurliana, N., Khazanah, W. 2020. Identifikasi *Salmonella*, *Shigella* dan *E. coli* Pada Sie Balu Bahan Pangan Olahan Asal Daging di Aceh. *JPHRECODE*, 3(2): 88-94.
- Huss, H. H., Reilly, A., Embarek, P. K. B. 2000. Prevention and Control of Hazard in Seafood. *Food Control*, 11: 149-156.

- Hutasoit, K. T., Rastina., Abrar, M. 2017. Deteksi *Salmonella enterica* Serovar Enteritidis pada Telur Ayam Buras dari Warung Kopi Di Kecamatan Syiah Kuala Banda Aceh. *JIMVET*, 01(2):243 – 247.
- Kemal, J. 2014. A Review On The Public Health Importance of Bovine Salmonellosis. *J. Vet. Sci. Technol*, 5(2): 1-10.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2020. *Data Statistik Produksi Perikanan*. (statistik.kkp.go.id). Jakarta. Diakses pada tanggal 5 Desember 2021
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2021. *Data Statistik Produksi Perikanan*. (statistik.kkp.go.id). Jakarta. Diakses pada tanggal 07 Desember 2021
- Kurniati, E., Huy, V., Anugroho, F., Sulianto, A., Amalia, N., Nadhifa, A. 2020. Analisis Pengaruh pH dan Suhu pada Desinfeksi Air Menggunakan *Microbubble* dan Karbondioksida bertekanan. *Mer*, 10(2): 247-256.
- Lubis, E., Wiyono, S.E., Nirmalanti, M. 2010. Penanganan Selama Transportasi Terhadap Hasil Tangkapan Didaratkan di Pelabuhan perikanan Samudra Nizam Zasman. *Jurnal Mangrove dan Pesisir*, 10(1): 1-7.
- Mainil, J., 2013. *Escherichia coli* Virulence Factors. New York, USA. *Vet. Immunol. Immunopathol*, 152:2-12.
- Manning, S. D. 2010. *Deadly Disease and Epidemics: Escherichia coli Infection Ed 2*. New York: Chelsea Publishers, 59
- Markey, B., Leonard, F. Archambault, M., Culinane, A., Maguire, D. 2013. *Clinical Veterinary Microbiology Second Edition*. China: Mosby Elsevier, 222
- Marpaung, R. 2015. Kajian Mikrobiologi Pada Produk Ikan Asin Kering Yang Di Pasarkan Di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*. 15(3):145 – 151.
- McGavin, D.M., W.W. Carlton., J.F Zachary. 2001. *Thompson's Special Veterinary Pathology 3 rd ed*. Philadelphia, USA : Moby, an affiliate of Elsevier's (health) Sciences Right Department, 43-46.
- Murniyati, A. S., Sunarman. 2000. *Pendinginan dan Pengawetan*. Jakarta: Kanisius, 20

- Nelwan, R.H.H. 2007. Demam: Tipe dan Pendekatan dalam Sudoyo, Aru W. dkk. *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam Jilid III Edisi IV*. Jakarta: Pusat Penerbitan Departemen Ilmu Penyakit Dalam FKUI
- Ngginak, J., Semangun, H., Mangimbulue, J.C., Rondonuwu, F.S. 2013. Komponen Senyawa Aktif pada Udang Serta Aplikasinya dalam Pangan. *Sain Medika*, 5(2):128-145.
- Nurhadi, M. 2012. *Kesehatan Masyarakat Veteriner*. Gosyen Publishing. Yogyakarta, 103
- Parija, S. C. 2012. *Textbook of Microbiology and Immunology 2nd Edition*. Puducherry: Elsevier. 252-259.
- Purnamasari, I., Purnama, D., Utami, M. A. F. 2017. Pertumbuhan Udang Vaname (*Liptopenaeus vannamei*) di Tambak Intensif. *Jurnal Enggano*, 2(1):58 – 67.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., Komalasari, E. 2018. *Escherichia coli: Patogenesitas, Analisis dan Kajian Resiko*. Bogor : Penerbit IPB Press, 58
- Rivas, L., Mellor, G. E., Gobius, K., Fegan, N. 2015. *Detection and Typing Strategies for Pathogenic Escherichia coli*. London : Springer Science, 109-111
- Sartika, D., Susilawati., Anjung, M, U, K. 2016. Kajian Cemar Salmonella sp. Pada Pasca Panen Udang Vannamei Hasil Budidaya di Wonosobo, Kota Agung, Hanura dan Rawajitu Timur. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian* 207-213
- Syukur. 2013. Perkembangan Konsumsi Protein Hewani Di Indonesia: Analisis Hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional 2011-2012. *Jurnal Ilmu Ternak*, 6 (1):68-74.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2006. *Udang Segar – Bagian 1: Spesifikasi*. SNI 01-2728-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya*. SNI 2897:2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Soeparno. 2002. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 120

Wati, R. Y. 2018. Pengaruh Pemasaran Media Plate Count Agar (PCA) Berulang Terhadap Uji Total Plate Count (TPC) di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand. 1(2)

Warsito. 2012. Morfologi Udang Vannamei. *JIPK*. 1(3):6.

[WHO] *World Health Organization*. 2014. *Salmonella*.
<http://www.who.int/topics/salmonella/en/> Diakses Pada 20 Desember 2021