

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2005. *Peraturan Menurut Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 381/Kpts/OT.140/10/2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan.*
- Anonim. 2013. Administrasi Kota Yogyakarta. Peta Tematik Indonesia. <https://petatematikindo.wordpress.com/2013/06/22/administrasi-kota-yogyakarta/> [25 Januari 2025].
- Anonim. 2023. *Statistik Kesehatan dan Peternakan Hewan 2023.* Kementerian Pertanian. Indonesia. pp: vi.
- Adnyana, P. A. D., Swacita, I. B. N., & Suada, I. K. 2023. Analisa Total Mikroba, *Coliform*, dan *Staphylococcus aureus* Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Selatan, Bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 15(6): 1105-1113. doi: 10.24843/bulvet.2023.v15.i06.p09.
- Apriyanti, A. A. D., Sudiarta, I. W., & Singapurwa, N. M. A. S. 2020. Analisis Cemaran Mikrobiologi pada Daging Ayam Broiler yang Beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat. *Gema Agro*. 25(02): 115–127. doi: 10.22225/ga.25.2.2611.115~127.
- Ariesthi, K. D. 2019. Analisis Jumlah Cemaran Mikroba dan Identifikasi *Salmonella* sp. Dan *Escherichia coli* pada Daging Ayam di Beberapa Tempat Pemasaran Wilayah Kota Kupang. *CHM-K Applied Scientific Journal*. 2(2): 75–81.
- Ariningsih, E., Ariani, M., Ilham, N., Siti Rohaeni, E., Hastuti Suhartini, S., Agustian, A., Hidayatina, A., & Suandy, I. 2023. Critical Review of Broiler Chicken Meat Safety and Halalness in Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 41(2): 97–117.
- Ayuningtyas, I., Ekowati, T., & Setiadi, A. 2023. Analisis Kepuasan Konsumen Dalam Berbelanja Daging Ayam Broiler di Gelael Supermarket Semarang. *AGROMEDIA*. 41(2): 175–189. doi: 10.47728/ag.v41i2.437.
- Bakara, V. F. S., Tafsin, M., & Hasnudi. 2014. Analisis Bakteri *Salmonella* sp. Pada Daging Ayam Potong Yang Dipasarkan Pada Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 3(1): 71–83. doi: 10.32734/jpi.v3i1.2746.
- Balia, R. L., Harlia, E., & Suryanto, D. 2011. *Deteksi Coliform pada Daging Sapi Giling Spesial yang Dijual di Hipermarket Bandung.* Pustaka.Unpad.Ac.Id.
- Barton, A., Hayward, L., Richardson, C. D., & McSweeney, M. B. 2020. Use of Different Panellists (Experienced, Trained, Consumers And Experts) and The Projective Mapping Task to Evaluate White Wine. *Food Quality and Preference*. 83: 1-8. doi: 10.1016/j.foodqual.2020.103900/.
- Bolla, N.E., Mahaputra, I.M., Roby, I.M., Juniartini, W.S., Nazara, A.L., Swacita, I.B.N. 2023. Evaluasi Kualitas Daging dan Produk Olahan Daging dari Pasar Tradisional Kumbasari dan Pasar Cokroaminoto, Kota Denpasar, Bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 15(2): 222–241. doi: 10.24843/bulvet.2023.v15.i02.p09.

- Candra, A.Y.R., Widodo, M.E., Mardijanto, A., Yanestria, S.M., Wibisono, F.J., 2022. Uji Kualitas (Organoleptis, Eber) dan Identifikasi Cemaran *Salmonella Sp.* Pada Daging Ayam Dari Pasar Tradisional di Surabaya Barat. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 12(1): 99–106. doi: 10.46549/jipvet.v12i1.252.
- Da Costa, M., Bachrum, M., Widaya Lukman, D., Pisestyani, H., Sudarnika, E. 2022. Kualitas Mikrobiologis Daging Ayam yang Dijual di Pasar Kota Dili, Timor Leste. *Acta Veterinaria Indonesiana*. 10(2): 172-181. doi: 10.29244/avi.10.2.172-181.
- Deglas, W. 2023. Pengaruh Jenis Plastik *Polyethylene (PE)*, *Polypropylene (PP)*, *High Density Polyethylene (HDPE)*, dan *Overheated Polypropylene (OPP)* terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *AGROFOOD: Jurnal Pertanian Dan Pangan*. 5(1): 33-42.
- Dewi, ES., El Latifa, S., Fawwarahly, 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.
- Dewi, R.A.W.K., Kasasiah, A., Ratnasari, D., 2022. Cemaran *Coliform* dan Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Pada Jamu Gendong Di Kecamatan Karawang Timur. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 11(3): 40–48.
- Edi, S. & Rahmah, R.S.N. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang dan Refrigerator terhadap Angka Lempeng Total Bakteri dan Adanya Bakteri *Salmonella sp.* *J. Biosains*. 4(1): 23-31.
- Febriza, Moch. A., Adrian, Q. J., & Sucipto, A. 2021. Penerapan AR dalam Media Pembelajaran Klasifikasi Bakteri. *Jurnal BIOEDUIN : Program Studi Pendidikan Biologi*. 11(1): 10-18. doi: 10.15575/bioeduin.v11i1.12076.
- Fikri, F., Hamid, I. S., Thohawi, M., & Purnama, E. 2017. Uji Organoleptis, pH, Uji Eber dan Cemaran Bakteri pada Karkas yang Diisolasi dari Kios di Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. 1(1): 23–27. doi: 10.20473/jmv.vol1.iss1.2017.23-27.
- Firdausyi, A. A., Estoepangestie, A. T. S., Wibawati, P. A., Hamid, I. S., Solikhah, T. I., & Prastiya, R. A. 2022. Total Plate Count of Broiler Meat at Various Market in Bekasi City in March 2021. *Jurnal Medik Veteriner*. 5(2): 157–161. doi: 10.20473/jmv.vol5.iss2.2022.157-161.
- Firmansyah, D. & 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.
- Food and Agriculture Organization. 1999. *Manual on simple methods of meat preservation*. FAO Animal Production and Health Paper 79. Rome. <https://www.fao.org/4/x6932e/X6932E05.htm#ch5>.
- Hafid, H., Patriani, P., Nuraini, Norma, Ananda, S.H., Inderawati, 2020. Organoleptic characteristics of broiler chicken meat using juice of starfruit (*Averrhoa bilimbi L*), Dalam: *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Institute of Physics Publishing, Kanada. 1–6.

- Hajrawati, Fadliah M, Wahyuni, & I. I. Arief. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Journal of Applied Poultry Research*. 4(3): 386–389. doi: 10.3382/japr.2006-00061.
- Harlia, E., Suryanto, D., Teguh, N., Rahmah, K., 2017. Food Safety on Meat Products Based on Coliform Contamination. Dalam: *International Seminar on Tropical Animal Production (ISTAP)*. Yogyakarta. 395–399.
- Hartadi, A.Y., Sutriyani, S., Astuti, S., 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: 12-17. <https://tivvy.pdhidiy.or.id/jivy/analisis-cemaran-mikroba-pada-daging-ayam-dan-daging-sapi-dari-beberapa-tempat-penjualan-daging-di-wilayah-daerah-istimewa-yogyakarta-tahun-2023>. [19 Februari 2025]
- Hermawan, D. N., Falahudin, A., & Imanudin, O. 2024. Pengaruh Penambahan Pasta Kunyit (*Curcuma Longa L*) Terhadap Total Bakteri Dan Sifat Organoleptik Daging Ayam Broiler Segar. *Tropical Livestock Science Journal*. 3(1): 49–56. doi: 10.31949/tlsj.v3i1.11459.
- Hidayati, I., Ida Wati, R., & Faizah, H. 2022. Analisis Total Bakteri Coliform dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Makanan dan Minuman di Kantin X. *Jurnal Teknik Lingkungan*. 8(1): 26-34. doi: 10.29080/alard.v8i1.1488.
- Husain, A. H., Indriani, Y., & Hudoyo, A. 2024. Perilaku Konsumen dalam Pembelian Daging Ayam Broiler Secara Online di Era New Normal Covid-19 Kota Bandar Lampung, Lampung. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. 10(2): 2946–2958. doi: 10.25157/ma.v10i2.14603.
- Ismanto & Susanti, E. 2019. Pengaruh Citra Merek dan Kualitas Pelayanan Terhadap Minat Beli pada Toko Prima Fresh Mart. *Jurnal Ilmiah WIDYA Ekonomika*. 2(1): 46–54.
- Juwita, U., Haryani, Y., Jose, C., 2014. Jumlah Bakteri Coliform dan Deteksi *Escherichia coli* Pada Daging Ayam di Pekanbaru. *JOM FMIPA*. 1(2): 48–55.
- Kartini, J., Kasman, R. A., Arsyad, R., & Ismail, H. 2024. Sosialisasi Kualitas Air Wisata Pantai: Dampak Pencemaran Bakteri Coliform dan *Escherichia coli*. *ININNAWA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2(1): 113-118. doi: 10.26858/ininnawa.v2i1.1890.
- Kurahman, T., Rohama, Saputri, R. 2022. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Air Galon di Desa Sungai Danau. *Journal of Pharmaceutical Care and Sciences*. 3(1): 76-86.
- Kurnadi, B., Zali, M., & Saleh, H. 2022. Elastisitas Permintaan Daging Ayam Broiler di Pasar Ganding Kabupaten Sumenep. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 24(1): 104-109. doi: 10.25077/jpi.24.1.104-109.2022.
- Kurniawati, E. & Rindrayani, S.R., 2025. Pendekatan Kuantitatif dengan Penelitian Survei : Studi Kasus dan Implikasinya. *SOSIAL : Jurnal Ilmiah Pendidikan IPS*. 3(1): 65–69. doi: 10.62383/sosial.v3i1.596.

- Krismiyo, L., Suthama, N., Mangisah, I. 2020. Pemanfaatan Sumber Minyak Berbeda Terhadap Kecernaan Lemak dan Kualitas Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7(1): 77-81. doi: 10.33772/jitro.v7i1.9388.
- Lakapu, A.K., Wuri, D.A., 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*. 5(1): 1-12.
- Lenaini, I. & Artikel, R. 2021. Teknik Pengambilan Sampel *Purposive* Dan *Snowball* Sampling. 6(1): 33–39. doi: 10.31764/historis.v6i1.4075.
- Liat Nuhon, K., Sadi, R., Kondong, D.J. 2023. Kontaminasi Koliform pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Sentani Kabupaten Jayapura. *Buletin Peternakan Tropis*. 4(2): 148–152. doi: 10.31186/bpt.4.2.148-152.
- Liur, I. J. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2): 59-66. doi: 10.21580/ah.v3i2.6166.
- Liur, I. J., & Tagueha, A. D. 2020. Analisis Cemaran Mikroba pada Daging Ayam Broiler di Beberapa Pasar Kota Ambon. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*. 8(2): 92-96. doi: 10.30598/ajitt.2020.8.2.92-96.
- Loe, F.R., Tomongo, S., Saepuloh, D.S.U., Sajuthi, D., Suparto, I.H., 2021. Prevalensi dan Kepekaan Bakteri Enteropatogen terhadap Antibiotik pada Monyet Ekor Panjang dengan Diare di Fasilitas Penangkaran Institut Pertanian Bogor di Dramaga. *Jurnal Veteriner*. 22(4): 523-530. doi: 10.19087/jveteriner.2021.22.4.523.
- Mahulette, F., Venjelin Lesbassa, C., Pelamonia, A., & Pattipeilohy, M. 2024. Kelimpahan dan Karakteristik Bakteri Coliform dalam Bakasang Sia-sia (*Sipunculus nodus* L). 13(1): 160–166. doi: 10.26740/lenterabio.v13n1.p160-166.
- Mara, D., & Horan, N. 2003. *Handbook of Water and Wastewater Microbiology*. Academic Press. Belanda. pp: 106
- Marshall, R.J., 2005. Encyclopedia of Analytical Science. *Dalam: Encyclopedia of Analytical Science*, Worsfold, P., Townshend, A., Poole, C. (ed.) Elsevier Science, Amsterdam. pp: 312–319.
- Maya, N. P., Febriyantiningrum, K., Selomashar, M., & Nurfitriani, 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 Resources Journal*. 2(1): 56–62. doi: 10.55719/binar.2023.2.1.6-12.
- Mir, N.A., Rafiq, A., Kumar, F., Singh, V., Shukla, V., 2017. Determinants of broiler chicken meat quality and factors affecting them: a review. *J Food Sci Technol*. 54(2020): 2997–3009. doi: 10.1007/s13197-017-2789-z.
- Naibaho, N. M., Munthe, S., Popang, E. G., & Zamroni, A. 2019. Uji Sensoris Minuman Nawangsih, E.N., Kurniawati, A., Wijaya, D.S., Qinthara, M.A.F., 2023. The Overview of Microbiological Quality of the Upstream of Cikapundung River Based on Total

- Coliform and Escherichia coli, Dalam: *Proceedings of The 13th Annual Scientific Conference of Medical Faculty, Universitas Jenderal Achmad Yani (ASCMF 2022)*. Atlantis Press International BV. 41–49. doi: 10.2991/978-94-6463-060-2_8.
- Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Buletin Loufe*. 15(1): 24–30. doi: 10.51967/buletinloupe.v15i01.21.
- Nur, K., Harifuddin, & Mihrani. 2021. Sifat Organoleptik dan Nilai Susut Masak Daging Ayam Broiler Menggunakan Beberapa Jenis Pakan Herbal. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*. Sulawesi Selatan. 535–546.
- Nurhayati, E., Salim, M., Pramata Syari, J., Irine, R., 2022. Cemaran Mikroba Pada Suhu Dingin Dalam Kulkas Rumah Tangga. *Jurnal Vokasi Kesehatan*. 8(1): 59–63
- Ollong, A. R., Palulungan, J. A., & Arizona, R. 2020. Analisis Jumlah Coliform dan Faecal Coli (MPN) pada Daging Sapi dan Ayam di Kota Manokwari. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner*. 10(2): 113-118. doi: 10.46549/jipvet.v10i2.124.
- Oroh, F. N. S., Pangemanan, S. P., Gracia, D., & Pandiangan, V. 2023. Consumer Behavior of Broiler Meat in Traditional and Modern Markets. *Jambura Journal of Animal Science E*. 5(2): 58-65. doi: 10.35900/jjas.v5i2.19443.
- Permana, A., Bambang, R., 2019. 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.
- Pratiwi, D., Andarwangi, T., Tantriadisti, S., & Ulfah, M. 2023. Integrasi Pasar Daging Ayam Ras (Broiler) di Pasar Modern Indonesia. *Journal of Food System and Agribusiness (JoFSA)*. 7(2): 153–158. doi: 10.25181/jofsa.v7i2.3233.
- Prihanto, A. A. 2020. *Pengendalian Mutu dan Kualitas Hasil Perikanan*. Media Nusa Creative (MNC Publishing). Malang. pp: 67-77
- Putri, N., Lutpiatina, L., 2024. Differences in Thawing Methods in Broiler Chicken Meat on Total Plate Count (TPC) of Bacteria. *Tropical Health and Medical Research*. 6(2): 21–28.
- Ramadhani, W. M., Rukmi, I., & Jannah, S. N. 2020. Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*. 3(1): 8–16. doi: 10.14710/jbt.1.1.8-16.
- Raningsih, N. M., Sri, P. W., & Sandy, J. 2018. Gambaran Cemaran Escherichia Coli Pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Singaraja. *Jurnal Kesehatan MIDWINERSLION*. 3(2): 150–154.
- Rifai, K. R. 2021. Uji Indole sebagai Kegiatan Penjaminan Mutu Tambahan pada Hasil Pengujian Coliform dalam Sampel Air Mineral. *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*. 6(1); 1–6.
- Rihastuti, R. A. 2018. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. UGM Press. Yogyakarta. pp: 1

- Rizaldi, A., Zelpina, E., & Oktarina, K. 2022. Cemaran *Coliform* dan *Total Plate Count* pada Daging Ayam Broiler: Studi Kasus di Pasar Tradisional Kabupaten Barito Timur. *Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*. 4(1): 28-33. doi: 10.31605/jstp.v4i1.2085.
- Sari, I., Minarwati, Sabil, S. 2021. Proses Produksi Karkas Ayam pada Sistem Rantai Dingin. *Jurnal Peternakan Lokal*. 3(2): 48-53.
- Schmid, M. & Sangerlaub, S. 2016. Packaging Concepts for Fresh Meat: A Brief Overview. *Austin Food Sci*. 1(1): 1-3.
- Septiasari, D. & Siwiendrayani, A. 2016. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi Dengan Jumlah Bakteri *Coliform* Pada Daging Ayam. *Pena Medika*. 6(2): 80–90. doi: 10.31941/pmjk.v6i2.393.
- Setiarto, R. H. B. 2020. *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene Dan Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Guepedia. Indonesia. pp: 67-68
- Sharma, P. D. 2007. *Microbiology*. Rakesh Kumar Rastogi for Rastogi Publications. India. pp: 243-244
- Smith, D., Ryan, M.J., Buddie, A.G., 2023. *Managing microorganisms*. CABI. United Kingdom. pp: 65.
- Sondang Riski, M. 2019. Studi Kelayakan Pendirian Meat Shop Sangatta Kabupaten Kutai Timur. Dalam: *Prosciding Festival Riset Ilmiah Manajemen & Akuntansi*. Bandung. 455–466.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikrobial dalam Daging, Telur, dan Susu serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. SNI 3924:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. SNI 7388:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sukmawati, Ratna, & Fahrizal, A. 2018. Analisis Cemaran Mikroba pada Daging Ayam Broiler di Kota Makassar. *Scripta Biologica*. 5(1): 51–53. doi: 10.20884/1.sb.2018.5.1.799.
- Sulastris, E., Andriani, C., Zainudin, M., Wardhani, S., Astriani, M., Ariyanto, E., 2022. Review: Peran Mikrobiologi Pada Industri Makanan. *Indobiosains*. 4(1): 1–8. doi: 10.31851/indobiosains.v4i1.6444.
- Sunarti, R.N., 2015. Uji Kualitas Air Sumur Dengan Menggunakan Metode MPN (*Most Probable Numbers*). *Bioilmi*. 1(1): 30–34.
- Suprayogo, D., Suarjana, I.G.K., Rudyanto, M.D., 2014. Lama Penyimpanan Daging Broiler terhadap Jumlah Cemaran Coliform pada Showcase Pasar-Pasar Swalayan di Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(2): 92–98.
- Suryanto, M. H. 2016. *Sistem Operasional Manajemen Distribusi*. Grasindo. Jakarta. pp: 30.

- Tingginehe, R.M. & Simanjuntak, T.P.T. 2022. *Modul 1 Dasar-dasar Teknologi Pangan*. CV. Azka Pustaka. Sumatera Barat. pp: 51.
- Triyannanto, E., Rahmatulloh, S., Astuti, D., Putra, T.I.D., Diqna, H.I., Fauziah, S., 2021. Pengaruh Perbedaan Kemasan Primer pada Kualitas Fisik-Kimia, Mikrobiologi serta Sensoris Daging Ayam Frozen Utuh pada Suhu -18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2): 123–129. doi: 10.31186/jspi.id.16.2.123-129.
- Utari, L. K., Riyanti, R., & Purnama, E. S. 2016. Status Mikrobiologis Daging Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(1): 63–66. doi: 10.23960/jipt.v4i1.p%25p.
- Vera, N., Haris, M. I., & Wibowo, A. (2021). Efek Pencairan Daging dengan Berbagai Metode Thawing terhadap Karakteristik Kualitas Daging Sapi Beku. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 4(1): 6-12. doi: 10.30872/jpltrop.v4i1.5385.
- Wibisono, F. J. 2016. Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam di Pasar Dukuh Kupang Barat Kota Surabaya. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 1(1): 99-106. doi: 10.46549/jipvet.v1i2i1.252.
- Wibowo, C. H., Wahjuningsih, S. B., & Sari, A. R. 2021. Penyuluhan Kriteria Daging Ayam yang Sehat dan Berkualitas pada Kelompok Ibu-Ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang. *Jurnal Tematik*. 1(2): 91–98. doi: 10.26623/tmt.v1i2.3517.
- Widianto, T., Mayasari, C.U. 2018. Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Di Main Kitchen Hotel Ibis Styles Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 9(1): 24-30.
- Widinugroho, D. A., Asri, M. T., Biologi, J., Matematika, F., Pengetahuan, I., Universitas, A., & Surabaya, N. 2022. Pengaruh Fermentasi Nira Siwalan (*Borassus flabellifer*) terhadap Coliform dan *Escherichia coli* pada Selada (*Lactuca sativa*). *LenteraBio*. 11(1): 174–182. doi: 10.26740/lenterabio.v11n1.p174-182.
- Wijaya, R., Manullang, J.R., Daru, T.P. 2021. Uji Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Briiler Yang Diberi Pakan Tambahan Daun Tahongai (*Kleinhovia hospital L*). *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 3(2): 67-79.