

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar dan Usmiati. 2007. *Teknologi Pengolahan Daging*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian.
- Adiyastiti, B.E.T., Suryanto, E., dan Rusman. 2014. Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas Sensoris dan Kadar Benzo(a)piren Sate Daging Kambing. *Buletin Peternakan*. 38 (3): 189-196.
- Aerita, A.N., Pawenang, E.T., dan Mardiana. 2014. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitas Dengan Kontaminasi *Salmonella* Pada Daging Ayam Kampung. *Unnes Journal of Public Health*. 3 (4): 9-16.
- Afriyanti. 2019. Keberadaan *Escherichia coli* pada Makanan di Kantin Sekolah Dasar. *Higeie Journal of Public Health*. 3 (3): 417-429.
- Afid, M., dan Nurmasitoh, T. 2016. Efek Konsumsi Daging Kambing Terhadap Tekanan Darah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 10 (1): 28-32.
- Amin, N.F., Garancang, S., dan Abunawas, K. 2023. Konsep Umum Populasi Dan Sampel Dalam Penelitian. *Jurnal Pilar*. 14 (1): 15-31.
- Apriyanti, D.P.R.V., Laksmi, A.S., dan Widayanti, N.P. 2022. Identifikasi Bakteri Kontaminasi Pada Gelang Tri Datu. *Jurnal Biologi Makassar*. 7 (2): 24-33.
- Apriyanti, A. A. D., Sudiarta, I.W., dan Singapurwa, N.M.A.S. 2020. Analisis Cemaran Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Yang Beredar Di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat. *Gema Agro*. 25 (2): 115-127.
- Aristyawan, A., Sugijanto, N.E., dan Suciati. 2017. Potensi Antibakteri dari Ekstrak Etanol Spons *Agelas cavernosa*. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 4 (1): 39-43. doi: 0.20473/jfiki.v4i12017.39-43.
- Brooks, G.F., Carroll, C., Butel, J.S., Morse, S.A., dan Mietzner, T. 2012. *Jawetz, Melnick, & Adelberg Mikrobiologi Kedokteran*. Edisi ke 25. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Darna, Turnip, M., dan Rahmawati. 2018. Identifikasi Bakteri Anggota *Enterobacteriaceae* Pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. *Jurnal Labora Medika*. 2 (2): 6-12.
- Dewi, E.S., Latifa, S.E., Fawwarahly, F., dan Kautsar, R. 2016. Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas Di RPA Dan Yang Beredar Di Pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (3): 379-385. doi: 10.29244/Jipthp.4.3.379-385.
- Diana, C., Dihansih, E., dan Kardaya, D.D. 2018. Kualitas Fisik Dan Kimiawi Daging Sapi Beku Pada Berbagai Metode Physical And Chemical Qualities Of Frozen Beef Within Different Thawing Method. *Jurnal Pertanian*, 9 (1): 51-60.

- Fatimah, S., Hekmah, N., Fathullah, D. M., dan Norhasanah, N. 2022. Cemaran 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. doi: 10.14710/Jnc.V11i4.35300.
- Febriani, C. D., Larasati, D., dan Sampurno, A. 2020. Pengaruh Lama Waktu Pencelupan Dalam Nitrogen Cair Terhadap Sifat Fisik Dan Kimiawi Bakso Daging Sapi Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*. 15(2): 15-22. doi: 10.26623/Jtphp.V15i2.2656.
- Febrianto, N. 2023. Kemenkes Catat 4.792 Kasus Keracunan Makanan 10 Bulan Terakhir. VOI ID. <https://Voi.Id/Berita/322807/Kemenkes-Catat-4-792-Kasus-Keracunan-Makanan-10-Bulan-Terakhir> [21 Februari 2024].
- Firmansyah, D., dan Dede. 2022. Teknik Pengambilan Sampel Umum Dalam Metodologi Penelitian: Literature Review. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*. 1 (2): 85-114. doi: 10.55927/Jiph.V1i2.937.
- Ginting, S.T.M., Helmi, Z., Darmawi, Dewi, M., Hennivanda, Erisa, dan Daud, R., 2018. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Gram Negatif Pada Ambing Kambing Peranakan Etawa (PE). *JIMVET*. 2 (3): 351-360.
- Harjanto, S., dan Raharjo. 2017. Peran Laminar Air Flow Cabinet Dalam Uji Mikroorganisme Untuk Menunjang Keselamatan Kerja Mahasiswa Di Laboratorium Mikrobiologi. *Metana*. 13 (2): 55-57. doi: 10.14710/metana.v13i2.18016.
- Hamida, F., Aliya, L.S., Syafriana, V., dan Pratiwi, D. 2019. *Escherichia Coli* Resisten Antibiotik Asal Air Keran Di Kampus Istn. *Jurnal Kesehatan*. 12 (1): 63-72. doi: 10.23917/Jk.V12i1.8958.
- Harahap, M., Sulardiono, B., dan Suprpto, D. 2018. Analisis Tingkat Kematangan Gonad Teripang Keling (*Holothuria Atra*) Di Perairan Menjangan Kecil, Karimunjawa. *New England Journal Of Medicine*. 7(3): 2499-2508. doi: 10.1007/S00401-018-1825.
- Haris, R., Satriawan, D., Indrawati, A., Rahmawati, Maryam, A., Elis, A., Sudasman, F.H., Baadwi, B., Silalahi, M. I., Wahyuni, I. D., dan Sandra. 2023. *Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Hartono, Ali, A., Idris, I.S., dan Daud, H.I. 2021. Cemaran Bakteri Pada Bakso Yang Beredar Di Kota Makassar. *Indonesian Journal Of Fundamental Sciences*. 7 (2): 84-91.
- Hasbi, M., dan Laome, L. 2018. Optimalisasi Unjuk Kerja Cool Box Pada Variasi Komposisi Media Pendingin Dengan Analisis Variansi. *SNT2BKL*. 1-6.
- Ilahi, F.N., Ananta, N.L., Advinda, L., dan Kes, M. 2021.. Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi Dari Pasar Tradisional. *Prosiding SEMNAS BIO 2022*. 283-292.

- Jamilatun, M., dan Aminah, A. 2016. Isolasi Dan Identifikasi *Escherichia coli* Pada Air Wudhu Di Masjid Yang Berada Di Kota Tangerang. *Jurnal Medikes*. 3 (1): 81-90. doi: 10.36743/Medikes.V3i1.154.
- Khairunnida, G.R., Rusmini, H., Maharyuni, E., dan Warganegara, E. 2020. Identifikasi *Escherichia coli* Penyebab Waterborne Disease Pada Air Mimun Kemasan Dan Air Mimunm Isi Ulang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 12 (2): 634-639. doi: 10.35816/Jiskh.V12i2.370.
- Khakim, L., dan Rini, C.S. 2018. Identifikasi *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada Air Kolam Renang Candi Pari. *Medicra*. 1 (2): 84-93. doi: 10.21070/medicra.v1i2.1491.
- Khoiriyah, A., Sumardi, dan Hendri Busman. 2022. Identifikasi Dan Patogenesitas *Escherichia Coli* Dari Swab Kloaka Ayam. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 10 (3): 323-332.
- Komariah, Surajudin, dan Purnomo, D. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Lukitaningsih, 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.
- Maiyena, S., dan Mawarnis, E.R. 2022. Kajian Analisis Konsumsi Daging Sapi Dan Daging Babi Ditinjau Dari Kesehatan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. 6 (1): 3131-3136.
- Maulidina, R., Marlina, E.T., dan Utama, D.T. 2023. Mutu Mikrobiologi Produk Olahan Daging Yang Dijual Secara Daring Dari Umkm Di Kota Bandung Microbiological Quality Of Processed Meat Products Sold Online From Msmes In Bandung City. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2): 83-100. doi: 10.24198/Jthp.V4i2.47313
- Miranti, D., Ismail, dan Razali. 2017. Jumlah Cemaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Daging Kambing Di Pasar Tradisional Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. 1 (4): 631-636.
- Paerunan, A., Sakung, J., dan Hamidah. 2018. Analisis Kandungan Bakteri Pada Daging Sapi Dan Ayam Yang Dijual Di Pasar Sentral Daya Kota Makassar. *Jurnal Kolaboratif Sains*. 1 (1): 1-11.
- Patriani, P., Hafid, H., Mirwandhono, E., dan Wahyuni, T. 2020. *Teknologi Pengolahan Daging*. Medan: CV Anugerah Pangeran Jaya Press.
- Prasetya, Y.A., Winarsih, I.Y., Pratiwi, K.A., Hartono, M.C., dan Rochimah, D.N. 2019. Deteksi Fenotipik *Escherichia coli* Penghasil Extended Spectrum Beta-Lactamases (Esbls) Pada Sampel Makanan Di Krian Sidoarjo. *Life Science*. 8 (1): 95-105. doi: 10.15294/Lifesci.V8i1.29995.
- 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 (JNTT)*. 3 (1): 25-32. doi: 10.22146/Jntt.56616.
- Riffiandi, N., Maradon, G.G., dan Pertiwi, V. R. 2021. Prevalensi Bakteri *Coliform* Dan *Escherichia coli* Pada Daging Kambing Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung. *Jurnal Peternakan Terapan*. 3 (1): 10-14.
- Rizki, Z., Fitriana, F., 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.V4i1.1052.
- Rosyidi, D., 2018. Beberapa Kendala Bahan Pangan Asal Ternak Untuk Mencapai Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VI*. 51-57.
- Sabaaturohma, C.L., Gelgel, K.T.P., dan Suada, I.K. 2020. Jumlah Cemaran Bakteri *Coliform* Dan Non-*Coliform* Pada Air Di RPU Di Denpasar Melampaui Baku Mutu Nasional. *Indonesia Medicus Veterinus*. 9 (1): 139-147. doi: 10.19087/Imv.2020.9.1.139.
- Sari, D.P., Rahmawati., dan Rusmiyanto, E. 2019. Deteksi dan Identifikasi Genera Bakteri *Coliform* Hasil Isolasi dari Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Laboran Medika*. 3 (1): 29-35.
- Sauyai, A.Z., Mewengkang, H.W., dan Timbowo, S.M. 2014. Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Air Pencuci Ikan Di Pasar Pinasungkulan Karombasan Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2 (2): 48-50. doi: 10.35800/Mthp.2.2.2014.6854.
- Sembor, S.M., dan Mellany, R. 2022. *Industri Pengolahan Daging*. Bandung: CV. Patra Media Grafindo.
- Setiawan, P.J., Padaga, M.C., dan Widati, A.S. 2014. Kajian Kualitas Fisik Dan Kimia Daging Kambing Di Pasar Kota Malang. *Buletin Veriner Udayana*. 1-7.
- Sigit, M., Dawa, L.D., Nussa, O.R.P.A., dan Rahmawati, I. 2021. Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* L) Terhadap Uji Eber Dan Organoleptik Pada Pengawetan Daging Kambing (*Capra aegagrus hircus*). *VITEK : Bidang Kedokteran Hewan*. 11 (2): 47-57. doi: 10.30742/Jv.V11i2.83.
- Sinaga, D. 2014. *Statistika Dasar*. Jakarta: UKI Press.
- Siyam, N., dan Cahyati, W. 2018. Peningkatan Kapasitas Penghuni Pondok Pesantren Dalam Pencegahan Food Borne Diseases Dengan Metode Peer Education. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 17 (2): 136-147.
- Sriyani, N., Tirta, A., Lindawati, dan Miwada, I.N.S. 2015. Kajian Kualitas Fisik Daging Kambing Yang Dipotong Di Rph Tradisional Kota Denpasar. *Makalah Ilmiah Peternakan*. 18 (2): 48-51.

- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Pangan*. SNI 7388:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Supyansyah, S., Rochmawati, R., dan Selviana, S. 2017. Hubungan Antara Personal Hygiene Dan Sanitasi Tempat Dagang Dengan Angka Kuman Pada Sate Ayam Di Kota Pontianak Tahun 2015. *Jumantik*. 4 (2): 1-7. doi: 10.29406/Jjum.V4i2.861.
- Trisno, K., Tono, K.P., dan Suarjana, I.G.K. 2019. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Dari Udara Pada Rumah Potong Unggas Swasta Di Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 8: 1-7.
- Wibisono, F.J. 2015. Potensi *Escherichia coli* Sebagai *Foodborne Zoonotic Disease*. *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan*. 8 (5): 685-694. doi: 10.19087/Imv.2019.8.5.685.
- Yuliandi, N.E., Apriani, dan Marantika, A.V. 2022. Identifikasi Cemarkan 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
- Yunita, M., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R., Keteknik, J., Fakultas, P., dan Kunci, K. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*. 3 (3): 237-248.
- Zakir, M.I., dan Jaelani, A. 2020. Pemanfaatan Hijauan Rawa Termodifikasi Sebagai Pakan Lengkap Granule Terhadap Karkas Dan Daging Kambing Lokal. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 6 (2): 97-102.
- Zulkarnain, Z., Asmawati, dan Sofyan. 2017. Analisis Konsumsi Daging Sapi Pada Tingkat Rumah Tangga. *Jurnal Agriseip*. 18 (1): 1-12.