

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R. T., Yufidasari, H. S., Perdana, A. W., A'yun, Q., Putra, I. P., dan Kusuma, M. 2022. *Mikrobiologi*. Malang: UB Press.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Peternakan dalam Angka 2023*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Bosilevac, J. M., Nou, X., Barkocy-Gallagher, G. A., Arthur, T. M., dan Koohmaraie, M. 2006. Treatments Using Hot Water Instead of Lactic Acid Reduce Levels of Aerobic Bacteria and Enterobacteriaceae and Reduce the Prevalence of Escherichia coli O157:H7 on Preevisceration Beef Carcasses. *Journal of Food Protection*, 69(8): 1808-1813.
- Daerobi, A., dan Widianingrum, A. F. D. D. 2020. Kualitas Fisik Daging Sapi di Pasar Tradisional Cigasong Kabupaten Majalengka. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*, 8(2): 1-5.
- Dahlan, M. S. 2014. *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Dangur, S. T., Kallau, N. H., dan Wuri, D. A. 2020. Pengaruh Infusa Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Preservatif Alami Terhadap Kualitas Daging Babi. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(1): 1-23.
- Kementerian Pertanian. 2023. *Outlook Komoditas Peternakan Daging Sapi*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Firdausyi, A. A., Estoepangestie, A. T. S., Wibawati, P. A., Hamid, I. S., Solikhah, T. I., dan Prastiya, R. A. 2022. Angka Lempeng Total Daging Ayam Broiler di Beberapa Pasar di Kota Bekasi pada Maret 2021. *Jurnal Medik Veteriner*, 5(2): 157-161.
- Ghada, A., dan Sura, M. 2018. Comparison of Various Types of Cutting Boards in Bacterial Contaminatoin. *Rafidain Journal of Science.*, 27(3): 12-18.
- Gusti, A., dan Sari, P. N. 2020. Environmental Sanitation of Traditional Market in Padang and Payakumbuh. *International Journal of Applied Engineering Research*, 15(3): 268-273.

- Hanum, Z., dan Yurliasni. 2022. *Mikrobiologi Pangan dan Hasil Peternakan*. Aceh: Syiah Kuala Press.
- Izwara, Y., Kadaria, U., dan Pramadita, S. 2023. Sanitasi Lingkungan di Pasar Tradisional. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 7(4): 585-597.
- Jainudin, R., Mahatmi, H., Mufa, R. M. D., dan Sanjaya, G. P. (2024). Cemaran Bakteri *Escherichia coli* pada Daging Ayam Broiler yang Dijual di Pasar Badung Denpasar Bali pada Musim Peralihan. *Buletin Veteriner Udayana*, 16(3): 737-744.
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan.
- Kholifah, L. N., Dharma, B., dan Situmeang, R. 2016. Cemaran Salmonella pada daging ayam di beberapa rumah potong ayam dan pasar tradisional Kota Samarinda dengan metode compact dry. *Prosiding Seminar Sains dan Teknologi FMIPA Unmul Periode Maret*, 383-387.
- Kuntoro, B., Maheswari, R. R. A., dan Nuraini, H. 2013. Mutu Fisik dan Mikrobiologi Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 10(1): 1-8.
- Lakapu, A. K., Wuri, D. A., dan Detha, A. I. R. 2021. Tingkat Pemahaman dan Penerapan Higiene dan Sanitasi Penjual dan Penjual Daging Babi dan Ayam di Kota Kupang. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 4(1): 4-4.
- Lawrie, R.A. 2005. *Ilmu Daging*. Jakarta: UI Press.
- Lesmana, M., Fratama, A. Z., Rosmitha, S. N., dan Suminto, A. 2022. Manajemen Strategi Pengelolaan Pasar Induk Tradisional Giwangan oleh Pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Manajemen*, 11(1): 80-88.
- Lestari, E. T., Hermat, H., Shalsadilla, R., dan Maelaningsih, F. S. 2023. Analisis Cemaran Mikroba (*Coliform*, *Escherichia Coli*) pada Makanan dan Minuman di Pasaran. *Medic Nutricia: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(4): 61-70.
- Menteri Kesehatan RI. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 tentang Pasar Sehat*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Marsanti, A. S., dan Widiarini, R. 2018. *Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.

- Martiana, A., dan Wijayanti, W. 2023. Kualitas Mikrobiologi, Kimia, dan Organoleptik Daging Sapi dari Pasar Tradisional Sampai ke Konsumen di Bogor. *Jurnal Ilmiah Betahpa*, 2(2): 27-34.
- Mayulu, H. 2021. *Sapi Potong dan Manajemen Usaha*. Depok: Rajagrafindo Persada.
- Orsoni, F., Romeo, C., Ferrari, N., Bardasi, L., Merialdi, G., dan Barbani, R. 2020. Factors Affecting the Microbiological Load of Italian Hunted Wild Boar Meat (*Sus scrofa*). *Journal of Meat Science*, 1(6): 1-5.
- Priatana, I. A., dan Supiandi, G. 2021. Analisa Potensi Bersaing Pasar Tradisional Terhadap Pasar Modern di Kota Bogor dan Kabupaten Bogor. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 4(3): 191-197.
- Rabiulfa, P., Rudyanto, M. D., dan Sudarmini, N. W. 2021. Angka Lempeng Total Bakteri pada Daging Sapi Bali yang Dipasarkan Keluar Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*, 10(1): 12-20.
- Ramadhani, D., Fakhrurrazi, dan Abrar, M. 2017. Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Salmonella Enteritidis* pada Daging Sapi yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Veteriner*, 1(4): 625-630.
- Rumondor, D. B. J., dan Tamasoleng, M. 2021. *Sanitasi dan Keamanan Pangan Produk Olahan Hasil Ternak*. Manado: UNSRAT Press.
- Sihombing, S. dan Budiarmo, T. Y. 2017. Deteksi Bakteri Enteropatogenik pada Sumber Air dan Air Minum di Yogyakarta. *Prosiding Hasil Penelitian Civitas Akademika UKDW*, 1(1): 165-179.
- [SNI] Standarisasi Nasional Indonesia. 2008a. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standarisasi Nasional Indonesia. 2008b. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI 3932:2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. SNI 7388:2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Kedua*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soesetyaningsih, E. dan Azizah, A. 2020. Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Jurnal Berkala Sainstek*, 8(3): 75-79.
- Sugiyoto, Adhianto, 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.
- Sukmawati, R., dan Fahrizal, A. H. M. A. D. 2018. Analisis cemaran mikroba pada daging ayam broiler di kota makassar. *Jurnal Scripta Biologica*, 5(1): 51-53.
- Supriyanto. 2021. *Teknik Pemotongan Hewan Kurban*. Yogyakarta: Pandiva Buku.
- Susilaningruma, D. F., Aruma, W. P. A., Ayuni, N. P. B., Maylida, I., Mutmainaha, dan Ujilestari, T. 2022. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Ayam terhadap Keberadaan Bakteri Eschericia coli. *Jurnal of Tropical Animal Research*, 3(1): 10-20.
- Sutriswanto, Widyatama, N. A., Syopingi, dan Sulistyowati, E. 2022. Uji Daya Hambat Air Perasan Jeruk Lemon (*Citrus Limon*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Salmonella Typhi. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 6(1): 34-38.
- Tama, K. T., Remontara, A. A. N., Arta, I. K. W. K., Dhayanti, N. L. E., Priharyanthi, L. K. A. P., dan Swacita, I. B. N. 2023. Kualitas Daging dan Produk Olahan Daging yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*, 12(3): 351-363.
- Wilangkara, R., Rahardjo, A. H. D., dan Widayaka, K. 2022. Pengaruh Lama Perendaman Daging Paha Itik Tegal (*Anas platyrhynchos javanicus*) pada Air Dingin (5-10°C) terhadap Total Bakteri dan pH. *Journal of Animal Science and Technology*, 4(1): 26-34.