

DAFTAR PUSTAKA

- Aerita, A. N., Pawenang, E. T., dan Mardiana. 2014. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Kontaminasi *Salmonella* pada Daging Ayam Potong. *Unnes Journal of Public Health*, 3(4), 9–16. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph>
- Afriyani, Darmawi, Manaf, Z. H., Abrar, M., dan Winaruddin. 2016. Isolasi Bakteri *Salmonella* sp. pada Feses Anak Ayam Broiler di Pasar Ulee Kareng Banda Aceh. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(1), 74–76.
- Aliyah, I. 2017. Pemahaman Konseptual Pasar Tradisional di Perkotaan. *Cakra Wisata*, 18(2), 1–16.
- Amin, N. F., Garancang, S., dan Abunawas, K. 2023. Konsep Umum Populasi dan Sampel dalam Penelitian. *Jurnal Kajian Islam Kontemporer*, 14(1), 15–31.
- Amiruddin, R. R., Darniati, dan Ismail. 2017. Isolation and Identification of *Salmonella* sp in Roasted Chicken From Restaurant in Syiah Kuala, Banda Aceh. *JIMVET*, 01(3), 265–274.
- Andari, S., dan Yudhayanti, D. 2022. Isolasi dan Identifikasi *Salmonella* sp. pada Daging Ayam Segar yang Dijual di Pasar Legi Ponorogo. *Jurnal Delima Harapan*, 9(2), 101–108.
- Angkasawati, dan Milasari, D. 2021. Pengembangan Pasar Tradisional dalam Meningkatkan Minat Pengunjung di Pasar Tradisional Boyolangu Kec. Tulungagung. *Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 14(1), 169–187.
- Apriani, L., Rahmawati, dan Kurniatuhadi, R. 2019. Deteksi Bakteri *Salmonella* dan *Shigella* pada Makanan Burger di Sungai Raya dalam Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(3), 53–57.
- Apriyanti, A. A. D., Sudiarta, I. W., dan Singapurwa, N. M. A. S. 2020. Analisis Cemarkan Mikrobiologi pada Daging Ayam Broiler yang Beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat. *Gema Agro*, 25(02), 115–127. <https://doi.org/10.22225/ga.25.2.2611.115~127>
- Arifin, I. M. 2015. *Deteksi Salmonella sp. Pada Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Makassar*.
- Artini, W. 2017. Ragam Konsumsi Pangan Masyarakat Pedesaan di Desa Margopatut Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk. *Jurnal Agrinika*, 1(1), 27–44.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas)*, 2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik

- Broto, W., Arifan, F., Fatimah, S., dan Alwy, L. N. 2021. Desinfektan dari Batang Serai, Daun Serai, Daun Sirih dan Kulit Jeruk Nipis. *Jurnal Penelitian Terapan Kimia*, 03(3), 12–16.
- Candra, A. Y. R., Widodo, M. E., Yanestria, A. M., Mardijanto, A., dan Wibisono, Freshita. J. 2022. Uji Kualitas (Organoleptis, Eber) dan Identifikasi Cemarkan *Salmonella* sp. Pada Daging Ayam dari Pasar Tradisional di Surabaya Barat. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 12(1). <https://doi.org/10.46549/jipvet.v12i1.252>
- Dewi, T. N., Kasi, P. D., dan Wardi, R. Y. 2023. Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Daging Ayam Broiler Beku di Toko Daging Kota Palopo. *Cokroaminoto Journal of Biological Science*, 5(1), 8–13.
- Diyana, U., Erina, dan Abrar, M. 2021. Perbandingan Infeksi *Salmonella* sp. pada Ayam Kampung dan Broiler yang di Potong di Pasar Lambaro Aceh Besar. (*JIMVET*) *Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala*, 5(2), 93–99.
- Edwin, M., Santosa, E. P., dan Riyanti, R. 2016. Status Mikrobiologi Daging Broiler dari Pasar-Pasar Tradisional Di Kota Metro. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(2), 94–99.
- Faizah, N. U., dan Tridayanti, A. A. 2022. Pengujian *Salmonella* dengan Menggunakan Media SSA dan Media TSIA Pada Makanan. *Journal of Biological Sciences and Applied Biology*, 2(1), 58–64.
- Fatimah, S., Hekmah, N., Fathullah, D. M., dan Norhasanah. 2022. Cemarkan Mikrobiologi pada Makanan, Alat Makan, Air dan Kesehatan Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Di Banjarmasin. *Journal of Nutrition College*, 11(4), 322–327.
- Fatiqin, A., Novita, R., dan Apriani, I. 2019. Pengujian *Salmonella* dengan Menggunakan Media SSA dan E. Coli Menggunakan Media EMBA pada Bahan Pangan. *Jurnal Indobiosains*, 1(1), 22–29. <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/biosains>
- Firdausyi, A. A., Estoepangestie, A. T. S., Wibawati, P. A., Hamid, I. S., Solikhah, T. I., dan Prastiya, R. A. 2022. Total Plate Count of Broiler Meat at Various Market in Bekasi City in March 2021. *Jurnal Medik Veteriner*, 5(2), 157–161. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol5.iss2.2022.157-161>
- Hajrawati, M Fadliah, Wahyuni, dan Arief, I. I. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(3), 386–389. <https://doi.org/10.3382/japr.2006-00061>
- Herawati, U., Rastina, Roslizawaty, Erina, Nurliana, dan Jalaluddin, M. 2022. Deteksi *Salmonella* sp. pada Daging Puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*) Afkir di Kecamatan

- Daruh Imarah Kabupaten Aceh Besar. *JIMVET) Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala*, 6(1), 13–21.
- Jaelani, A., Dharmawati, S., dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah*, 39(3), 119–128.
- Kasim, V.N.A.2020. Peran Imunitas Pada Infeksi *Salmonella Typhi*. Cetakan Pertama. C. V. Athra Samudra : Gorontalo.
- Lenaini, I. 2021. Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling. *Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39. <https://doi.org/10.31764/historis.vXiY.4075>
- Liur, I. J. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 3(2), 59. <https://doi.org/10.21580/ah.v3i2.6166>
- Liur, I. J., dan Tagueha, A. D. 2020. Analisis Cemaran Mikroba pada Daging Ayam Broiler di Beberapa Pasar Kota Ambon. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*, 8(2), 92–96. <https://doi.org/10.30598/ajitt.2020.8.2.92-96>
- Luktaningsih, A., dan Lestari, F. 2023. Pengaruh Brand Image, Brand Trust dan Brand Ambassador Terhadap Keputusan Pembelian Produk Smartphone. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 25(1), 89–96.
- Mahardinata, I.M.A., Haryawan, I.G.A., Prihananta, P.D., Guna, I.N.S.I. 2022. Design and Conctruction of Waterbath Base Microcontroller. *JITE*. 2(2):349-359.
- Mallang, N., Sabtu, B., dan Malelak, G. E. M. 2023. Perbandingan Kualitas Organoleptik dan Mikrobiologi Daging Sapi Betina Peranakan Ongole dan Betina Bali Afkir. *Journal of Animal Science*, 8(3), 70–76. <https://doi.org/10.32938/ja.v8i3.3783>
- Mardewi, N. K., dan Rejeki, I. G. A. D. S. 2019. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu yang Dipelihara pada Kepadatan Kandang yang Berbeda. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*, 3(1). <https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/wicaksana>
- Muna, F., dan Khariri. 2020. Bakteri Patogen Penyebab *Foodborne Diseases*. *Jurnal Uin Alauddin*, 1(1), 74–79. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>
- Najmah, Ridwan, A., Idayanti, T., Emelda, Dwijastuti, N. M. S., Putra, S. P., Krihariyani, D., Aini, dan Parisihni, K. 2024. *Pengantar Mikrobiologi* (R. U. Nurlila dan N. Malik, Eds.; 1st ed., Vol. 1). Eureka Media Aksara.
- Nofrianti, F.F., Novite, A., Jamin, F. Ismail., Farida., Sari, Whyu Eka. 2022. Deteksi Cemaran Salmonella sp. pada Bakso Bakar yang Dijual Di Kopelma Darussalam Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*. 6(3): 162-168.

- Nur, N. N., Fakrurrazi, Iskandar, C. D., Jamin, F., Roslizawaty, dan Riady, G. 2022. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. pada Daging Ikan Kuniran (*Upeneus sulphureus*) di Pasar Lampulo Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET) Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala*, 6(4), 217–225.
- Nuryani, S. R. H., Ferasyi, T. R., dan Abrar, M. 2017. Pengaruh Tingkat Cemarkan Bakteri *Escherichia Coli* terhadap Nilai Organoleptik pada Daging Paha Ayam Broiler (*Gallus gallus domesticus*). *JIMVET*, 01(4), 610–619.
- Nuryati, T. 2019. Analisis Performans Ayam Broiler Pada Kandang Tertutup dan Kandang Terbuka. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 5(2), 77–86.
- Palus, T. S., Sanam, M. U. E., dan Detha, A. I. R. 2016. Identifikasi *Salmonella* sp. dan *Escherichia coli* pada Lalat di Tempat Penjualan Daging Pasar Naikoten Kota Kupang. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 1(1), 10–13. <http://ejurnal.undana.ac.id/index.php/JVNVol.1No.1>
- Prisnanda, Y. A., dan Wulandari, D. 2022. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix*) terhadap Bakteri *Salmonella typhi*. *Jurnal Biologi dan Kependidikan Biologi*, 3(2), 86–93. <http://jurnal.untan.ac.id/pkp/indeks/EduNaturalia>
- Puspitasari, A. W., Ruzuqi, R., Ernawati, Sukmawati, S., Badaruddin, M. I., Amri, I., Hetharia, C., Latifah, Manurung, M., Tabalessy, R. R., Kamaruddin, M., dan Abadi, A. S. 2022. Analisis Angka Lempeng Total Mikroba pada Ikan Asin di Kepulauan Ayau, Papua Barat. *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 4(3), 192–198.
- Radillah, Alim, A., dan Hidayat. 2017. Sanitation Of Chicken Slaughtering Bussiness With Critical Disorders. *Promotif*, 7(1), 36–51.
- Ramadhani, W. M., Rukmi, I., dan Jannah, S. N. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika, Mei*, 3(1), 8–16. <http://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jbt>
- Ratnadhita, A. 'Noer, A. 'Widyawati, F. 'Kusworo, Y. A. 2023. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Nugget “Sayuti” (Sayur dan Protein Hewani) untuk Pencegahan Covid-19 dengan Forum Komunikasi Muslimah (FKM) Karanganyar di Kab. Karanganyar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(12).
- Rizaldi, A., Zelpina, E., dan Oktarina, K. 2022. Cemarkan *Coliform* dan *Total Plate Count* pada Daging Ayam Broiler: Studi Kasus di Pasar Tradisional Kabupaten Barito Timur. *Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*, 4(1), 28–33. <https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/jstp>
- Rizki, R. P., Arifin, M. Z., dan Aini, I. 2022. Identification of *Salmonella* Sp Bacterial Contamination in Broiler Chicken at Pon Market, Jombang Regency. *Medicra (Journal of Medical Laboratory Science/Technology)*, 5(1), 6–10. <https://doi.org/10.21070/medicra.v5i1.1621>

- Safitri, E., Hidayati, N. A., dan Hertati, R. 2019. Ekotonia: Prevalensi Bakteri *Salmonella* pada Ayam Potong yang Dijual di Pasar Tradisional Pangkalpinang. : : *Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 4(1), 25–30.
- Sangadji, I., Jurianto, dan Rijal, M. 2019. Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau dari Kadar Protein dan Angka Lempeng Total Bakter. *Jurnal Biology Science dan Education*, 8(1), 47–58.
- Sartika, D., Erna, M., dan Marlina, L. 2016. Survei Cemarkan Mikrobial dan Mutu Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) Segar. *Jurnal Kelitbangan*, 4(2), 162–180.
- Sartika, D., Susilawati, dan Arfani, G. 2016. Identifikasi Cemarkan *Salmonella* sp. Pada Ayam Potong dengan Metode Kuantifikasi di Tiga Pasar Tradisional dan Dua Pasar Modern di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 21(2), 89–96.
- Sembor, S. M., dan Tinangon, R. M. 2022. *Industri Pengolahan Daging*. CV. Patra Media Grafindo Bandung .
- Shofia, Y. R., Agustin, A. L., Supriadi, dan Ningtyas, N. S. I. 2023. Deteksi Bakteri *Salmonella* sp pada Daging Ayam Broiler yang Dijual di Pasar Rakyat Kota Mataram. *Mandalika Veterinary Journal* , 3(1), 35–46. <https://doi.org/10.33394/MVJ.V1I2.2021.1-6>
- Siyam, N., dan Cahyati, W. H. 2018. Peningkatan Kapasitas Penghuni Pondok Pesantren dalam Pencegahan *Food Borne Diseases* dengan Metode *Peer Education*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* , 17(2), 136–147.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Metode Pengujian Cemarkan Mikrobial dalam Daging, Telur dan Susu serta Hasil Olahannya. SNI 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. SNI 3924:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. Ayam Broiler. SNI 01-4258-2010. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarwanti, C. S., dan Maysyarah. 2017. Uji Cemarkan *Salmonella* Pada Minuman Es Cappucino Cincau yang Dijual di Kota Kendari. *Jurnal Analis Kesehatan Kendari*, 2(1), 47–54.
- Sukmawati, Ratna, dan Fahrizah, A. 2018. Analisis Cemarkan Mikroba pada Daging Ayam Broiler di Kota Makassar. *Scripta Biologica*, 5(1), 51–53. <https://doi.org/10.20884/1.SB.2018.5.1.799>.
- Sukmawati, S. 2018. Total Microbial Plates on Beef and Beef Offal. *Bioscience*, 2(1), 22. <https://doi.org/10.24036/02018219825-0-00>

- Susanty, A., Tafsir, M., dan Adji, D. 2021. Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Sain Veteriner*, 39(3), 224. <https://doi.org/10.22146/jsv.54354>
- Taran, S. Y., Ballo, V. J., dan Sinlae, M. 2015. Pengaruh Pemberian Tepung Bonggol Pisang dan Tepung Daun Kelor sebagai Pengganti Jagung terhadap Warna, Rasa dan Keempukan Daging Ayam Broiler. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 2(1), 67–74.
- Tumbal, E. L. S., dan Simanjuntak, M. C. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kemangi (*Acimum spp*) dalam Pakan Terhadap Performans Ayam Broiler. *Jurnal Faperrtanak*, 4(1), 21–39.
- Ulya, N. N., Fitri, I., dan Widyawati, D. I. 2020. Gambaran Makroskopis dan Mikroskopis Bakteri *Salmonella typhi* dan *Salmonella paratyphi* pada Penderita Demam Tifoid. *J. Sintesis*, 1(2), 40–46.
- Utari, L. K., Riyanti, R., dan Santosa, P. E. 2016. Status Mikrobiologis Daging Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(1), 63–66.
- Wahyuni, D., Priyanto, R., dan Nuraini, D. H. 2018. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Sapi Brahman Cross yang Diberi Pakan Limbah Nanas sebagai Sumber Serat. *Jurnal Pertanian*, 9(2), 99–106.
- Wijaya, R., Manullang, J. R., dan Daru, T. P. 2021. Uji Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Broiler yang Diberi Pakan Tambahan Daun Tahongai (*Kleinhovia hospital L*). *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 3(2), 67–79.
- Yunus, R., Mongan, R., dan Rosnani. 2017. Cemaran Bakteri Gram Negatif pada Jajanan Siomay di Kota Kendari. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1), 87–92. <http://ejurnal-analiskesehatan.web.id>
- Yurike. 2023. Buletin Peternakan Tropis Forecasting Produksi dan Analisis Trend Harga Daging Ayam Broiler di Provinsi Bengkulu. *Buletin Peternakan Tropis*, 4(1), 18–25. <https://doi.org/10.31186/bpt.4.1>