

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiar dan Mandasari, Y. (2020). Penerapan Sistem First In First Out terhadap Bahan Pangan Basah di Dapur Best Western Premiere Panbil Hotel Batam. *Jurnal Pariwisata Bunda*. 1(1): 18-29
- 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
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 2332.3: 2015 Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Berrang, M. E., Cox, N. A., Frank, J. F., dan Buhr, R. J. (1999). Bacterial Penetration of the Eggshell and Shell Membranes of the Chicken Hatching Egg: A Review. *The Journal of Applied Poultry Research*. 8(4): 499-504
- Bilyaro, W., Lestari, D., dan Endayani, A. S. (2021). Identifikasi Kualitas Internal Telur dan Faktor Penurunan Kualitas Selama Penyimpanan. *Journal of Agriculture and Animal Science (Agrimals)*. 1(2): 55-62
- BPOM. (2012). *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Dewan Standarisasi Nasional. (1995). *SNI 01-3926-1995 Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional
- Entis, P. (2002). *Food Microbiology – The Laboratory*. Washington, DC: Food Processors Institute
- Evanuarini, H., Thohari, I., dan Safitri, A. R. (2021). *Industri Pengolahan Telur*. Malang: UB Press
- FAO. (2003). *Egg Marketing: A Guide for the Production and Sale of Eggs*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations
- Hafizha, J., Dewi, D. I. K., dan Rakhmatulloh, A. R. (2022). Typology of Private Car Users During COVID-19 Pandemic in Kayuringin Jaya. *ASTONJADRO: CEAESJ*. 11(1): 207-218
- Hui, Y. H. (Ed.). (2006). *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume 2*. Florida: CRC Press

- ICMSF. (2005). *Microorganisms in Foods 6: Microbial Ecology of Food Commodities Second Edition*. New York: Kluwer Academic / Plenum Publishers
- Kadri, A. N., Gelgel, K. T. P., dan Suarjana, I G. K. (2015). Perbedaan Cara Penyebaran Suspensi terhadap Jumlah Bakteri pada Media Eosin Methylene Blue Agar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(3): 205-212
- Leboffe, M. J. dan Pierce, B. E. (2011). *A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory: 4th Edition*. Colorado: Morton Publishing
- Mayes, F. J. dan Takeballi, M. A. (1983). Microbial Contamination of the Hen's Egg: A Review. *Journal of Food Protection*. 46(12): 1092-1098
- Mead, G. C. (Ed.). (2005). *Food safety control in the poultry industry*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited
- Mutiari, O., Wahyono, F., dan Susanti, S. (2016). Tingkat Status Pencemaran Bakteri Selama Penyimpanan di Jalur Distribusi Telur Ayam Layer. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*. 13(24): 106-115
- Nazareno, A. C., da Silva, I. J. O., Vieira, F. M. C., dan Santos, R. F. S. (2015). Temperature Mapping of Trucks Transporting Fertile Eggs and Day-old Chicks: Efficiency and/or Acclimatization?. *Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental*. 19(2) : 134-139
- Nugroho, W. S. 2006. Analisis Tingkat Cemaran Salmonella dan Faktor-Faktor Pencemaran pada Telur Ayam Ras di Kabupaten Sleman Yogyakarta. *J. Veteriner*. 7: 47-53
- Nys, Y., Bain, M., dan van Immerseel, F. (Eds.). (2011). *Improving the safety and quality of eggs and egg products*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Ora, F. H. (2015). *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish Publisher
- Poleh, H. S., Rastina, Ferasyi, T. R., Erina, Ismail, dan Isa, M. (2018). Jumlah Total Bakteri pada Telur Ayam yang Dijual di Warung Kopi Kawasan Darussalam Kecamatan Syiah Kuala Banda Aceh. *JIMVET*. 2(1): 139-148.
- Regmi, P., Jones, D. R., Gast, R. K., Guard, J. Y., and Karcher, D. M. 2021. Egg carton and eggshell: is there a possibility of Salmonella cross-contamination?. *Journal of Applied Poultry Research*. 30(4): 100185
- Reinke, W. C. dan Baker, R. C. (1966). Relationship Between Carbon Dioxide Permeability and Bacterial Penetration in Chicken Egg Shell Models. *Poultry Science*. 45(6): 1327-1334

- Rizaldi, A. dan Zelpina, E. (2020). Kualitas Mikrobiologi Telur Ayam Berdasarkan Jumlah Total Mikroba dan Koliform di Pasar Tamiang Layang, Kabupaten Barito Timur. *Journal of Livestock and Animal Health*. 3(2): 45-48
- Romanoff, A.L. dan Romanoff, A. F. (1963). *The Avian Eggs*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Sakti, M. R., Rudyanto, M. D., dan Suarjana, I G. K. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Ayam Lokal terhadap Jumlah Coliform. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1(3): 394-407
- Thrusfield, M. dan Christley, R. 2018. *Veterinary Epidemiology*. Oxford: John Wiley & Sons Ltd
- Ulfa, M., Wiyana, I K. A., dan Wirapartha, M. (2018). Kualitas Telur Ayam Ras yang Disimpan Selama 14 Hari Pada Berbagai Bahan Tempat Penyimpanan Telur. *Journal of Tropical Animal Science*. 6(2) : 462-476
- Ullrey, D. E., Baer, C. K., dan Pond, W. G. (Eds.). (2011). *Encyclopedia of Animal Science Second Edition*. Florida: CRC Press
- Utomo, H. dan Ana, I. D. (2021). *Pengalaman Melembagakan Inovasi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Wahyuningsih E., Sulistiyawati, I., dan Zaenuri, M. (2019). Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. pada Telur Ayam Ras yang Dijual di Pasar Wage Purwokerto Sebagai Pengembangan Bahan Ajar Mikrobiologi. *Bioedusiana*. 4(2): 79-84
- Widyantara, P. R. A., Dewi, G. A. M. K., 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
- Wijaya, V. P. (2013). Daya Antibakteri Albumen Telur Ayam Kampung (*Gallus Domesticus*) dan Ayam Kate (*Gallus Bantam*) terhadap Spesies Bakteri Coliform Fekal pada Cangkang Telur. *Jurnal Pendidikan Sains*. 1(4): 365-374.
- Wirakusumah, E. S. (2005). *Menikmati telur : bergizi, lezat, dan ekonomis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yamamoto, T., Juneja, L. R., Hatta, H., dan Kim, M. (Eds.). (1997). *Hen Eggs: Their Basic and Applied Science*. Florida: CRC Press LLC.