

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, D., Rusmiyanto, D., dan Rahmawati. 2019. Angka Paling Mungkin (*Most Probable Number/MPN*) *Coliform* Sampel Kue Bingke Berendam di Pontianak. *Jurnal Protobiont*. 8(1): 64-68. doi: 10.26418/protobiont.v8i1.30864.
- Afrina, D., Fakhrurrazi, dan Rastina. 2018. Pemberian Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Terhadap Jumlah Total Mikroba Cemaran pada Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. 2(4): 460-467. doi: 10.21157/jim%20vet.v2i4.9017.
- Aliyah, I. 2017. Pemahaman Konseptual Pasar Tradisional di Perkotaan. *Cakra Wisata: Jurnal Pariwisata dan Budaya*. 18(2): 1-16.
- Amila, A. Sembiring, E., dan Harianja, E. S. 2023. Edukasi Pencegahan Keracunan Makanan Jajanan pada Anak Di SD Swasta Amal Luhur Medan. *Journal Abdimas Mutiara*. 5(1): 99-104.
- Amirah, Z. N., Masdar, A. S., dan Paturochman, M. 2015. Analisis Rantai Pasok Daging Sapi Rumah Pemotongan Hewan Ciawitali Sampai Konsumen Akhir di Kota Garut. *Students e-Journal*. 4(1): 1-13.
- Annisa, N. F. 2016. Pemeriksaan MPN *Coliform* dan *Colitinja* Pada Minuman Es Teh yang Dijual Di Pelabuhan Rambang Kota Palangka Raya. *Jurnal Surya Medika*. 2(1): 30-38. doi: 10.33084/jsm.v2i1.372.
- Arizona, R., Palulungan, J. A., dan Ollong, A. R. 2020. Analisis Jumlah *Coliform* dan *Faecal Coli* (MPN) pada Daging Sapi dan Ayam di Kota Manokwari. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 10(2): 113-118. doi: 10.46549/jipvet.v10i2.124.
- Asiah, N., Matatula, S. H., Ramadhan, K., dan Cempaka, L. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah*. Cetakan Pertama. CV Nas Media Pustaka: Makassar. pp: 11.
- Azzahra, S. C., Slamet, S., dan Effendy, Y. 2021. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Pemacu Pertumbuhan Tanaman (*Plant Growth Promoting Rhizobacteria*) Asal Tanah Desa Akar-akar, Lombok Utara. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 6(2): 70-75. doi: 10.36722/sst/v6i2.662.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman. 2017. *Banyaknya Pasar dan Pedagang Pasar Per Kecamatan di Kabupaten Sleman Tahun 2016*. Badan Pusat Statistik. Sleman.
- Bahar, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Cetakan Pertama. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta Pusat. pp: 46-49.

- Dermawan. 2018. Penentuan Jumlah Bakteri *Coliform* dalam Santan yang Dijual di Pasar Koga dengan Metode MPN (*Most Probable Number*). *Jurnal Analisis Farmasi*. 3(1): 25-32. doi: 10.33024/jaf.v3i1.2769.
- Dewi, I. G. A. A. S. 2022. Kualitas Bakteriologis Es Batu pada Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Panjer dengan Metode *Most Probable Number*. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*. 7(2): 83-94.
- Fahruzaky, S., Mulyani, S., Pramono, Y. B., dan Dwiloka, B. 2020. Pengaruh Berbagai Metode *Thawing* Terhadap Kadar Protein dan Kadar Mineral Bakso dari Daging Ayam Petelur Afkir Beku. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 82-87. doi: 10.14710/jtp.2020.26559.
- Farid, A., Witono, D., dan Romadi, U. 2018. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Adopsi Petani dalam Penerapan Sistem Tanah Jajar Legowo di Desa Sukosari Kecamatan Kasembon Kabupaten Malang Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Penyuluhan*. 14(1): 27-32. doi: 10.25015/penyuluhan.v14i1.19226.
- Firmansyah, D. dan Dede. 2022. Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: *Literature Review*. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik*. 1(2): 85:114. doi prefik: 10.55927.
- Fitri, Z. E., Sahenda, L. N., Holili, R. S. A., dan Rukmi, D. L. 2023. Perhitungan Koloni Bakteri Susu Segar pada Ruang Warna YCBCR. *Jurnal Ilmiah Networking Engineering Research Operation*. 8(2): 87-96. doi: 10.21107/nero.v8i2.19094.
- Gani, V. G., Swacita, I. B. N., dan Agustina, K. K. 2022. Ketahanan Daging Kambing yang Disimpan pada Suhu Ruang. *Buletin Veteriner Udayana*. 14(5): 491-501. doi: 10.24843/bulvet.2022.v14.i05.p08.
- Garinda, Y., Rachmat, F. S., dan Widiantera, T. 2020. Kajian Lama Pembekuan dan Jenis Daging Terhadap Kualitas Daging Sapi (*Bos primigenius taurus*), Ayam Broiler (*Gallus domesticus*), Ikan Patin (*Pangasius sp*), dan Daging Kambing (*Capra aegagrus hircus*) yang Dithawing. *Pasundan Food Technology Journal*. 7(2): 78-86. doi: 10.23969/pftj.v7i2.3004.
- Hernando, D., Adhianto, K., dan Septinova, D. 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1): 61-67. doi: 10.23960/jipt.v3i1.p%25p.
- Jamilatun, M. 2022. Analisis Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*. 1(5): 1243-1248.

- Jasmadi, Haryani, Y., dan Jose, C. 2014. Prevalensi Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Daging Sapi yang Dijual Di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa*. 1(2): 31-39.
- Jufri, E. S. dan Rahman, I. 2022. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* pada Minuman Jajanan dengan Metode MPN (*Most Probable Number*). *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*. 4(1): 162-172. doi: 10.37311/jsscr.v4i1.13599.
- Komariah, Purnomo, D., dan Surajudin. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Cetakan Pertama. AgroMedia: Yogyakarta. pp: 21-22.
- Lenaini, I. 2021. Teknik Pengambilan Sampel *Purposive* dan *Snowball Sampling*. *Jurnal Kajian, Penelitian, dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*. 6(1): 33-39. doi: 10.31764/historis.vXiY.4075.
- Lestari, T. R. P. 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-masalah Sosial*. 11(1): 57-72. doi: 10.46807/aspirasi.v11i1.1523.
- Maharani, A. I., Sari, A. F., dan Advinda, L. 2021. Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi Dari Swalayan (*Mini Review*). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 1(2): 624-634.
- Mahulette, F., Lesbassa, C. V., Pelamonia, A., dan Pattipeilohy, M. 2024. Kelimpahan dan Karakteristik Bakteri *Coliform* dalam Bakasang Sia-sia (*Sipunculus nodus L.*). *Lentera Bio*. 13(1): 160-166. doi: 10.26740/lenterabio.v13n1.p160-166.
- Maiyena, S. dan Mawaris, E. R. 2022. Kajian Analisis Konsumsi Daging Sapi dan Daging Babi Ditinjau dari Kesehatan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. 6(1): 3131-3136. doi: 10.31004/jptam.v6i1.3359.
- Maulidina, R., Utama, D. T., dan Marlina, E. T. 2023. Mutu Mikrobiologi Produk Olahan Daging yang Dijual Secara Daring dari UMKM di Kota Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 83-100. doi: 10.24198/jthp/v4i2.47313.
- Meiyasa, F. dan Nurjanah. 2021. *Mikrobiologi Hasil Perikanan*. Cetakan Pertama. Syiah Kuala University Press: Banda Aceh. pp: 98.
- Misrofah, S. dan Purwantisari, S. 2021. Uji Bakteriologis Air Kemasan dengan Metode *Most Probable Number* (MPN) pada Sistem Quanti-Tray di PDAM Tirta Gemilang, Kabupaten Magelang. *Jurnal Akademika Biologi*. 10(1): 12-16.
- Muhammad, A. 2023. Kerja Bakti Suguhananya Daging Sapi dan The Hangat, 41 Warga Sleman Keracunan Makanan. URL: <https://literaksi.com/kerja-bakti->

suguhannya-daging-sapi-dan-teh-hangat-41-warga-sleman-keracunan-makanan/. Diakses pada tanggal 2 Februari 2024 pukul 09.35 WIB.

- Muna, F. dan Khariri. 2020. Bakteri Patogen Penyebab *Foodborne Diseases*. *Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi Covid-19*. 6(1): 74-79. doi: 10.24252/psb.v6i1.15374.
- Ningrum, R. K., Abrar, M., dan Rastina. 2021. Deteksi Cemaran *Escherichia coli* pada Ikan Patin Asap (*Pangasius sutchi*) di Desa Koto Masjid Kabupaten Kempar Riau. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. 5(1): 62-67. doi: 10.21157/jim%20vet.v5i1.14664.
- Nurjannah, L. dan Novita, D. A. 2018. Uji Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Air Minum Isi Ulang dan Air Sumur di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Ilmu Alam Indonesia*. 1(1): 60-68.
- Paerunan, A., Hamidah, dan Sakung, J. 2018. Analisis Kandungan Bakteri pada Daging Sapi dan Ayam yang Dijual di Pasar Sentral Daya Kota Makassar. *Jurnal Kolaboratif Sains*. 1(1): 1-11. doi: 10.56338/jks.v1i1.329.
- Prabowo, A., Rahayu, P. N, dan Erwanti, D. 2021. Klasifikasi Kesegaran Daging Sapi Menggunakan Metode Ekstrasi Tekstur GLCM dan KNN. *Jurnal Elektro Luceat*. 7(1): 1-8. doi: 10.32531/jelekn.v7i1.344.
- Pramudyo, A. 2015. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pemilihan Pasar Tradisional sebagai Tempat Berbelanja (Studi Kasus pada Pasar Tradisional di Kabupaten Sleman). *Jurnal Bisnis: Teori dan Implementasi (JBTI)*. 6(1): 1-14. doi: 10.18196/jbti.v6i1.1388.
- Pratiwi, S. D., Budiarto, Sarudji, S., Estoepangestie, S., dan Harijani, N. 2022. *Most Probable Number Coliform* pada Daging Sapi dari Rumah Pemotongan Hewan Krian Sidoarjo. *Journal of Basic Medial Veterinary*. 11(1): 21-30.
- Prihanani, N. I., Ummami, R., Dalimunthe, N, W. Y., dan Ridlo, M. R. 2019. Evaluasi Kualitas Susu Kambing Etawa yang Dikoleksi dari Peternakan Berskala Kecil Di Wilayah Samigaluh, Kulon Progo. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*. 3(1): 25-32. doi: 10.22146/jntt.56616.
- Prihatiningsih, R., Pramono, Y. B., dan Setiani, B. E. 2021. Pengaruh Metode *Thawing* terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Kadar Protein Terlarut Daging Ayam Petelur Afkir Beku. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(2): 64-70. doi: 10.14710/jtp.2021.26599.
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Cetakan Pertama. Universitas Brawijaya Press: Malang. pp: 1-6.

- Purnomo, S., Dewi, S. N., Yulianto, T. S., dan Anggono, D. 2020. *Sleman Mapan: Sebuah Memoar Kepimpinan Bupati Sleman*. Edisi Pertama. Padiva Buku: Bantul. pp: 44.
- Purwadi, Radiati, L. E., Andriani, R. D., dan Evanuarini, H. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Cetakan Pertama. Universitas Brawijya Press: Malang. pp: 60-63.
- Razi, T. K. Dan Syahputra, F. 2021. Uji Kualitas Air Sumur dengan Menggunakan Metode MPN (*Most Probable Number*) Di Desa Dayah Tanoh Kecamatan Glumpang Tiga Kabupaten Pidie Tahun 2020. *Jurnal Real Riset*. 3(2): 118-124. doi: 10.47647/jrr.
- Qi, X., Alifu, X., Chen, J., Luo, W., Wang, J., Yu, Y., dan Zhang, R. 2022. Descriptive study of foodborne disease using monitoring data in Zhejiang province, China, 2016-2020. *BMC Public Health*. 22: 1-9. doi: 10.1186/s12889-022-14226-1.
- Rachmat, H. B. 2018. Keberadaan Pasar Tradisional Bersiang di Tengah-tengah Pasar Modern Studi Kasus Pasar Ujungberung Kota Bandung Provinsi Jawa Barat). *Jurnal Otonomi Keuangan Daerah*. 6(1): 1-17.
- Rahayu, N. P. T. A., Swacita, I. B. N., dan Agustina, K. K. 2022. Pengaruh Lama Peletakan pada Suhu Ruang terhadap Nilai pH dan Total Bakteri Daging Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 14(3): 217-224. doi: 10.24843/bulvet.2022.v14.i03.p04.
- Rizki, Z., Fitriana, dan Jumadewi, A. 2022. Identifikasi Jumlah Angka Kuman pada Dispenser Metode TPC (*Total Plate Count*). *Jurnal Sago: Gizi dan Kesehatan*. 4(1): 38-43. doi: 10.30867/gikes.v4i1.I052.
- Rosyidi, D., Apriliyani, M. W., Amertaningtyas, D., Utama, D. T., dan Susilo, A. 2021. *Industri Pengolahan Daging*. Universitas Brawijya Press: Malang. pp: 6.
- Sahani, W. dan Nasir, I. R. 2019. Analisis Kondisi Sanitasi dengan Keberadaan Bakteri *Coliform* pada Daging Sapi di Pasar Terong Kota Makassar. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*. 19(1): 50-61. doi: 10.32382/sulolipu.v19i1.938.
- Santina, R. O., Oktarina, R., dan Hayati, F. 2021. Analisis Peran Orangtua dalam Mengatasi Perilaku *Sibling Rivalry* Anak Usia Dini. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. 2(1): 1-13.
- Saputri, E. T. dan Efendy, M. 2020. Kepadatan Bakteri *Coliform* sebagai Indikator Pencemaran Biologis di perairan Sepuluh Kabupaten Bangkalan. *Juvenil*. 1(2): 243-249. doi:10.21107/juvenil/v1i2.7579.

- Sari, D. N., Muchsiri, M., dan Murtado, A. D. 2016. Mempelajari Berbagai Suhu Awal Perebusan Terhadap Kehilangan Protein Daging Sapi Bagian Has Dalam. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*. 5(1): 44-48.
- Sari, M. H. 2017. Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*. 2(2): 163-170. doi: 10.15294/jhe.v2i2.16916.
- Sari, D. P., Rahmawati, dan Rusmiyanto, E. P. W. 2019. Deteksi dan Identifikasi Genera Bakteri *Coliform* Hasil Isolasi dai Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Labora Medika*. 3(1): 29-35. doi: 10.26714/jlabmed.3.1.2019.29-35.
- Setyaningsih, E., Eddy. B. T., dan Gayatri, S. 2017. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga tentang Konsep Daging Sapi yang ASUH di Desa Baturetno Kecamatan Baturetno Kabupaten Womogiri. *Jurnal Agrosocionomics: Sosial Ekonomi Pertanian*. 1(2): 122-134. doi: 10.14710/agrisocionomics.v1i2.1875.
- Sihombing, V. E., Suada, I. K., dan Swacita, I. B. N. 2020. Perbandingan Uji Subjektif Kualitas Daging Sapi Bali Produksi Rumah Pemotongan Hewan Gianyar, Klungkung, dan Karangasem. *Indonesia Medicus Veterinus*. 9(1): 99-106. doi: 10.1987/imv.2020.9.1.99.
- Simanjuntak, T. M. S., Rembet, G. D. G., Sondakh, E. H. B., dan Maaruf, W. 2022. Kualitas Fisik Daging Sapi Di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Manado. *Zootec*. 42(1): 81-86. doi: 10.35792/zot.42.1.2022.41163.
- Soesetyaningsih, E. dan Azizah. 2020. Akurasi Perhitungan pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Jurnal Berkala Sainstek*. 8(3): 75-79. doi: 10.19184/bst.v8i3.16828.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI 3932:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sugiyoto, Wanniatie, V., dan Adhianto, K. 2015. Kandungan Mikroba pada daging Sapi dari Bebebrapa Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(2): 27-30. doi: 10.23960/jipt.v3i2.p%25p.
- Sumargo, B. 2020. *Teknik Sampling*. Cetakan Pertama. Universitas Negeri Jakarta Press. Jakarta Timur. pp: 19.
- Syafriana, V., Aliya, L. S., Sukamto, A. R., dan Hamida, F. 2020. Resistensi *Escherichia coli* dari Air Danau ISTN Jakarta Terhadap Antibiotik

- Amoksilin, Tetrasiklin, Kloramfenikol, dan Siprofloksasin. *Saintech Farma: Jurnal Ilmu Peternakan*. 13(2): 93-98. doi: 10.37277/sfj.v13i2.761.
- Syakur, M. A., Hertanto, B. S., dan Purnomo, S. H. 2017. Analisis Rantai Pasokan (*Supply Chain*) Daging Sapi dari Rumah Pemotongan Hewan sampai Konsumen di Kota Surakarta. *Jurnal Sains Peternakan*. 15(2): 52-58. doi: 10.20961/sainspet.v15i2.11444.
- Vera, N., Wibowo, A., dan Haris, M. I. 2021. Efek Pencairan Daging dengan Berbagai Metode *Thawing* terhadap Karakteristik Kualitas Daging Sapi Beku. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 4(1): 6-12.
- Wati, A. T., Safutra, R., dan Puspitasari, D. A. 2023. Penyuluhan Penyimpanan Daging dan Pembuatan *Beef Patty* pada PKK Kauman Bantul DIY. *Community Development Journal*. 4(5): 9711-9718. doi: 10.31004/cdj.v4i5.20912.
- Wiacaksani, A. L. dan Adriyani, R. 2017. Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di *Inflight Catering*. *Jurnal Media Gizi Indonesia*. 12(1): 88-97. doi: 10.20473/mgi.v12i1.88-97.
- Widyaningsih, W., Widyorini, N., dan Supriharyono. 2016. Analisis Total Bakteri di Perairan Muara Kali Wiso Jepara. *Diponegoro Journal of Masquares*. 5(3): 157-164. doi: 10.14710/marj.v5i3.14403.
- Wirantanaya, G. N. 2020. *Paradigma Fresh dan Frozen: Pengambilan Keputusan dalam Lingkungan Bisnis yang Kompleks*. Cetakan Pertama. CV Jejak: Sukabumi. pp: 56.
- Yuliandi, N. E., Marantika, A. V., dan Apriani. 2022. Identifikasi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Ayam Broiler di Pasar Pos Duri Jakarta Barat. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*. 2(2): 25-29. doi: 10.55606/jikki.v2i2.362.