

DAFTAR PUSTAKA

- Afrina, D., Fakhurrazi., dan Restina., 2018. Pemberian Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Terhadap Jumlah Total Cemar Bakteri pada Daging Sapi. *JIMVET*. 2 (4): 460-467. doi: <https://doi.org/10.21157/jim%20vet..v2i4.9017>.
- Bulu, Y.E., Ngginak, J., dan Bire, W.R., 2022. Uji COD dan Mikrobiologi pada Sumber Mata Air Nifuesu Desa Baumata Utara Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang. *Bioedukasi*. 13 (1): 104-109. doi: [10.24127/bioedukasi.v13i1.5311](https://doi.org/10.24127/bioedukasi.v13i1.5311).
- Chaireni, R., Agustanto, D., Wahyu, R.A., dan Nainggolan, P., 2020. Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Jurnal Kependudukan dan Pembangunan Lingkungan*. 2 (1): 23-32.
- Dewi, E.S., Latifa, E.I.S, Fawwarahly., 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
- Elsie. dan Harahap. I., 2016. Isolasi *Escherichia coli* pada Daging Sapi Segar yang Diperoleh dari Beberapa Pasar Tradisional di Pekanbaru. *Jurnal Photon*. 7 (1): 121-125. doi: <https://doi.org/10.37859/jp.v7i01.570>.
- Etikan, I., Musa, S.A., dan Alkassim, R.S., 2015. Comparison of Convenience Sampling and Purposive Sampling. *American Journal of Theoretical and Applied Statistics*. 5 (1): 1-4. doi: [10.11648/j.ajtas.20160501.11](https://doi.org/10.11648/j.ajtas.20160501.11).
- Fikri, F., Hamid, I.S., dan Purnama, M.T.E. 2017. Uji Organoleptis, pH, Uji Eber dan Cemar Bakteri pada Karkas yang Diisolasi dari Kios Di Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. 1 (1): 23-27. doi: <https://doi.org/10.20473/jmv.vol1.iss1.2017.23-27>.
- Firmansyah, D. dan Dede., 2022. Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: Literature Review. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*. 1 (2): 85-114. doi: <https://doi.org/10.55927/jiph.v1i2.937>.
- Ginting, S.T.M., Helmi, T.Z., Darmawi., Dewi, M., Hennivanda., Erina., dan Daud, R., 2018. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Gram Negatif pada Ambing Kambing Peranakan Etawa (PE). *JIMVET*. 1 (3): 351-360. doi: <https://doi.org/10.21157/jim%20vet..v2i3.8206>.
- Hafsan. 2014. *Mikrobiologi Analitik*. Cetakan pertama. Alauddin University Press, Makassar.
- Hajrawati., Fadliah. M., 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*. 4 (3): 386-389.
- Haris, R., Marlina, 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 Ekektif Teknologi.
- Irfan, M. dan Jufri, I., 2021. *Total Plate Count* (TPC) Dangka yang Dibuat dengan Berbagai Level Getah Pepaya Kering dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Sains dan Teknologi Industri Peternakan*. 1 (2): 22-24. doi: <https://doi.org/10.55678/jstip.v1i2.458>.
- Jannah, R., Safika., Jalaluddin, M., Darmawati., Farida., dan Aliza, D., 2017. Jumlah Koloni Bakteri Selulotik pada Sekum Ayam Kampung (*Gallus domesticus*). *JIMVET*. 1 (2): 558-565. doi: <https://doi.org/10.21157/jim%20vet.v1i3.4023>.
- Khoiriyah, A., Sumardi., dan Busman, H., 2022. Identifikasi dan Patogenesitas *Escherichia coli* dari Swab Kloaka Ayam. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 10 (3): 323-332. doi: <https://dx.doi.org/10.23960/jipt.v10i3.p323-332>.
- Kurniati, Huy, V.T, Anugroho, F., Sulianto, A.A, Amalia, N., dan Nadhifa A.R., 2020. Analisis pengaruh pH dan suhu pada desinfeksi air menggunakan microbubble dan karbondioksida bertekanan. *Journal of Natural Resources and Environmental Management*. 10 (2): 247-256. doi: <http://dx.doi.org/10.29244/jpsl.10.2.247-256>
- Masrifah, E., Noorachmat, B.P., dan Sukmawati, A., 2015. Kesesuaian Penerapan Manajemen Mutu Ikan Pindang Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Standar Nasional Indonesia. *Manajemen IKM*. 10 (2): 163-172. doi: <https://doi.org/10.29244/mikm.10.2.163-172>.
- Meiyasa, F., dan Nurjanah., 2021. *Mikrobiologi Hasil Perikanan*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Mesloy, M.H., Refli., dan Mauboy, R.S., 2019. Tingkat Cemarkan *Escherichia coli* pada Keju Tradisional Moa dengan Durasi Pasteurisasi Berbeda. *Jurnal Biotropikal Sains*. 16 (1): 106-114. doi: <https://doi.org/10.31219/osf.io/uxbh6>.
- Nida. L., Pisestyani. H., dan Basri. C., 2020. Studi Kasus: Pemalsuan Daging Sapi dengan Daging Babi Hutan di Kota Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8 (2): 121-130. doi: <https://doi.org/10.35508/jkv.v8i2.2326>.
- Nugraha. A.T., Kuntadi. E.B., dan Agustina. T., 2023. Analisis Preferensi Konsumen dalam Membeli Daging Sapi di Pasar Tradisional Kabupaten Jember. *Jurnal Agrosains*. 16 (1): 1-7.
- Nurwati, N., Mutryarny, E., dan Muft., 2016. Analisis Kebutuhan Pangan di Kecamatan Rumbai Pesisir Kota Pekanbaru. *Jurnal Agribisnis*. 18 (1): 25-32.
- Oktaviani, N., Sulistiyawati, I., dan Rahayu, L.N., 2022. Isolasi dan Karakteristik Umum Mikroba yang Diduga Enterobacteriaceae pada Jajanan di Wilayah

- Purwokerto Menggunakan Medium EMBA. *Scientific Timeline*. 2(2): 041-051.
- Permana, A. dan Bambang, R., 2018. Perbedaan Kandungan *E. coli* Daging Ayam di Pasar Tradisional Keputran Selatan dan Pasar Swalayan 'X' Kota Surabaya. *The Indonesian Journal of Public Health*. 14 (1): 25-36. doi: 10.20473/ijph.v14i1.2019.24-36.
- Prasetiawan, A., Nafiu, L.O., dan Fitrianiingsih., 2020. Evaluasi Kualitas Fisik dan Kontaminasi *Escherichia coli* (*E. coli*) Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 2 (1): 6-9. doi: 10.56625/jipho.v2i1.11149.
- Putri, A.L.O., dan Kusdiyantini, E., 2018. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari pangan fermentasi berbasis ikan (Inasua) yang diperjualbelikan di Maluku-Indonesia. *Jurnal Biologi Tropika*. 1 (2): 6-12. doi: <https://doi.org/10.14710/jbt.1.2.6-12>.
- Rahayu, N.P.T.A., Agustina, K.A., dan Swacita, I.B.N., 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, F., 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: <http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v4i1.1052> <https://ejournal.poltekkesaceh.ac.id/index.php/gikes>.
- Sabudi, M.N.G. dan Hendrayana, M.A., 2017. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Serotipe O157 dengan Media *Sorbitol Mac Conkey* (SMAC) Pada Buah Semangka Potong dari Pedagang Buah Kaki Lima di Kota Denpasar. *Jurnal Medika*. 6 (7): 1-7.
- Samudra, I.W.G.A., Ariana, I.N.T., dan Lindawati, S.A., 2016. Evaluasi Daya Simpan Daging dari Sapi Bali yang Digembalakan di Area TPA Desa Pedungan Denpasar Selatan. *Journal of Tropical Animal Science*. 4 (3): 685-700.
- Sari, A.I., Mulyadi. A., dan Afandi. D., 2015. Hubungan Higiene dan Sanitasi Pedagang Dengan Kontaminasi *Salmonella* pada Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Pekanbaru. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 9 (2): 173-182. doi: <http://dx.doi.org/10.31258/jil.9.2.p.163-172>.
- Sari. D.P., Rahmawati., dan Rusmiyanto. E.P.W., 2019. Deteksi dan Identifikasi Genera Bakteri *Coliform* Hasil Isolasi dari Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Labora Medika*. 3 (1): 29-35. doi: <https://doi.org/10.26714/jlabmed.3.1.2019.29-35>.
- Sembor, S.M., dan Tinangon, R.M. 2022. *Industri Pengolahan Daging*. Bandung: CV. Patra Media Grafindo Bandung.

- Setiawan, B.S., dan Farm. MT., 2011. Beternak Domba dan Kambing. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Setiawan, J. S., Padaga, M.C., dan Widati, A. S., 2014. Kajian Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing di Pasar Kota Malang. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Sigit, M., Nusa. O.R.P.A., Dawa. L.D., dan Rahmawati. I., 2021. Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L*) Terhadap Uji Eber dan Organoleptik Pada Pengawetan Daging Kambing (*Capra aegagrus Hircus*). *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*. 11 (2): 47-57. doi: <https://doi.org/10.30742/jv.v11i2.83>.
- Siyam, N. dan Cahyati, W. H. 2018. Peningkatan Kapasitas Penghuni Pondok Pesantren Dalam Pencegahan Food Borne Disease Dengan Metode Peer Education. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 17(2): 136-147. doi: <https://doi.org/10.33633/visikes.v17i02.2118>.
- Smith-Keary P. F., 1988. Genetic Elements in *E. coli*. Macmillan Molecular biology series. London.
- Sofyan, M.S., Sukmanandi. M., dan Rochmi. S.E., 2021. Peningkatan Usaha Produk Asal Hewan Sesuai SNI Halal Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Laban Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2 (1): 16-23. doi: <https://doi.org/10.46549/igkojei.v2i1.160>.
- Soleha, H., Oktaviana, D., dan Wardhani, S.K., 2018. Hubungan Tingkat Cemar *Escherichia coli* Dengan Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Dijual Dipasar Sayang-Sayang Kecamatan Cakarangnegara Kota Mataram. *Jurnal Sangkareang Mataram*. 4 (1): 19-23. doi: <https://doi.org/10.21157/jim%20vet..v1i4.4350>.
- Sriyani, N.L.P., Tirta, A.I.N., Lindawati, S.A., dan Miwada, I.N.S., 2015. Kajian Kualitas Fisik Daging Kambing yang dipotong di RPH Tradisional Kota Denpasar. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 18 (2): 48-51. doi: <https://doi.org/10.24843/MIP.2015.v18.i02.p03>.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemar Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Tentang Mutu Karkas dan Daging Kambing/Domba*. SNI 3925:2008. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Tentang Batas Maksimum Cemar Mikroba dalam Pangan*. SNI 7388:2009. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Sukmawati., Ratna., dan Fahrizal, A., 2018. Analisis Cemar Mikroba pada Daging Ayam Broiler di Kota Makassar. *Scripta Biologica*. 5 (1): 51-53. doi: RG/10.20884/1.SB.2018.5.1.799.
- Supyansyah., Rochmawati., dan Selviana., 2019. Hubungan Antara Personal Higiene dan Sanitasi Tempat Dagang dengan Angka Kuman pada Sate

- Ayam di Kota Pontianak Tahun 2015. *Jumantik*. 1(1): 1-7. doi: <http://dx.doi.org/10.29406/jjum.v4i2.861>.
- Susanto, A., dan Sitanggang, M., 2015. Mengatasi Permasalahan Praktis Beternak Kambing. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Ummamie, L., Rastina., Erina., Ferasyi. T.R., Darniati., dan Azhar. A., 2017. Isolasi dan Identifikasi *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada Keumamah di Pasar Tradisional Lamboro, Aceh Besar. *JIMVET*. 1 (3): 574-583. doi: <https://doi.org/10.21157/jim%20vet.v1i3.4073>.
- Utari, L.K., Riyantib, R., , dan Santosa, P.E., 2016. Status Mikrobiologis Daging Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4 (1): 63-66. doi: <http://dx.doi.org/10.23960/jipt.v4i1.p%25p>.
- Wahyuni, D., Yosi, F., dan Muslim, G., 2019. Kualitas Sensoris Daging Kambing yang Dimarinasi menggunakan Larutan Mentimun (*Cucumis sativus L.*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 8 (1): 14-20. doi: 10.33230/JPS.8.1.2019.9173.
- Wicaksani, A.L. dan Adriyani, R., 2017. Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia*. 12 (1) 88-9. doi: 10.20473/mgi.v12i1.88-97.
- Widianingsih, M. dan Jesus, A.M.D., 2018. Isolasi *Escherichia coli* dari Urine Pasien Infeksi Saluran Kemih di Rumah Sakit Bhayangkara Kediri. *Journal of Biology*. 11(2) 99-108. doi: <http://dx.doi.org/10.15408/kauniyah.v11i2.5899>.
- Zaidiyah., Rohaya, S., Nasution, I.S., Widayat, H.P., Lubis, Y.M., Yusriana, Qausa, M., 2023. Sosialisasi Sertifikasi Sistem Jaminan Halal pada UMKM Lezzetli Bolen Kota Banda Aceh. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian*. 3 (1): 35-38.