

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 2897: 2008 Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 3926: 2008 Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bain, M. M. 2005. Recent Advances in The Assessment of Eggshell Quality and Their Future Application. *World's Poultry Science Journal*. 61(2): 268-277.
- Barrow, P. A. dan Methner, U. 2013. *Salmonella in Domestic Animals 2nd Edition*. UK: CAB International.
- Bell, D. dan Weaver, W. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg Production*. USA: Kluwer Academic Publisher.
- De Reu, K., Messens, W., Heyndrickx, M., Rodenburg, T., Uyttendaele, M., dan Herman, L. 2008. Bacterial Contamination of Table Eggs and The Influence of Housing Systems. *World's Poultry Science Journal*. 64(1): 5-19.
- Holt, J. G., Krieg, N. R., Sneath, P. H. A., Staley, J. T., dan Williams, S. T. 2000. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology 9th Edition*. Philadelphia: Lippincott Williams dan Wilkins.
- Jacqueline, P. Y., R. Miles, M. F. Ben. 2000. *Kualitas Telur*. Gainesville: Jasa Ekstensi Koperasi, Lembaga Ilmu Pangan dan Pertanian Universitas Florida.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2021. *Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok Di Pasar Domestik dan Internasional*. Jakarta: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.
- Mead, G. C. 2007. *Microbiological Analysis of Red Meat, Poultry and Eggs*. Boca Raton: CRC Press.
- Mastroeni, P. dan Maskell, D. 2006. *Salmonella Infections: Clinical, Immunological and Molecular Aspects*. New York: Cambridge University Press.
- Muharlieni, Sujdarwo, E., Hamiati, A., dan Setyo, H. 2017. *Ilmu Produksi Ternak Unggas*. Malang. UB Press.
- Ninios, T., Lunden, J., Korkeala, H., dan Fredriksson-Ahomaa, M. 2014. *Meat Inspection and Control in the Slaughterhouse*. UK: Wiley Blackwell.
- Nugroho, S., Purnawarman, T., dan Indrawati, A. 2015. Deteksi *Salmonella* spp. pada Telur Ayam Konsumsi yang Dilalulintaskan melalui Pelabuhan Tenau Kupang. *Acta Veteriana Indonesia*. 3(1): 16-22.

- Ray, B. dan Bhunia, A. 2007. *Fundamental Food Microbiology 4th Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Riemann, H. dan Cliver, D. 2006. *Foodborne Infections and Intoxications 3rd Edition*. UK: Elsevier.
- Russell, S. M. 2012. *Controlling Salmonella in Poultry Production and Processing*. Boca Raton: CRC Press.
- Setiawati, T., Afnan, R., dan Ulupi, N. 2016. Performa Produksi dan Kualitas Telur Ayam Petelur pada Sistem Litter dan Cage dengan Suhu Kandang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 04(1): 197-203.
- Stadelman, W.J. dan Cotterill, O.J. 1995. *Egg Science and Technology 4th Edition*. New York: The Haworth Press.
- Suawa, E. K. dan Roberts, J. R. 2021. Penyebaran Kutikula Pada Kerabang Telur Pada Usaha Peternakan Ayam Dengan Sistem Free Range. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 11(3): 257 – 262.
- Syamsiar, B., Santoso, K., Yudaniayati, I., dan Diyantoro. 2020. Deteksi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Telur Ayam Ras yang Dijual Di Pasar Sayur Kabupaten Magetan. *Journal of Applied Veterinary Science and Technology*. 01: 34-38.
- Widyantara, P. R. A., Kristina Dewi, G. A. M., dan Ariana, I. N. T. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Konsumsi Ayam Kampung dan Ayam Lohman Brown. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 20(1): 5-11.
- Yansri, A., Plumeriastuti, H., dan Effendi, M. 2021. Deteksi *Salmonella* spp. pada Telur Ayam Konsumsi dari Peternakan Ayam Ras dan Pasar Tradisional di Bali. *Jurnal Veteriner*. 22 (1): 93 – 100.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.