

DAFTAR PUSTAKA

- Afrina, D., Fakhrurrazi. dan Rastina. 2018. Pemberian Ekstrak Daun mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) terhadap Jumlah Total Cemaran Bakteri pada Daging Sapi. *JIMVET* 2(4): 460-467. doi: 10.21157/jim%20vet.v2i4.9017.
- Alifia, E.S. dan Aji, O.R. 2021. Analisis Keberadaan *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Es Batu dari Jajanan Minuman di Pasar Tengah Bandar Lampung. *Jurnal Pendidikan dan Biologi* 13(1): 74-81.
- Anggaeni, T.T.K., Noormarina, I. dan Budi Sujatmiko. 2022. Sosialisasi Pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) dan Jajanan Sehat dalam Upaya Meningkatkan Kesadaran Masyarakat atas Kualitas Hidup Sehat. *Media Kontak Tani Ternak* 4(1): 27-35. doi: 1024198/mkttv4i1.38627.
- Ariyani Rusmah, C. 2017. Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Hygiene Sanitasi Keberadaan Bakteri *Coliform* pada Olahan Daging Sapi di Instalasi Gisi RS PKU Muhammadiyah Surakarta. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Arlus, A., Sudargo, T., dan Subejo. 2017. Hubungan Ketahanan Pangan Keluarga dengan Status Gizi Balita (Studi di Desa Palasari dan Puskesmas Kecamatan Legok, Kabupaten Tangerang. *Jurnal Ketahanan Nasional* 23(3): 395-375. doi: [10.22146/jkn.25500](https://doi.org/10.22146/jkn.25500)
- Astutiningsih, C., Meri., dan Santosa, A. 2022. Analisis cemaran Bakteri *Coliform* dan pengaruh lama Penyimpanan terhadap Jumlah mikroba pada Produk Selai Asam dari UKM Dapoer Cantik, Semarang, Jawa Tengah. *Jurnal pengabdian kepada Masyarakat* 1(4): 274-282.
- Bahar, Burhan. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. 1 ed. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. pp: 39-50
- Bambang, A.G., Fatimawali. dan Kojong, N.S. 2014. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Air Isi Ulang dari Depot di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 3(3): 325-334. doi: 10.35799/pha.3.2014.5450.
- Desimone., Werner. dan Harris. 2016. *Escherichia coli in Motion, Biological, and Medical Physics biomedical Engineering*. 1 ed. Springer Verlag AIP Press. New York.
- Dewi, ES., Latifa, E., Fawwarahly, dan Kautsar. 2016. Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(3): 379-385.

- Diyo Andrew, R. 2022. Keamanan Pangan Sebagai Usaha Perlindungan Kesehatan Masyarakat dan Sebagai Hak Konsumen. *Jurnal Ilmu Sosial* 1(7): 703-712.
- Evriarti, P.R. 2022. Identifikasi Bakteri Mirip *Coliform* pada Media Cromocoult Coliform Agar (CCA). *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa* 6(1): 6-10.
- Fikri, F., Hamid, I. S dan Purnama, M.T.E. 2018. Uji Organoleptik, pH, Uji Eber, dan Cemaran Bakteri pada Karkas yang Diisolasi dari Kios di Banyuwangi. *Jurnal Med.Vet* 1(1):23-27. doi: [10.20473/jmv.vol1.iss1.2017.23-27](https://doi.org/10.20473/jmv.vol1.iss1.2017.23-27)
- Firmansyah, D dan Dede. 2022. Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologu Penelitian: Literatur Review. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik* 1(2): 85-114.
- Fitriani., Said, N.S., dan Syah, S. P. 2023. Identifikasi Cemaran Mikroba pada Jajanan Bakso di Kota Majene. *Jurnal riset rumpun ilmu hewan* 2(1): 22-36. doi: [10.55605/jurrih.v2il.1330](https://doi.org/10.55605/jurrih.v2il.1330).
- Ghanem, N.A., Elshabasy, A.A., Ibrahim, H. A. dan Samaha, I. A. 2014. Enterobacteriaceae in Some Marine Fish Fillet. *Alexandria Journal of Veterinary Sciences* 40:124-131. doi: [10.5455/ajvs.49502](https://doi.org/10.5455/ajvs.49502).
- Hartadi, A.Y., Sutriyani, S., Astut, S. dan Prabawati, P.T. 2023. Analisis Cemaran Mikroba Pada Daging Ayam Dan Daging Sapi Dari Beberapa Tempat Penjualan Daging Di Wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2023. *Jurnal Ilmiah Veteriner Yogyakarta* 4: 1-17.
- Ilahi, N.F., Ananta, N.L. dan Advinda, L. 2021. Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi dari Pasar Tradisional. *Prosiding SEMNAS BIO 2021*. pp. 283-292
- Indriyani, D.P., Tyasningsih, W, dan Praja, R.N. 2019. Isolasi dan Identifikasi *Salmonella* pada Daging Sapi di Rumah Potong Hewan Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner* 2(2):83- 88. doi: [10.20473/jmv.vol2.iss2.2019.83-88](https://doi.org/10.20473/jmv.vol2.iss2.2019.83-88)
- Isnawaida. 2020. Deteksi Bakteri *Coliform*, Angka Lempeng Total dan pH pada Telur Ayam dari Pasar Tradisional Maros. Skripsi. Program Studi. Peternakan, Universitas Hasanudin, Makassar.
- Jefanni, V., Rastina., Ferasyi, T.R. 2017. Deteksi Cemaran *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional Ulee Kareng. *JIMVET* 1(4):715-719. doi: [10.21157/jim%20vet.v1i4.4919](https://doi.org/10.21157/jim%20vet.v1i4.4919)

- 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.v4i1.13595.
- Karisma, U.D., Wiqoyah, N., Pusarawati, S. 2021. Prevalence of *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* Bacteria in Chicken Meat of Traditional Maket Surabaya City. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan* 8(2): 193-204. doi:10.32668/jitek.v8i2.51
- Kementerian Pertanian. 2022. Outlook Daging Sapi. Pusat Data dan Sistem Infomasi Pertanian Sekretariat Jendral. Jakarta.
- Lawrie. 2003. *Ilmu Daging. 1 Ed.* Universitas Indonesia. Jakarta. pp:44.
- Lestariningsih., Nada, M.S., Yasin, M.Y., Ropida, S. dan Abidin, M.K. 2020. Peranan Nomor Kontrol Veteriner Terhadap Jaminan Mutu Keamanan Produk Hasil Peternakan. *Jurnal Riset dan Konseptual* 5(1): 180-188. doi: 10.28926/briliant.v5i1.437.
- Liur, I.J dan Tagueha, A.D. 2020. Analisis Cemaran Mikroba pada Daging Ayam Broiler di Beberapa Pasar Kota Ambon. *Agrinimal* 8(2): 92-96. doi: 10.30598/ajitt.2020.8.2.92-96
- Lorens, M. dan Rachmat, N. 2023. Identifikasi Kesegaran Daging Sapi Berdasarkan Jarak Potret Menggunakan Metode Jaringan Syaraf Tiruan. *2 MDP Student Conference (MSC)*. pp: 206-2014.
- Maharani, A.I., Sari, A.F. dan Advinda L. 2021. Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi dari Swalayan-Mini Review. *Prosiding SEMNAS BIO*. pp:624-634.
- Mail, D.A.A., Fahmi, N.F., Putri, D. dan Hakiki, M.S. 2021. Kebijakan Pemotongan Sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) dalam Kaitannya dengan Prinsip Manajemen Halal dan HACPP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). *Halal Research Journal* 1(1): 20-38. doi: 10.12962/j22759970.v1i1.33.
- 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. doi:10.31004/jptam.v6i1.3359.
- Mamboran, N.M., Suada, I.K. dan Sampurna, I. P. 2019. Nilai Konsistensi, Susuk Masak, dan Jumlah Bakteri *Coliform* pada Daging Sapi Wilayah Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus* 8(6): 854–864. doi: 10.19087/imv.2019.8.6.854.
- Martoyo, P.Y., Hariyadi, R.D. dan Rahayu, W.P. 2014. Kajian Standar Cemaran Mikroba dalam Pangan di Indonesia. *Jurnal Standardisasi* 16(2): 113-124. doi: 10.31153/js.v16i2.173.
- Maya, N.P., Febriyantiningrum, K., Selomashar, M. dan Nirfitria, N. 2023. Deteksi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* pada Daging Ayam Broiler di UPT

Laboratorium Kesehatan Hewan Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur di Tuban. *Biology Natural Resouce Journal* 2(1): 6-12. doi:10.55719/binar.2023.2.1.6-12

- Muhami dan Haifan, Mohammad. 2019. Evaluasi Kinerja Rumah Potong Hewan (RPH) Bayur, Kota Tangerang. *Jurnal IPTEK* 3(2): 200-208. doi: 10.31543/jii.v3i2.149
- Muna, F. dan Khariri, K. 2020. Bakteri Patogen Penyebab *Foodborne Disease*. Dalam: *Prosiding Seminar Biologi di Era Pandemi COVID-19*. pp: 74-79.
- Mutiarasari, N.O.A., Harijani, N., Rantama, F.A. dan Raharjo, D. 2020. Total Plate dan Total *Staphylococcus aureus* pada Daging di Pasar Tradisional Kecamatan Mulyorejo Surabaya. *Jornal of Basic Medical Veterinary* 19(2): 63-68. doi: 10.20473/jbmv.v9i2.28584.
- Natalia, L.A., Bintari, S.H. dan Mustikaningtyas, D. 2014. Kajian Kualitas Bakteriologis Air Minum Isi Ulang di Kabupaten Blora. *Unnes Journal of Live Science* 3(1): 32-34.
- Nurhasanah, S., Huda, S., Sukri, N. dan Windarningsih, F. 2022. Peningkatan Pengetahuan Pengemasan Berstandar *Food Grade* Melalui Sosialisasi Bahan Pengemas Daging Bagi Masyarakat. *Journal Masyarakat Mandiri* 6(2): 894-901. doi: 10.31764/jmm.v6i2.6825.
- Nurmawati, S., Prodjosoewojo, S., Chairunnisa, N.H., Djauhari, H., dan Alisjahbbana, B. 2019. Faktor Risiko Penyebab *Foodborne Disease* ada Siswa SD. *Jurnal Sains dan Kesehatan* 4(4):180-184.
- Ollong, A.R., Palulungan, J.A. dan Rizki, A. 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.
- Paerunan, A., Sakung, J. dan Hamidah. 2018. Analisis Kandungan Bakteri pada Daging Sapi dan Ayam yang Dijual di Pasar Sentral Daya Kota Makassar. *Jurnal Unimus Palu* 1(1): 1-11. doi: 10.56338/jks.v1i1.329
- Peraturan Menteri Pertanian. Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*). Permentan Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010. Jakarta.
- Pratiwi. 2022. *Most Probable Number Coliform* pada Daging Sapi dari Rumah Pemotongan Hewan Krian, Sidoarjo. *Journal of Basic Medical veterinary* 11(1), 21-30. doi: 10.20473/jbmv.v11i1.36476.
- Pratiwi, S.D., Harijani, N., Sarudji, S., Budiarto. dan Estoepangestie, S. 2022. *Most Probable Number Coliform* pada Daging Sapi dari Rumah Pemotongan Hewan Krian, Sidoarjo. *Journal of Basic Medical Veterinary* 11(1): 21-30. doi: 10.20473/jbmv.v11i1.36476.

- Prihanani, N.I., Ummami, R., Dalimunte, N.W.Y., 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
- Purwasih. 2021. *Analisis Pangan. 1 ed.* POLSUB PRESS. Subang.
- Putri, S.E., Sinaga, K. dan Rusdhi, A. 2023. Uji Cemaran Bakteri *E. coli* dan *Salmonella sp.* Pada Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kecamatan Hamparan Perak. *Journal of Pharmaceutical and Science* 6(2): 892-902. doi: 10.36490/journal-jps.com.v6i2.78.
- Rahayu, R.S. dan Darmawi. 2022. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Daging Sapi di Pasar Bina Usaha Meulaboh. *Jurmakemas* 2(2), 375-385.
- 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. doi: [/10.25181/peterpan.v3i1.2199](https://doi.org/10.25181/peterpan.v3i1.2199)
- Rizal, A., Nuraini, H., Priyanto, R. dan Muladno, H. 2014. Produktivitas Karkas dan Daging dengan Teknik Penanganan Karkas yang Berbeda di Beberapa RPH. *Jurnal Ilmu Produksi dan teknologi Hasil Peternakan* 2(1):201-206
- Saadah. 2017. *Analisis Bakteri Coliform dalam Es Batu dari Berbagai Kantin di Universitas Islam Negeri Raden Intang Lampung.* Skripsi. Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Trabiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Raden Intan, Lampung.
- 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 Sivias Akademika dan Masyarakat* 19(1): 50-61. doi: 10.32382/sulolipu.v19i1.938.
- Santina, R.O., Hayati, F. dan Oktarina, R. 2021. Analisis Peran Orang Tua dalam Mengatasi Perilaku *Sibling Rivalry* Anak Usia Dini. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa* 2(1): 1-13.
- Santos, Urip. 2020. Pemilihan dan Pengolahan Daging dalam Situasi Wabah Penyakit Mulut dan Kuku. *Buletin Peternakan Tropis* 4(1): 63-68. doi: 10.31186/bpt.4.1.
- Sembiring, S.B., Putra, I.N.K. dan Arihantana, N.M.I.H. 2019. Studi Cemaran Mikroba pada Rendang Sapi di Rumah Makan Padang di Kecamatan Kuta, Kabupaten badung, Bali. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8(1): 75-84.
- Setyorini, N., Sumastuti, E. dan Utami, R.E. 2022. Urgensi Keamanan Pangan Rumah Tangga dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian* 18(1): 15-26. doi:10.20956/jsep.v18i1.13896.

- Sharma, G. 2017. Pros and Cons of Different Sampling Technique. *Internasional Journal of Applied Research* 3(7): 749–752.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soesetyaningsih, E. dan Azizah. 2020. Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *BERKALA SAINSTEK* 8(3): 75-79. doi: 10.19184/bst.v8i3.16828.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikrobia dalam Daging, Telur, dan Susu serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Karkas Daging Sapi*. SNI 3932:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sugiri, M. dan Ardiansyah, R. 2023. Perancangan Mobil Box Pendingin Sebagai Proses Distribusi Daging Sapi pada Temperatur 35°F dengan Kapasitas 4 Ton. *Jurnal ISMETEK* 15(2): 1-7.
- Sugiyoto, Ardianto, K. dan Wanniatie, V. 2015. Kandungan Mikroba pada Daging Sapi dari Beberapa Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3(2): 27-30. doi:10.23960/jipt.v3i2.p%25p.
- Susanti, S., Arifan, F. dan Kinati, T.S.A. 2022. *Produk Pangan Berbasis Ikan Air Tawar Edisi 1*. UNDIP PRESS. Semarang.
- Tambunan, R. D. 2009. *Keempukan Daging dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung.
- Tahuk, P.K., dan Dethan, A.A. dan Sio, S. 2020. Karakteristik Warna Daging dan Lemak Sapi Bali Jantan yang Digemukkan dengan Hijauan di Peternakan Rakyat. *Journal of Tropical Animal Science and Technology* 2(2): 17-25. doi: 10.32938/jtast.v2i2.592.
- Timikasari, A.D., Shodiq, D.E. dan Setiawan. 2022. Literatur Review: Sumber Daya Alam Pangan pada Sektor Pertanian di Indonesia. *Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI)* 4(2): 44-48.
- Tolistiawaty, I., Widjaja, J. dan Isnawati, R. 2015. Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. *Jurnal Vektor Penyakit* 9(2): 45-52. doi: 10.22435/vektorp.v9i2.5793.
- Undang-Undang Republik Indonesia. Pangan. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012. Jakarta.
- Utami Fadilasani. 2020. Metode *Most Probable Number* (MPN) sebagai Dasar Uji Kualitas Air Sungai Rengganis dan Pantai Tmur Pangandaran dari Cemaran Coliform dan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi* 20(1): 21-30. doi: 10.36465/jkbth.v20i1.550.

- Wati Risa, Y. 2018. Pengaruh Pemanasan Media *Plate Count Agar* (PCA) Berulang Terhadap uji *Tota Plate Count* (TPC) di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium* 1(2): 44-47. doi: [10.25077/temapela.1.2.44-47.2018](https://doi.org/10.25077/temapela.1.2.44-47.2018)
- Wityadarda, C., Astuti, Y., Laily, R., Laila, M., Wulandari, K., Anwar, K., Abidin, Z., Qomariyah, U., Suprihartini, C., Ekaningrum, A.Y., Fajarwaty, T., Humayrah, W. dan Kusmayadi, A. 2023. *Dasar Ilmu Gizi. 1 ed.* Sada Kurnia Pustaka. Banten. pp: 135-145.
- Yulianti, R., Muhlisoh, A., Hasanah, L.N., Rosnah., Lusiana, S.A., dan Sutrisno, E. 2022. *Keamanan dan Ketahanan Pangan 1 ed.* PT Global Eksekutif Teknologi: Sumatera Barat.