

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanti, A. D., Sudiarta, I. W., dan Singapurwa, S. N. (2020). Analisis Cemaran Mikrobiologi pada Daging Ayam Broiler yang Beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat. *Gema Agro*, 25(02): 115-127.
- Barbut, S., & Leishman, E. M. (2022). Quality and Processability of Modern Poultry Meat. *Animals*, 12(20): 1-17.
- Budiarso, T. Y., & Belo, M. J. (2009). Deteksi Cemaran *Salmonella sp.* pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional di Wilaya Kota Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*, 245-251.
- Collins, D. S., & Huey, R. J. (2015). *Gracey's Meat Hygiene Eleventh Edition*. Pondicherry: Wiley Blackwell.
- Dewayani, R. E., Natsir, H., & Sjoefjan, O. (2015). Pengaruh Penggunaan Onggok dan Ampas Tahu Terfermentasi Mix Culture *Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus* Sebagai Pengganti Jagung dalam Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1): 9-17.
- Entis, P. (2002). *Food Microbiology: The Laboratory*. Washington DC: Food Processor Institute
- FAO. (2020). *Codex Alimentarius: International Food Standards*. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Firdausyi, A. A., Estoepangestie, A. T., Wibawati, P. A., Hamid, I. S., Solikhah, T. I., Prastiya, R. A. (2022). Angka Lempeng Total Daging Ayam Broiler di Beberapa Pasar di Kota Bekasi pada Maret 2021. *Jurnal Medik Veteriner*, 5(2): 157-161.
- Hajrawati, Fadillah, M., Wahyuni, & Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3): 386-389.
- Heinz, G., & Hautzinger, P. (2007). *Meat Processing Technology for Small to Medium Scale Producers*. Bangkok: Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Hendriyanto, W. (2019). *Sukses Beternak dan Berbisnis Ayam Pedaging (Broiler)*. Yogyakarta: Penerbit Laksana.
- Höll, L., Behr, J., Rudi, F., & Vogel. (2016). Identification and Growth Dynamics of Meat Spoilage Microorganisms in Modified Atmosphere Packaged Poultry Meat by MALDI-TOF MS. *Food Microbiology*, 60: 84-91.

- Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J. D., Gandotra, G., & Anjum, N. (2020). Food Safety and Hygiene: A Review. *International Journal of Chemical Studies*, 8(2): 358-368.
- Lawrie, R. A., & Ledward, D. A. (2006). *Lawrie's Meat Science*. Florida: CRC Press.
- Liu, D. (2019). *Hanbook of Foodborne Diseases*. Florida: CRC Press.
- Marriott, N. G., & Gravani, R. B. (2006). *Principles of Food Sanitation Fifth Edition*. New York: Springer.
- Marsanti, A. S., & Widiarini, R. (2018). *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Martin, W. S., Meek, H. A., Willeberg, P. (1987). *Veterinary Epidemiology Principles and Methods*. Iowa: Iowa State University Press.
- Putra, G. Y., Sudarma, M., & Wulandria, A. (2015). Faktor- Faktor yang Mempengaruhi Masyarakat Membeli Daging Ayam Boiler di Kabupaten Bangli. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 4(1): 47-55.
- Ramadhani, W. M., Rukmi, I., & Jannah, S. N. (2020). Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*, 3(1): 8-16.
- Rasheed, N. A., & Hussein, N. R. (2021). Staphylococcus aureus: An Overview of Discovery, Characteristics, Epidemiology, Virulence Factors and Antimicrobial Sensitivity. *European Journal of Molecular & Clinical Medicine*, 8(3): 2021.
- Rasyaf, M. (2008). *Panduan Beternak Ayam Pedaging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ratnasari, R., Sarengat, W., & Setiadi, A. (2015). Analisis Pendaptan Peternak Ayam Broiler pada Sistem Kemitraan di Kecamatan Gunung Pati Kota Semarang. *Animal Agriculture Journal*, 4(1): 47-53.
- Rosyidi, D. (2017). *Rumah Potong Hewan dan Teknik Pemotongan Ternak Secara Islami*. Malang: UB Press.
- Selamat, J., & Iqbal, S. Z. (2016). *Food Safety: Basic Concept, Recent Issues, and Future Challanges*. Switzerland: Springer.
- Sukmawati, Ratna, & Fahrizal, A. (2018). Analisis Cemaran Mikroba pada Daging Ayam Broiler di Kota Makassar. *Scripta Biologica*, 5(1): 51-53.
- Tamalluddin, F. (2014). *Panduan Lengkap Ayam Broiler*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Thohira, M. C., & Rahman, F. (2021). Tata Kelola Sanitasi Lingkungan Pasar Rakyat Menuju Pasar Sehat Era New Normal di Kota Yogyakarta. *Higiene*, 7(3): 110-118.

WHO. (2021). *Safe and Healthy Food in Traditional Food Markets*. Denmark: World Health Organization.

Yucel, B., & Taskin, T. (2018). *Animal Husbandry and Nutrition*. England: IntechOpen.