

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim^a. 2025. Badan Pusat Statistik: Produksi Daging Sapi menurut Provinsi (Ton). Diakses pada 03 Januari 2025 dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDgwIzI=/produksi-daging-sapi-menurut-provinsi.html>.
- Anonim^b. 2025. Badan Pusat Statistik: Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas). Diakses pada 03 Januari 2025 dari <https://yogyakarta.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDQyIzI=/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-daging-per-kabupaten-kota.html>.
- Anwar, M. R. L. 2024. Escherichia Coli Serotipe O157:H7 : Asymptomatic pada Ruminansia Berpotensi Fatal pada Manusia. Diakses pada 20 Maret 2025 dari <https://bbvetwates.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/article/escherichia-coli-serotipe-o157h7-asymptomatic-pada-ruminansia-berpotensi-fatal-pada-manusia>.
- Akhnah, A. M., Widyastuti, D. A., dan Rachmawati, R. C. 2022. Identifikasi Genera Bakteri *Coliform* pada Air Sungai Desa Datar Kabupaten Jepara. *Quagga: Jurnal Pendidikan Dan Biologi*. 14(2): 124–131. doi: <https://doi.org/10.25134/quagga.v14i2.5061>.
- Aldona, R., Anggrayni, Y. L., dan Kurnia, D. 2019. Uji Organoleptik Terhadap Daging Sapi Bali Fermentasi (Cangkuak) dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Journal of Animal Center*. 1(2): 56- 72.
- Aliyah, I. 2017. Pemahaman Konseptual Pasar Tradisional di Perkotaan. *Cakra Wisata*. 18(2): 1-16.
- Al-Jabbar, H. M., Fitriyah, H., dan Maulana, R. 2021. Sistem Klasifikasi Kesegaran Daging Sapi berdasarkan Citra menggunakan Metode Naïve Bayes berbasis Raspberry Pi. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*. 5(4): 1646–1653.
- Amalia, N. A., Sutaryo, dan Purnomoadi, A. 2021. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman dan Ketebalan Daging yang Direndam Asap Cair terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 9(2): 207–218. doi: <https://dx.doi.org/10.23960/jipt.v9i2.p197-218>.
- Amin, N. F., Garancang, S., dan Abunawas, K. 2023. Konsep Umum Populasi dan Sampel dalam Penelitian. *Jurnal Pilar: Jurnal Kajian Islam Kontemporer*. 14(1): 15–31.
- Andanawari, S., Khairunnisa, I., dan Cahyani, A. P. 2023. Sosialisasi Peran Petugas Pemotong Daging (Butcher) di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Magelang dalam Menjamin Keamanan Pangan Asal Hewan.

Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 5(4):1423-1429. doi:
<https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i4.9075>

- Anggaeni, T. T. K., Indraswari, N., dan Sujatmiko, B. 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.
- Angkasawati, dan Milasari, D. 2021. Pengembangan Pasar Tradisional Dalam Meningkatkan Minat Pengunjung di Pasar Tradisional Boyolangu Kecamatan Boyolangu Tulungagung. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*. 14(1): 169–187.
- Arivo, D., dan Dwiningtyas, A. W. 2019. Pola Kepekaan *Escherichia coli* Penyebab Infeksi Saluran Kemih pada Antibiotik. *Jurnal Farmasi Malahayati*. 2(1): 12–23.
- Astuti, R. T., Yulidasari, H. S., Perdana, A. W., Putra, I. P., Ayun, Q., dan Kusuma, M. 2022. *Mikrobiologi: Konsep Dasar dan Teknik Laboratorium*. Malang:UB press.
- Berliana, Y., Rosyidah, R. A., dan Rahmatullah, W. 2021. Identifikasi Tingkat Kontaminasi Bakteri di Udara Ruang Penyadapan Darah (AFTAP) Unit Donor Darah PMI Kota Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*, 1(1), 7–16.
- Bestari, Z., Aziz, I. R., dan Safiah, A. S. 2022. Uji cemaran *Escherichia coli* pada punggung (*back*) dan paha atas (*thigh*) daging ayam broiler. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*. 2(1): 21–26. doi:
<https://doi.org/10.24252/filogeni.v2i1.28631>.
- Beti, V. N., Wuri, D. A., Kallau, N. H. G. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*) Terhadap Kualitas Mikrobiologi dan Organoleptik Daging Sapi. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8(2): 182-201.
- Bria, D. I., Missa, H., dan Sombo, I. T. 2022. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri *Escherichia coli* pada Bahan Pangan Berbasis Daging di Kota Kupang. *Jurnal Sains dan Terapan*. 1(2): 82–89.
- Candrawati, A. A. K. S. 2015. Pasar Modern dan Pasar Tradisional Dalam Gaya Hidup Masyarakat di Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali. *Jurnal Penelitian Administrasi Publik*. 1(2): 224–231.
- Dangur, S. T., Kallau, N. H. G., Wuri, D. A. 2020. Pengaruh Infusa Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Preservatif Alami Terhadap Kualitas Daging Babi. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8(1): 1-23.
- Diana, C., Dihansih, E., dan Kardaya, D. 2018. Kualitas Fisik dan Kimiawi Daging Sapi Beku Pada Berbagai Metode *Thawing*. *Jurnal Pertanian*. 9(1): 51–60.

- Fajar, I., Yudha Perwira, I., dan Made Ernawati, N. 2022. Pengaruh Derajat Keasaman (pH) terhadap Pertumbuhan Bakteri Toleran Kromium Heksavalen dari Sedimen Mangrove di Muara Tukad Mati, Bali. *Current Trends in Aquatic Science*. 5(1): 1–6.
- 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>.
- Hamidah, M. N., Rianingsih, L., dan Romadhon. 2019. Aktivitas antibakteri isolat Bakteri Asam Laktat dari peda dengan jenis ikan berbeda terhadap *E. coli* dan *S. aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 11-21.
- Handayani, A., dan Rosidah. 2017. Analisis Organoleptik Pada Pengembangan Olahan Pangan Berbasis Wortel di Kelompok Wanita Tani di Desa Temanggung Kabupaten Magelang. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 15(2): 133–144.
- Hartadi, A. Y., Sutriyani, S., Astuti, 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): 12–17.
- Hartanto, W. A., Hendrayana, M. A., dan Budayanti, N. N. S. 2023. Identifikasi kontaminasi Bakteri *E. coli* 0157 Pada Daging Sapi di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Intisari Sains Medis*. 14(3), 1287–1293. doi: <https://doi.org/10.15562/ism.v14i3.1891>.
- Hasanah, I., Isyunani, dan Bintari, I. G. 2023. Katalog Induk Kementerian Pertanian. Uji Organoleptik Kualitas daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Wonosari. Diakses pada 21 Januari 2025 dari <https://www.kikp-pertanian.id/vufind/>.
- Hasanah, N. H., Permatasari, A. A. A. P., Deswiniyanti, N. W., dan Sari, N. K. Y. 2024. *Microbial Contamination Test in Preparations Distribution by PT Karya Pak Oles Tokcer*. *Jurnal Kesehatan, Sains, dan Teknologi (JAKASAKTI)*. 3(1): 49–54.
- Hasibuan, M. N., Indarti, E., dan Erfiza, N. M. 201). Analisis Organoleptik (Aroma dan Warna) dan Nilai TBA dalam Pendugaan Umur Simpan Bumbu Mi Aceh dengan Metode *Accelarated Shelf-Life Testing* (ASLT) Menggunakan Persamaan Arrhenius. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 11(2): 69–74. doi: <https://doi.org/10.17969/jtipi.v11i2.14534>.
- Hidayat, M. Kuswati, Susilawati, T. 2015. Pengaruh Lama Istirahat Terhadap Karakteristik Karkas dan Kualitas Fisik Saging sapi *Brahman Cross Steer*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 25(2): 71-79.

- Hidayati, I., Ida Wati, R., Faizah, H., dan Studi Biologi, P. 2022. Analisis Total Bakteri *Coliform* dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Makanan dan Minuman di Kantin X. *Al-Ard: Jurnal Teknik Lingkungan*. 8(1): 26–34.
- Izzah, A. N., Nurtiana, W. Ningrum, M. A., Anggraeni, S., Nugroho, I. Hasanah, A. S., Alfidah, R., Febriyani, R. 2024. Pengaruh Perlakuan Daging Sapi pada Suhu berbeda terhadap perubahan mioglobin: Review Singkat. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*. 8(1): 1-8. doi: <https://doi.org/10.21070/jtfat.v5i01.1620>.
- Islam, F., Ahmad, H., dan Askur. 2022. Jumlah Bakteri pada Udara Ruang Tunggu Puskesmas. *Jurnal Kesehatan Komunitas*. 8(2): 314–321. doi: <https://doi.org/10.25311/keskom.vol8.iss2.1109>.
- Ismanto, H. 2023. Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*. 6(2): 53–58. doi: <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>.
- Jacob, J. M., Hau, E. E. R., & Rumlaklak, Y. Y. 2023. Gambaran *Total Plate Count* (TPC) Pada Daging Sapi yang diambil di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Kupang. *Partner*. 1(1): 483–487.
- Jafar, M., Martani, N. S., Jabal, A. R., Furtuna, D. K., dan Ratnasari, A. 2024. Cemaran Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* pada Daging Sapi di Pasar Tradisional Kota Palangka Raya. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*. 15(1): 46–57. doi: <https://doi.org/10.32382/jmak.v15i1.391>.
- Jumutc, V., Suponenkovs, A., Bondarenko, A., Bļizņuks, D., dan Lihachev, A. 2023. Hybrid Approach to Colony-Forming Unit Counting Problem Using Multi-Loss U-Net Reformulation. *Sensors*. 23(19): 1-17. doi: <https://doi.org/10.3390/s23198337>.
- Juvintarto. 2024. *Keracunan Makanan di Kota Yogya Tertinggi, Edukasi IRT Pengolahan Makanan Menjadi Penting*. Diakses pada 28 Desember 2024, dari <https://www.krjogja.com/yogyakarta/1244934927/keracunan-makanan-di-kota-yogya-tertinggi-edukasi-irt-pengolahan-makanan-menjadi-penting>
- Komariah, Rahayu, S. dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau, dan Domba pada Lama *Postmortem* yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3): 183-189.
- Kurniati, E., Huy, V. T., Anugroho, F., Sulianto, A. A., Amalia, N., dan Nadhifa, A. R. 2020. The effect of pH and temperature on disinfection process using microbubble and pressurized carbon dioxide. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*. 10(2): 247–256. doi: <https://doi.org/10.29244/jpsl.10.2.247-256>.

- Kurniawan, R., Darniati, D., Abrar, M., Fakhurrazi, F., Jalaluddin, M., dan Erina, E. 2023. Isolation and Identification of Bacteria *Escherichia coli* on Grilled Chicken Feet Product in Gampong Ulee Lheue Banda Aceh City. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*. 7(2): 1–11.
- Langgar, S. M. C., Sanam, M. U. E., dan Detha, A. I. R. D. 2021. Prevalensi *Escherichia coli* Pada Daging Sapi di Rumah Potong Hewan Oeba Kota Kupang. *Jurnal Veteriner Nusantara*. 4(1), 1–10.
- Lanniari, N. 2023. *Cerdas Memilih Bahan Pangan Asal Hewan*. Bogor: BBPKH Kementerian Pertanian.
- Lenaini, I. 2021. Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball sampling. *Jurnal Kajian, Penelitian, dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*. 6(1): 33–39. doi: <https://doi.org/10.31764/historis.vXiY.4075>.
- Lihayati, N., Pawening, R. E., dan Furqan, M. 2016. Klasifikasi Jenis Daging Berdasarkan Tekstur Menggunakan Metode Gray Level Coocurent Matrix. *Prosiding Sentia*. 8(1): 305–310.
- Magfiroh, H., Sartini, dan Rahmiati. 2020. Pemanfaatan Telur Keong mas (*Pamaeca canalicula*) Sebagai Media Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus*, *Escherichia coli* dan *Lactobacillus*. *Jurnal Ilmiah Biologi UMA*. 2(2):119-127. doi: <https://doi.org/10.31289/jibioma.v2i2.316>.
- Maharani, A. I., Sari, A. F., dan Advinda, L. 2021. Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi dari Swalayan-Mini Review. *Prosiding Semnas Bio*. 1: 624–634.
- 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. doi: <https://doi.org/10.32938/ja.v8i3.3783>.
- Marcela, R., Ramadhani, K. S., Alwi, M. F., dan Usiono, U. 2023. Keracunan Makanan. *Jurnal Anestesi*. 2(1): 41–51. doi: <https://doi.org/10.59680/anestesi.v2i1.729>.
- Maulita, R., Darniati, dan Abrar, M. 2017. Total Kontaminasi *Salmonella sp* pada Peralatan Pemotongan Unggas di Pasar Lamnyong Total. *JIMVET*. 01(3): 504–512.
- Najib, Q. A., Soetedjo, A., dan Somawirata, I. K. 2023. Rancang Bangun Alat Identifikasi Jenis Daging Konsumsi Dengan Pengolahan Citra Berbasis Raspberry Pi. *Magnetika*. 7(2): 45-55.
- Nazmi, M., Made, N., Mahardik, A., dan Gunardi, W. D. 2017. Artikel Penelitian Kejadian Infeksi Saluran Kemih oleh Bakteri *Escherichia coli* dan *Klebsiella pneumoniae Extended Spectrum Beta Lactamase*: Studi Kasus di Rumah Sakit Swasta Periode 2012-2015. *Jurnal Kedokt Meditek*. 23(62): 54–62.

- Njatrijani, R. 2021. *Review Pengawasan Keamanan Pangan. Law, Development & Justice*. 4(1): 12–28.
- Nufus, B. N., Tresnani, G., dan Faturrahman. 2023. Populasi Bakteri Normal dan Bakteri Kitinolitik pada Saluran Pencernaan Lobster Pasir (*Panulirus homarus L.*) yang diberi Kitosan. *Jurnal Biologi Tropis*. 16(1): 15–23.
- Nuhon, K. L., Sadi, R., Merpati, dan Kondong, D. J. 2023. Buletin Peternakan Tropis Kontaminasi Koliform pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Sentani Kabupaten Jayapura. *Buletin Peternakan Tropis*. 4(2): 148–152. doi: <https://doi.org/10.31186/bpt.4.2>.
- Nurhayati, E., Salim, M., Syari, J. P., dan Irine, R. 2022. Cemar Mikroba pada Suhu Dingin Dalam Kulkas Rumah Tangga. *Jurnal Vokasi Kesehatan*. 8(1): 59-63.
- Oktafa, H., Permadi, M. R., dan Agustianto, K. 2017. Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma Naïve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. *Seminar Nasional Hasil Penelitian 2017, Ristekdikti*. 75–78.
- Paerunan, A., Sakung, J., dan Hamidah. 2018. Analisis Kandungan Bakteri pada Daging Sapi dan Ayam yang dijual di Pasar Sentral Daya Kota Makassar. *Jurnal Lingkungan*, 1(1): 1–11.
- Patriani, P., dan Hafid, H. 2020. *Teknologi Pengolahan Daging*. Medan: CV. Anugerah Pangeran Jaya Press.
- Pelt, N., Sanam, M. U. E., dan Tangkonda, E. 2016. Isolation, Prevalence and Antibiotic Sensitivity Test of *Escherichia coli* Serotype O157 From Local Chicken are Selling in The Traditional Market Kupang City. *Jurnal Veteriner Nusantara*. 1(1): 14–20.
- Permana, A., dan Bambang, R. 2019. The Difference of E. coli Content in The Chicken Meat in The South Keputran Traditional Market and Supermarket ‘X’ od Surabaya City. *The Indonesian Journal of Public Health*. 14(1): 24–36. doi: <https://doi.org/10.20473/ijph.v14i1.2019.24-36>.
- Praktiknya, D. E., Mahendra, I. B. P. O., dan Risma. (2023). Pengaruh Suhu Rendah dan Metode Vakum Pada Penyimpanan Daging Sapi. *Hang Tuah Medical Journal*. 21(1): 98–113.
- Pribadi, M. F. I., Nurlaela, R. S., Imami, I., dan Syaban, M. H. 2024. Pengawasan Mutu Pangan : Pencemaran dan Pemalsuan yang Sering Terjadi pada Produk Pangan. *Karimah Tauhid*. 3(6): 7147–7156.
- Putri, S. E., Sinaga, K., dan Rusdhi, A. 2023. Uji Cemar Bakteri *E. coli* dan *Salmonella sp.* Pada Daging Sapi di Pasar Tradisional Kecamatan Hamparan Perak. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*. 5(2): 892–902.

- Raharjo, D. Dan Setyarini, W. 2024. Deteksi Tipe Baru dari Bakteri *Escherichia Coli* pada Pasien Anak Secara Molekuler. Diakses pada 21 Maret 2025 dari <https://unair.ac.id/deteksi-tipe-baru-dari-bakteri-escherichia-coli-pada-pasien-anak-secara-molekuler/>.
- Rahayu, R. S., dan Darmawi. 2022. Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* pada Daging Sapi di Pasar Bina Usaha. *Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. 2(2): 375–385.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., dan Komalasari, E. 2018. *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risikp*. Bogor: IPB Press.
- Ramadhani, F. R., Linda, O., dan Pangestika, R. 2022. Personal Analysis of Slaughterer Hygiene and Sanitation of Waste Management at UPTD Slaughterhouses (RPH) Depok City. *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan Lingkungan*. 3(2): 111–112.
- Rorong, J. A., dan Wilar, W. F. 2020. Keracunan Makanan Oleh Mikroba. *Techno Science Journal*. 2(2): 47–60.
- Rosalina, V., dan Nurmaulawati, M. 2024. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herba Krokot (*Portulaca Oleracea L*) pada Bakteri *Escherichia Coli*. *Jurnal Pengembangan Ilmu dan Praktik Kesehatan*. 3(3): 136-145.
- Santosa, A., dan Andoko A. 2012. *Bisnis penggemukan sapi*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Sarassati, T., dan Agustina, K. K. 2015. Kualitas Daging Sapi Wagyu dan Daging Sapi Bali yang Disimpan pada Suhu -19°C. *Indonesia Medicus Veterinus Juni*. 4(3): 178–185.
- Satriani, T. (2017). Diversifikasi Pangan Asal Ternak Mendukung Keamanan Pangan Nasional. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 10–16.
- Satriyo, Suheri, dan Yugianus, P. 2019. Identifikasi dan Penghitungan Koloni Bakteri menggunakan Ekstraksi Fitur. *Vokasi*. 14(2): 54-57.
- Sembor, S. M., & Tinangon, R. M. 2022. *Industri Pengolahan Daging*. Bandung: Penerbit CV. Patra Media Grafindo.
- Septiani, W., Pisestyani, H., Siahaan, R. I., & Basri, C. 2020. Faktor Risiko Cemaran *Escherichia coli* pada Daging Kambing dan Domba Kurban di Provinsi DKI Jakarta. *Jurnal Sain Veteriner*. 38(3): 237–244. doi: <https://doi.org/10.22146/jsv.54388>.
- Setianto dan Rangkuti, C. 2020. Perancangan, Pembuatan, dan Pengujian Sistem Pendingin 3,25 Liter Minuman Yakult Untuk Pedagang Asongan Berbasis Termoelektronik. *Webinar Nasional Cendekiawan Ke 6 Tahun 2020*. 321–327.

- Setiara, A., Tarigan, J. M. A. B., Anandari, M., Husna, N., Hulzana, N., Pangaribuan, S. H., dan Sibarani, S. A. B. 2024. Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* pada Sampel Daging Bakso Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS). *Algoritma: Jurnal Matematika, Ilmu Pengetahuan Alam, Kebumihan Dan Angkasa*. 2(5): 50–58. doi: <https://doi.org/10.62383/algoritma.v2i5.120>.
- Sihombing, V. E., Swacita, I. B. N., dan Suada, I. K. 2020. Perbandingan Uji Subjektif Kualitas Daging Sapi Bali Produksi Rumah Pemotongan Hewan Gianyar, Klungkung dan Karangasem. *Indonesia Medicus Veterinus*. 9(1): 99–106. doi: <https://doi.org/10.19087/imv.2020.9.1.99>.
- Silaban, I. E., Wibowo, A., dan Ibrahim. 2021. Pengamatan Perubahan Sifat Fisik pada Otot Longissimus Dorsi pada Sapi Pasca Penyembelihan Selama Masa Simpan Dingin (*Display*). *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 4(2): 1–10.
- Simanjuntak, T. M. S., Rembet, G. D. G., Sondakh, E. H. B., dan Maaruf, W. 2022. Kualitas fisik daging sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Manado. *Zootec*. 42(1): 81–86.
- Siwi, V. H., dan Moge, A. R. 2022. Bakteri *Escherichia coli* pada Saus Kacang Jajanan Cilok di Kota Manado. *Majalah InfoSains*. 3(2): 90–94.
- Standar Nasional Indonesia. 1999. Rumah Pemotongan Hewan. SNI 02:6159:1999. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya*. SNI 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Mutu karkas dan daging sapi*. SNI 3932:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soegiantoro, didiek hardyanto, Sorgiantoro, H. R., dan Soegiantoro, G. H. 2022. Penyuluhan Higiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan di Sevensky Lippo Plaza Yogyakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*. 4(2): 122–130.
- Sukardika, K. E., Agustina, K. K., dan Suada, I. K. 2021. Daging Sapi Bali yang Diistirahatkan Berdasarkan Tingkat Keasamannya Berkualitas Lebih Baik Dari pada yang Tidak Diistirahatkan Sebelum Disembelih. *Indonesia Medicus Veterinus*. 10(4): 599–611. doi: <https://doi.org/10.19087/imv.2021.10.4.599>.
- Suryani, D., dan Astuti, F. D. 2019. Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*. 15(1): 70–81.

- Tivani, I., Amananti, W., dan Sunardi, A. 2019. Uji Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Pada Jamu Gendong Kunyit Asem di Kabupaten Tegal. *E-Journal Politeknik Harapan Bersama Tegal*. 8(1): 31-35.
- Ulfah, N. F., Erina, & Darniati. 2017. *Isolation and Identification Escherichia coli in Roasted Chicken from Restaurant in Syiah Kuala, Banda Aceh*. *JIMVET*. 01(3): 383–390.
- Uliyanti, dan Filemon. 2024. Analisis Uji MPN Bakteri *Escherichia coli* pada Sampel Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Kota Pontianak. *Agrofood Jurnal Pertanian Dan Pangan*. 6(1): 22–34.
- Usman. 2022. Karakteristik Organoleptik Daging Sapi dengan Pemberian Minyak Cengkeh. *Jurnal Agrokompleks Tolis*. 2(2): 31–35.
- Wahyuningsih, E. S., Gunarti, N. S., Fikayuniar, L., dan Fajriyani, A. 2023. Uji Organoleptik dan Mikrobiologi Air Minum Isi Ulang di Sekitar UBP Karawang. *Open Journal Systems*. 17(9): 2199–2206.
- Wati, A. T., Puspasari, D. A., dan Safutra, R. 2023. Penyuluhan Penyimpanan Daging dan Pembuatan *Beef Patty* pada PKK Kauman Bantul DIY. *Communnity Development Journal*. 4(5): 9711–9718.
- Wiratanaya, G. N. 2020. *Manajemen Agribisnis Paradigma Fresh & Frozen*. Sukabumi: CV Jejak.
- Yaddi, Y., Safika, dan Pasaribu, F. H. 2020. Uji Resistensi Terhadap Beberapa Antibiotika pada *Escherichia coli* yang Diisolasi dari Kucing di Klinik Hewan Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7(3): 203–210. doi: <https://doi.org/10.33772/jitro.v7i3.13442>.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., dan Yulianingsih, R. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. 3(3): 237–248.
- Yustiani, Y. M., Sigalingging, D. A., Fitranandia, H., dan Supendi, N. I. 2019. Kajian Mengenai Kontaminasi Mikroorganisme pada Makanan yang dijual di Pinggir Jalan. *Infomatek*: 21(1): 55–60.
- Zuraidah, Wahyuni, D., Astuty, E. 2020. Karakteristik Morfologi dan Uji Aktivitas Bakteri Termofilik dari Kawasan Wisata Ie Seum (Air Panas). *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*. 11(2): 40-47.