

DAFTAR PUSTAKA

- Adila, N. T. H. (2021). Hubungan infeksi saluran pernafasan akut dengan kejadian stunting. *JKSH: Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1), 273–279. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i1.605>
- Adriani, M., & Wijatmadi, B. (2012). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana.
- Afiyah, D. N. (2022). Pengaruh perbedaan bagian daging ayam broiler terhadap kandungan protein dan sifat organoleptik nugget ayam. *ANO: Journal of Animal Husbandry*, 1(2), 81–87. <https://doi.org/10.24252/anoa.v1i2.30875>
- Afriani, Angriani, E., & Azis, A. (2024). Kualitas fisik daging dada ayam broiler yang didinginkan dalam refrigerator sebelum penyimpanan beku. *JIIIP: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 27(2), 199–208. <https://doi.org/10.22437/jiip.v27i2.37020>
- Aji, A. P. B., Pramono, P. B., & Hidayah, N. (2022). Perbedaan lama perendaman sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap organoleptik daging dada itik magelang. *Jurnal Pertanian*, 13(2), 85–94.
- Akhnah, A. M., Widyastuti, D. A., & Rachmawati, R. C. (2022). Identifikasi genera bakteri Coliform pada air sungai Desa Datar Kabupaten Jepara. *Quagga: Jurnal Pendidikan Dan Biologi*, 14(2), 124–131. <https://doi.org/10.25134/quagga.v14i2.5061>
- Alfian, A. G. M., Bulkaini, Kisworo, D., Ichsan, Rosyidi, A., Yuliani, E., & Permatasari, L. (2024). Analysis of cholesterol content, *E. coli* bacteria, and organoleptic value of rarang chicken cooking based on slaughter age. *Jurnal Biologi Tropis*, 24(4), 848–856. <https://doi.org/10.29303/jbt.v24i4.7789>
- Ali, I. H., Batmomolin, A., Olli, N., Alow, G. B. H., Nurbaiti, Tangka, J., Aruwiyantoko, A., Kawatu, Y. T., Indriani, R., Karwiti, W., Maramis, J. L., Setiawan, B., Yauri, I., Imbar, H. S., Banne, Y., & Raule, J. H. (2024). *Metodologi Penelitian: Vol. Pertama*. PT Media Pustaka Indo.
- Andanawari, S., Khairunnisa, I., & 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. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i4.9075>
- Anggaeni, T. T. K., Indraswari, N., & 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. <https://doi.org/10.24198/mktt.v4i1.38627>
- Anggriani, N., Harmayani, R., & Kartika, N. M. A. (2021). Nilai uji organoleptik bakso ayam dengan penambahan jamur tiram segar (*Pleurotus ostreatus* sp.). *AGRIPTEK: Jurnal Agribisnis Dan Peternakan*, 1(3), 84–89. <https://doi.org/10.51673/agripteke.v1i3.1003>
- Annisa, N. A., Asmawati, & Murniati, T. (2024). Penggunaan sari bawang putih (*Allium sativum* L.) untuk peningkatan kualitas daging ayam petelur afkir. *Jurnal Peternakan Sabana*, 3(2), 69–75. <https://doi.org/10.58300/jps.v3i2.954>
- Anonim. (2024). *Jumlah kasus penyakit berdasar Surveilans Terpadu Puskesmas (STP) di Kabupaten Sleman*.

- https://data.slemankab.go.id/data/dataset/jumlah-kasus-penyakit-berdasar-surveilant-terpadu-puskesmas-stp-di-kabupaten-sleman/resource/3a0f2243-98f1-47fa-aaed-138cb734631f?view_id=c551c790-4744-49c1-905f-23eed0441e91
- Anonim. (2025). *Jumlah kasus penyakit berdasar Surveilant Terpadu Puskesmas (STP)*. https://bapperida.jogjaprovo.go.id/dataku/data_dasar/index/535-jumlah-kasus-penyakit-berdasar-surveilant-terpadu-puskesmas-stp
- 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(2), 115–127. <https://doi.org/10.22225/25.2.2611.115-127>
- 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., Rohaeni, E. S., Suhartini, S. H., Agustian, A., Hidayatina, A., Sumaryanto, & Suandy, I. (2023). Tinjauan kritis keamanan dan kehalalan daging ayam broiler di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 41(2), 97-117.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2020). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *JPPIE: Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Asfiya, N. A., Novalina, D., & Astuti, T. D. (2024). Potensi dan uji stabilitas ekstrak *Lawsonia Inermis* sebagai cat penutup pada Gram staining dengan variasi suhu. *BJMLT: Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 6(2), 540–546. <https://doi.org/10.33084/bjmlt.v6i2.6736>
- Asila, N., Lukman, D. W., & Latif, H. (2024). Cemaran *Escherichia coli* pada daging ayam di Pasar Kota Tangerang Selatan. *Acta Veterinaria Indonesiana*, 12(3), 257–262. <https://doi.org/10.29244/avi.12.3.257-262>
- Atmanto, Y. K. A. A., Asri, L. A., & Kadir, N. A. (2022). Media pertumbuhan kuman. *Jurnal Medika Hutama*, 4(1), 3069–3075.
- Aulia, U., Riani, U. S., Cengristitama, Fatdillah, H., Susanti, F., Febrianti, F., Sari, M. W., Triani, H. D., Anggraini, O. R., & Jannah, H. (2024). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani*. CV. Gita Lentera.
- Bahri, S., Rokhim, S., & Prasiska, Y. S. (2019). Kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada sampel daging. *Journal of Health Science and Prevention*, 3(1), 62–67. <https://doi.org/10.29080/jhsp.v3i1.195>
- Bhalwar, R., Saha, I., & Paul, B. (2024). *Community Medicine*. RELX India Pvt. Ltd.
- Bonten, M., Johnson, J. R., Biggelaar, A. H. J. van den, Georgalis, L., Geurtsen, J., Palacios, P. I. de, Gravenstein, S., Verstraeten, T., Hermans, P., & Poolman, J. T. (2021). Epidemiology of *Escherichia coli* Bacteremia: A systematic literature review. *Clinical Infectious Diseases*, 72(7), 1211–1219. <https://doi.org/10.1093/cid/ciaa210>

- Badan Pusat Statistik. (2023). *Kepadatan penduduk menurut kecamatan (jiwa/km²), 2020-2022*. <https://slemankab.bps.go.id/id/statistics-table/2/ODUjMg==/kepadatan-penduduk-menurut-kecamatan--jiwa-km2-.html>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman. (2019). *Statistik Daerah Kabupaten Sleman 2019*. BPS Kabupaten Sleman.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman. (2022). *Banyaknya pasar dan pedagang pasar per kecamatan di Kabupaten Sleman, 2016*. <https://slemankab.bps.go.id/id/statistics-table/1/Mjc2IzE=/banyaknya-pasar-dan-pedagang-pasar-per-kecamatan-di-kabupaten-sleman--2016.html>
- Bria, D. I., Missa, H., & Sombo, I. T. (2022). Isolasi dan karakterisasi bakteri *Escherichia coli* pada bahan pangan berbasis daging di Kota Kupang. *JUSTER: Jurnal Sains Dan Terapan*, 1(2), 82–89. <https://doi.org/10.55784/juster.v1i2.179>
- Bura, M. A. Y. D., Effendi, M. H., Puspitasari, Y., Rahardjo, D., Tyasningsih, W., & Rachmawati, K. (2024). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada rantai distribusi daging ayam beku di Kabupaten Sikka. *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*, 14(2), 204–212. <https://doi.org/https://doi.org/10.30742/jv.v14i2.289>
- Cahya, T., Amir, M., & Manalu, R. T. (2019). Uji cemarkan mikroba es batu pada penjual minuman di lingkungan pasar Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. *SAINSTECH FARMA: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 12(2), 78–84. <https://doi.org/10.37277/sfj.v12i2.448>
- Cartas, Kasasiah, A., & Hilmi, I. L. (2022). Analisis sumber cemarkan bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp pada minuman jamu serbuk instan temulawak dan kunyit asam di depot jamu Kabupaten Karawang. *LUMBUNG FARMASI: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 3(2), 155–164. <https://doi.org/10.31764/lf.v3i2.9191>
- Daka, V. P., Ruliati, L. P., & Doke, S. (2024). Gambaran higiene penjual, sanitasi tempat potong ayam dan keberadaan *Escherichia coli* pada daging ayam. *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 3(3), 417–425.
- Dawson, P., & Richardson, J. (2023). Storage temperature effects on the quality of chicken breast and beef sirloin. *European Journal of Agriculture and Food Sciences*, 5(2), 85–91. <https://doi.org/ejfood.2023.5.2.634>
- Denada, D., Mutsyahidan, A. M. A., Lahamutu, I., Manggena, H., & Murtialmira, R. (2023). Studi kasus kualitas daging ayam broiler di Pasar Sentral Kota Gorontalo. *Jambura Journal of Tropical Livestock Science*, 1(2), 44–49.
- Deviatin, N. S., Twistiandayani, R., Rahmawati, D., Permatasari, E. D., Roshida, D. S., Nilamsari, N., Prameswari, R. D., Fanani, T. Al, Handriyanto, C. F., Khiyaroh, Y., Ramadan, A. N., Cahyani, S. D., & Mahmudah, S. (2024). Sosialisasi higiene dan sanitasi pada pedagang kaki lima di Kabupaten Gresik Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(9), 1315–1320. <https://doi.org/10.59837/nark7a82>
- Dewi, A. P., & Darmadi. (2024). Identifikasi bakteri patogen mesofilik pada sumber air bersih di Jalan Riau Ujung Kota Pekanbaru. *Jurnal JFARM (Jurnal Farmasi)*, 2(2), 34–42. <https://doi.org/10.58794/jfarm.v2i2.907>

- Dewi, A. P., & Irma, R. (2023). Identifikasi cemarkan *Escherichia coli* pada makanan jajanan yang dijual di kampus Universitas Abdurrah. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(1), 8–14.
- Effendy, F. (2024). *Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif: Vol. Pertama*. Penerbit Takaza Innovatix Labs.
- Erikatriayu, Sinaga, K., & Rusdhi, A. (2023). Angka lempeng total dan cemarkan bakteri pada daging domba di Pasar Tradisional Kampung Lalang. *JOPS: Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(2), 607–615. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i2.74>
- Erjavec, M. S. (2022). *Escherichia coli: Old and New Insights*. British Library Cataloguing-in-Publication Data.
- Fahnert, B., & Lostroh, P. (2023). *Strelkauskas' Microbiology: A Clinical Approach* (Third Edition). CRC Press.
- Fanataf, P. A., Tilaar, S., & Takumansang, E. D. (2020). Analisis keterjangkauan masyarakat terhadap pasar tradisional di Kota Manado. *Jurnal Spasial*, 7(2), 228–239. <https://doi.org/10.35793/sp.v7i2.29776>
- Fatayati, I., Amanda, A. C., Nurhayati, E., Djohan, H., Sutriswanto, & Komara, N. K. (2023). Gambaran cemarkan mikroba terhadap masa simpan dan kebersihan penyimpanan telur ayam ras. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(5), 1674–1683. <https://doi.org/10.55681/sentri.v2i5.850>
- Fikar, S., & Ruhyadi, D. (2010). *Buku Pintar Beternak dan Bisnis Sapi Potong* (First Edition). PT AgroMedia Pustaka.
- Firdaus, & Suryani. (2022). Penambahan bahan pakan lokal dalam ransum terhadap sifat organoleptik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 10(2), 70–78. <https://doi.org/10.51179/jip.v10i2.1542>
- Firdausyi, A. A., Estoepangestie, A. T. S., Wibawati, P. A., Hamid, I. S., Solikhah, T. I., & 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. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol5.iss2.2022.157-161>
- Fitriyani, N. L., Susilowati, Lestari, W., Hairat, U., Prastiwi, D., Pangandaheng, T., Pusparini, N. M. D., Serinadi, D. M., & Daryaswanti, P. I. (2023). *Patofisiologi* (First Edition). PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Fristikawati, Y., & Nugroho, F. H. E. (2024). Daging buatan hasil rekayasa genetika ditinjau dari kehalalannya dan hukum perlindungan konsumen. *Jurnal Perkotaan*, 16(1), 65–77. <https://doi.org/10.25170/perkotaan.v16i1.5733>
- Garnida, Y., Widianara, T., & Rachmat, F. S. (2020). Kajian lama pembekuan dan jenis daging terhadap kualitas daging sapi (*Bos primigenius taurus*), ayam broiler (*Gallus domesticus*), ikan patin (*Pangasius sp*), dan daging kambing (*Capra aegagrus hircus*) yang dithawing. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2), 78–86. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i2.3004>
- Ghadikolae, H. K., Alipour, M., & Mofarrah, R. (2022). Evaluation of beta-hemolytic, metallic green sheen, and ONPG test properties *Escherichia coli* isolated from urinary tract infections. *Journal of Current Oncology and Medical Sciences*, 2(4), 323–328.

- Goering, R. V., Dockrell, H. M., Zuckerman, M., & Chiodini, P. L. (2021). *MIMS' Medical Microbiology Immunology* (Edisi ketujuh). Elsevier (Singapore) Pte Ltd.
- Haliza, M. D. N., Shafriani, N. R., & Dewi, R. K. (2024). Gambaran karakteristik penderita gonore yang melakukan pemeriksaan pewarnaan Gram di RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta. *Vitamin: Jurnal Ilmu Kesehatan Umum*, 2(1), 273–282. <https://doi.org/10.61132/vitamin.v2i1.63>
- Hartadi, A. Y., Sutriyani, S., Astuti, S., & Prabawati, P. T. (2023). Analisis cemarkan 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.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., & Subiharta. (2019). Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 21(2), 93–101. <https://doi.org/10.25077/jpi.21.2.93-101.2019>
- Hidayat, N., Meitiniarti, I., Setyahadi, S., Pato, U., Susanti, E., Padaga, M. C., Wardani, A. K., Purwandari, U., Srianta, I., & Ristiati, S. (2018). *Mikrobiologi Industri Pertanian: Vol. Cetakan Pertama*. UB Press.
- Hubaiba, U., & Saktiansyah, L. O. A. (2021). Analisis kandungan *Escherichia coli* pada minuman Thai Tea di Kecamatan Puuwatu Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara. *Nursing Care and Health Technology*, 1(2), 110–116. <https://doi.org/10.56742/nchat.v1i2.9>
- Husein, M., Windyasmara, L., & Hasdar, M. (2022). Teknologi infusa daun sirsak (*Annona Muricata* Lin) terhadap kualitas daging ayam kampung. *Agrisaintifika*, 6(2), 66–74. <https://doi.org/10.32585/ags.v6i2.3315>
- Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh sanitasi makanan dan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* terhadap penyakit diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2), 779–786. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.399>
- Jain, A., Venkatesh, V., & Agarwal, J. (2018). *Microbiology Practical Manual* (First Edition). RELX India Pvt. Ltd.
- Katon, M. R., Solichin, A., & Jati, O. E. (2020). Analisis pendugaan bakteri *Escherichia coli* pada kerang hijau (*Perna Viridis*) di Morosari, Demak. *Journal of Maquares*, 9(1), 40–46. <https://doi.org/10.14710/marj.v9i1.27758>
- Khairunnisa, Kurniawan, M. A., & Asmaq, N. (2024). Evaluasi kualitas organoleptik daging domba yang dimarinasi dengan jus bunga kecombrang (*Elingera Elatior*). *JIRK: Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(2), 961–966.
- Klau, M. L. C., Indriarini, D., & Nurina, R. L. (2021). Uji aktivitas ekstrak etanol daun kemangi (*Ocimum sanctum* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* secara in vitro. *Cendana Medical Journal*, 21(1), 102–112.
- Kumar, S. (2016). *Essentials of Microbiology* (First Edition). Jaypee Brothers Medical Publishers (P) Ltd.
- Kurniati, E., Kurniawan, E., & Fardani, R. A. (2024). Deteksi cemarkan *Escherichia coli* pada makanan di daerah wisata. *JSN: Jurnal Sains Natural*, 2(2), 35–39. <https://doi.org/10.35746/jsn.v2i2.525>
- Kurniawan, H., Rusmayadi, G., Achjar, K. A. H., Merliza, P., Suprayitno, D., Subiyantoro, A., Kusumastuti, S. Y., Heirunissa, Nengsih, T. A., Hutabarat, I.

- M., Nurhayati, & Noorzaman, S. (2024). *Buku Ajar Statistika Dasar: Vol. Pertama*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Langgar, S. M. C., Sanam, M. U. E., & 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. <https://doi.org/10.35508/jvn.v4i1.6043>
- 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. <https://doi.org/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*, 8(2), 92–96. <https://doi.org/10.30598/ajitt.2020.8.2.92-96>
- Lubis, S. T., Erina, Hasan, M., Abrar, M., Rahmi, E., Darniati, Isa, M., & Riady, G. (2024). Isolasi *Escherichia coli* patogen pada hamster (*Mesocricetus auratus*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*, 8(2), 74–82. <https://doi.org/10.21157/jimvet.v8i2.30337>
- Manullang, J. R., & Parinding, G. (2023). Pemanfaatan nanopartikel bawang tiwai (*Eleutherine amaricana* Merr) sebagai campuran pakan terhadap kualitas karkas ayam pedaging. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 11(3), 229–240. <https://doi.org/10.23960/jipt.v11i3.p229-240>
- Mardiastuti, Sjatha, F., Kusumaningrum, A., & Rozaliyani, A. (2021). *MIMS Mikrobiologi Medis* (Sixth Edition). Elsevier (Singapore) Pte Ltd.
- Marfirah, L., Maryati, S., & Anggriawin, M. (2023). Karakteristik kimia, mikrobiologi, dan organoleptik pada produk jus jeruk. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(4), 3563–3575.
- Ma'rifat, T. N., Rahmawati, A., Aliviyan, D., Wiratno, E. N., Setyawan, F. O., Supriatin, F. E., Djamaludin, H., Tambunan, J. E., Dailami, M., A'yunin, Q., Rijal, S. S., Anitasari, S., & Sari, W. K. (2020). *Dasar-Dasar Perikanan dan Kelautan* (Pertama). UB Press.
- Masriadi. (2017). *Epidemiologi Penyakit Menular* (Edisi kedua). PT Rajagrafindo Persada.
- Matlubah, U. S., Fitriarni, D., Alam, Y. B., Firdhausi, N., & Faizah, H. (2024). Uji bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada sampel air minum menggunakan metode filtrasi dan Total Plate Count (TPC). *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia*, 9(2), 1–7. <https://doi.org/10.51933/health.v9i2.1713>
- McPherson, R. A., & Pincus, M. R. (2022). *Henry's Clinical Diagnosis and Management by Laboratory Methods* (Twenty Fourth Ed). Elsevier Inc.
- Mihrani, Aisyiah, N. I., & Beddu, H. (2024). Pengaruh pemberian fermentasi ampas sagu (*Metroxylon Sago*) terhadap kualitas daging broiler. *Jurnal Agrisistem*, 20(2), 78–83. <https://doi.org/10.52625/j-agr.v20i2.422>
- Moeis, E. M., Agustina, D. K., & Anggraini, D. P. (2021). KIE (Komunikasi Informasi dan Edukasi) tentang penyakit zoonosis dan penjaminan produk hewan yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) untuk ibu rumah tangga. *Science Contribution to Society Journal*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.35457/scs.v1i1.1741>

- Muharam, H., Susilawati, W., & Sarofah, S. (2023). Strategi pengembangan pada Pasar Tradisional Guntur Ciawitali Garut. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 6(1), 85–94.
- Murwani, S. (2015). *Dasar-dasar Mikrobiologi Veteriner* (First Edition). UB Press.
- Murwani, S., Qosimah, D., & Amri, I. A. (2017). *Penyakit Bakterial pada Ternak Hewan Besar dan Unggas: Vol. Cetakan Pertama*. UB Press.
- Mustikasari, M., Sukaryani, S., & Windyasmara, L. (2024). Kualitas daging broiler yang diberi pakan komersial dengan penambahan tepung daun katuk (*Sauropus androgynus*). *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 12(2), 75–80. <https://doi.org/10.30598/ajitt.2024.12.2.75-80>
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Guttifera, Sari, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil hedonik kemplang panggang khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 3(1), 1–5. <https://doi.org/10.56869/clarias.v3i1.343>
- Nasir, M., Putri, V., Hasnawati, Hadijah, S., & Askar, M. (2022). Pemeriksaan angka lempeng total minuman kemasan merek X yang dijual di pinggir jalan Kota Makassar. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 13(2), 131–139. <https://doi.org/10.32382/mak.v13i2.3010>
- Nasution, U. H., & Junaidi, L. D. (2024). *Metode Penelitian* (First Edition). PT. Serasi Media Teknologi.
- Nengsih, A. R., Kasasiah, A., & Salman. (2023). Uji cemaran mikroba *Coliform* dan identifikasi *Escherichia coli* pada sediaan jamu Qusthul Hindi yang beredar di pasaran. *Jurnal Farmasi Dan Herbal*, 5(1), 51–58. <https://doi.org/10.36656/jpfh.v5i1.995>
- Noerdyah, P. S., Astuti, R., & Sucipto. (2020). Mitigasi risiko kesejahteraan hewan, kehalalan, dan keamanan rantai pasok industri daging ayam broiler skala menengah. *Livestock and Animal Research*, 18(3), 311–325. <https://doi.org/10.20961/lar.v18i3.46014>
- Novianti, H. R., Badruzzaman, D. Z., & Marlina, E. T. (2021). Kajian mikrobiologis daging ayam giling yang dijual di supermarket wilayah Jatinangor. *JTHP: Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(2), 82–94. <https://doi.org/10.24198/jthp.v2i2.36170>
- Nur, K., Harifuddin, & Mihrani. (2021). Sifat organoleptik dan nilai susut masak daging ayam broiler menggunakan beberapa jenis pakan herbal. *Prosiding Semnas Politani Pangkep*, 2, 535–546.
- Nurhakim, A., Lukman, D. W., & Pisestyani, H. (2022). Kontaminasi *Escherichia coli* O157:H7 pada daging ayam di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang. *Jurnal Sain Veteriner*, 40(3), 298–306. <https://doi.org/10.22146/jsv.71162>
- Nurhasanah, S. (2023). *Statistika Pendidikan: Teori, Aplikasi, dan Kasus* (2nd ed.). Penerbit Salemba Humanika.
- Nursalam. (2008). *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan: Pedoman Skripsi, Tesis, dan Instrumen Penelitian Keperawatan* (2nd ed.). Penerbit Salemba Medika.
- Permana, A., & Bambang, R. W. (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.
<https://doi.org/10.20473/ijph.v14i1.2019.24-36>
- Pommerville, J. C. (2022). *Fundamentals of Microbiology* (Twelfth Edition). Jones & Bartlett Learning.
- Prabawa, S., Putri, D. K. R., Kawiji, & Yudhistira, B. (2021). Pengaruh variasi waktu ozonisasi dan suhu penyimpanan terhadap karakteristik fisika, kimia, dan sensoris pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 9(2), 168–184.
<https://doi.org/10.29303/jrpb.v9i2.277>
- Prakoso, T., Supadmi, Wardana, A. S., Untari, I., Rahayu, M. M., Aghadiati, F., Nirmagustina, D. E., Anwar, K., Wirandoko, I. H., Puspitasari, D. A., Sulistiani, R. P., & Butarbutar, A. F. (2023). *Ekologi Pangan dan Gizi*. Penerbit Pradina Pustaka.
- Pratiwi, P. I. A., Ratih, G. A. M., & Sudarmanto, I. G. (2022). Identifikasi cemaran *Escherichia coli* dan faktor pencemar pada daging ayam di Pasar Ketapian Denpasar Timur. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 12(1), 45–53.
<https://doi.org/10.33992/jkl.v12i1.2013>
- Prawira, P. A., Wardhananti, M. A., & Prihanani, N. I. (2023). Cemaran *Salmonella* spp. pada daging ayam yang dijual di pasar. *Buletin Veteriner Udayana*, 15(6), 1298–1306. <https://doi.org/10.24843/bulvet.2023.v15.i06.p29>
- Prayoga, A. H., Hendalia, E., & Noferdian. (2021). Kualitas fisik dan organoleptik daging ayam broiler yang diberi ransum berbasis pakan lokal berprobiotik. *Jurnal Ilmiah Ibnu-Ilmu Peternakan*, 24(1), 66–76.
<https://doi.org/10.22437/jiip.v24i1.12727>
- Putra, I. G. A. U. S., Darwinata, A. E., Pitanih, K. J. P., & Fatmawati, N. N. D. (2022). Prevalensi kontaminasi bakteri *Salmonella* sp. dan *Shigella* sp. pada daging ayam potong yang dijual oleh pedagang pasar tradisional di Kota Denpasar. *JMU: Jurnal Medika Udayana*, 11(4), 55–60.
<https://doi.org/10.24843.MU.2022.V11.i06.P11>
- Putri, D. P., Mahtuti, E. Y., & Rahmawati, P. Z. (2023). Identifikasi bakteri *Salmonella typhi* pada makanan sushi di Kota Malang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Celebes*, 4(1), 1–7.
- Putri, R., Rosmalia, D., Fahmi, Sihombing, P. R., Siregar, S., Suardika, I. K., Warsitasari, W. D., Akbar, H., Rismayani, & Zahari. (2021). *Metodologi Penelitian Sosial*. Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- Putri, S. E., Sinaga, K., & Rusdhi, A. (2023). Uji cemaran bakteri *E. coli* dan *Salmonella* sp. pada daging sapi di Pasar Tradisional Kecamatan Hamparan Perak. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(2), 892–902.
<https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i2.78>
- Putri, Y. S., Anggaeni, T. T. K., & Pratama, A. (2023). Isolasi bakteri *Escherichia coli* resisten antibiotik pada ceker ayam di pasar tradisional di Kecamatan Jatinangor, Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Veteriner*, 24(1), 129–137.
<https://doi.org/10.19087/jveteriner.2023.24.1.129>
- Rafika, Pratama, R., Djasang, S., Mursalim, & Andini, Z. S. (2024). Pemanfaatan ikan penja (*Awaous melanocephalus*) sebagai media alternatif terhadap

- pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 15(2), 179–190. <https://doi.org/10.32382/jmak.v15i2.1191>
- Rahayu, I., Sudaryani, T., & Santosa, H. (2011). *Panduan Lengkap Ayam*. Penebar Swadaya.
- 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. <https://doi.org/10.14710/jbt.1.1.8-16>
- Rasdi, & Muslimin, I. (2024). Analisis mutu dan keamanan pangan daging ikan mujair sebagai bahan baku pembuatan snack stik. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 14(2), 115–124. <https://doi.org/10.33512/jpk.v14i2.29679>
- Repi, T., Dogomo, S., Fahrullah, F., & Ervandi, M. (2022). Kualitas fisik ayam broiler di Kecamatan Telaga Biru, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 11(2), 1–11. <https://doi.org/10.36706/JPS.11.2.2022.18694>
- Rilatami, R., & Effendi, R. (2025). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene sanitasi pada pedagang ayam di Pasar Ciputat, Kota Tangerang Selatan Tahun 2025. *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 4(4), 1136-1145.
- Riley, L. W. (2020). Distinguishing pathovars from nonpathovars: *Escherichia coli*. *Microbiology Spectrum*, 8(4), 1–23. <https://doi.org/10.1128/microbiolspec.ame-0014-2020>
- 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. *JSTP: Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*, 4(1), 28–33. <https://doi.org/10.31605/jstp.v4i1.2085>
- Rohmania, D. R., Nasrullah, M., Utami, Y. L., & Caniago, S. A. (2023). Pengaruh pasar online terhadap minat beli konsumen dan dampaknya pada pasar tradisional (Studi kasus di Pasar Tradisional Kajen). *Jurnal Sahmiyya*, 2(1), 222–229.
- Roswandono, Setyonugroho, A., Restijono, E. H. M., & Sari, D. A. K. (2021). Analisis kualitas daging bebek dengan menggunakan uji pH, daya ikat air, dan uji eber di Pasar Tradisional Kabupaten Kediri. *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*, 11(2), 26–31. <https://doi.org/10.30742/jv.v11i2.81>
- Rusdhi, A., Pradana, T. G., & Sadiqulamin, M. (2023). Kualitas daging domba berdasarkan keragaman, jumlah dan cemaran bakteri di Pasar Tradisional Desa Klambir V Kecamatan Hamparan Perak Kabupaten Deli Serdang. *JOPS: Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(3), 1178–1186. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i3.196>
- Santosa, B., Muchtar, A., Djatmiko, H. A., Karim, A. R., Suminar, R., Suprpto, A., Hayati, R., Wasonowati, C., Agustina, R., & Girsang, C. I. (2024). *Pengantar Ilmu Pertanian*. Yayasan Cendikia Mulia Mandiri.
- Sari, T., Abrilliant, P. S., Prasasti, E. W. W., Gunawan, H. R., & Herawati, E. (2024). Uji organoleptik dan hedonik yoghurt dengan penambahan sari nanas kelud asal Kabupaten Kediri. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran*, 4(1), 1123–1131. <https://doi.org/10.29407/11qmq051>

- Silahooy, V. B., Kaihena, M., Killay, A., Nindatu, M., Watuguly, T. W., Moniharapon, M., Unitly, A. J. A., Moniharapon, D. D., Huwae, L. M. C., Mantaiborbir, R. S., Sairudy, A., Rumangun, J. P. E., Welerubun, I., & Gairtua, B. (2024). *Alam dan Perkembangannya*. CV. Tohar Media.
- Silvia, D., Yusuf, M. R., & Zulkarnain. (2022). Analisis kadar pH dan organoleptik daging ayam dengan metode vakum dan non-vakum. *Metana: Media Komunikasi Rekayasa Proses Dan Teknologi Tepat Guna*, 18(1), 1–6. <https://doi.org/10.14710/metana.v18i1.40661>
- Sitaba, T. F. N., Nurlinda, A., & Yusriani. (2022). Identifikasi kandungan *Escherichia coli* pada es dawet di Jalan Urip Sumohardjo Kota Makassar. *WOPHJ: Window of Public Health Journal*, 3(1), 96–101. <https://doi.org/10.33096/woph.v3i1.349>
- Sitanggang, F. M. C., Duniaji, A. S., & Pratiwi, I. D. P. K. (2019). Daya hambat ekstrak buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) dalam etil asetat terhadap pertumbuhan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(3), 257–266. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p04>
- 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. (2009). *Mutu karkas dan daging ayam*. SNI 3924:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subhaktiyasa, P. G. (2024). Menentukan populasi dan sampel: pendekatan metodologi penelitian kuantitatif dan kualitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(4), 2721–2731. <https://doi.org/10.29303/jipp.v9i4.2657>
- Subrahmanyam, K., Gul, K., Sehrawat, R., Tiwari, B. K., & Sahoo, S. (2024). Cold plasma-mediated inactivation of microorganisms for the shelf-life extension of animal-based foods: efficiency, mechanism of inactivation, and impact on quality attributes. *Food Control*, 162(110464), 1–20. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.110464>
- Sudiana, I. M., & Sudirgayasa, I. G. (2020). Analisis cemaran bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada depot air minum isi ulang (DAMIU). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 20(1), 52–61. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v20i1.553>
- Suhendi, A. R., Afiff, U., & Handharyani, E. (2024). Resistansi *Escherichia coli* patogen asal ayam petelur terhadap beberapa antibiotik. *Current Biomedicine*, 2(1), 45–54. <https://doi.org/10.29244/currbiomed.2.1.45-54>
- Sunyoto, D. (2013). *Metode dan Instrumen Penelitian (Untuk Ekonomi dan Bisnis)* (First). PT. Buku Seru.
- Suparno, A. C., Kasasiah, A., & Ratnasari, D. (2022). Isolasi *Escherichia coli* pada sumber air baku serta uji resistensinya terhadap antibiotik ampicilin dan seftriakson. *Journal of Pharmaceutical and Sciences (JPS)*, 5(2), 265–273. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v5i2.139>
- Surya, A. (2023). Daging dan ritual adat: kajian teks 1 Korintus 8:1-13. *Jurnal Ilmiah Religiosity Entity Humanity (JIREH)*, 5(1), 1–7.

- Susanti, H. I. (2023). Pengolahan daging ayam menjadi nugget sebagai upaya peningkatan gizi keluarga. *BARAKATI: Journal of Community Service*, 2(1), 7–12. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8288679>
- Susilaningrum, D. F., Arum, W. P. A., Ayuni, N. P. B., Maylida, I., Mutmainah, & Ujilestari, T. (2022). Hubungan praktek higiene pedagang ayam terhadap keberadaan bakteri *Escherichia coli*. *Journal of Tropical Animal Research (JTAR)*, 3(1), 10–20.
- Syamsuddin, S., Nurhaidah, Juherah, & Indraswari, N. L. A. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat dan Edukasi Lingkungan*. Penerbit Nasmedia.
- Tandiapa, M., Lawalata, H. J., Tengker, A. C., Sumampouw, H. M., & Nangoy, W. M. (2024). Isolasi dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* jajanan Pasar Girian Kota Bitung. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(4), 893–904. <https://doi.org/10.56799/jceki.v3i4.3746>
- Tomya, S. P., Pramono, Y. B., & Al-Barri, A. N. (2024). Analisis kadar protein dan mutu hedonik salami daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 37–42. <https://doi.org/10.14710/jtp.2024.30015>
- Tumpuan, A. (2020). Uji hedonik pemanfaatan siput gonggong sebagai bahan dasar pembuatan siomay. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 9(2), 1–8. <https://doi.org/10.17509/boga.v9i2.33009>
- Ulfiani, F., Darmawi, Darmawan, & Siregar, S. M. F. (2022). Identifikasi bakteri *Salmonella* sp. pada daging sapi yang dijual di Pasar Blang Pulo Meulaboh Aceh Barat. *Jurnal Jurmakemas*, 2(2), 308–322.
- Ulilalbab, A., Nurdyansyah, F., Aulia, L. P., Fitriyah, H., Nasution, A. S., Wardana, A. A., Rosiana, N. M., Nugroho, K. P. A., Ningtyas, R., Fajarwaty, R., Suprihartini, C., Sihombing, M., Maa'idah, U. N., Yuliawati, Yudhayanti, D., Umiyati, R., & Olivia, Z. (2023). *Keamanan Pangan*. PT Sada Kurnia Pustaka.
- Utami, P. R. (2023). *Pengantar Bakteriologi pada Penyakit Infeksi untuk ATLM*. Penerbit Deepublish Digital.
- Waliki, Y., Tjolli, I., & Warami, H. (2020). Perilaku masyarakat dalam mengelola sampah rumah tangga di Distrik Manokwari Timur Kabupaten Manokwari. *CASSOWARY*, 3(2), 127–140. <https://doi.org/10.30862/cassowary.cs.v3.i2.59>
- Wardani, N. K. Y. K., Apriyanthi, D. P. R. V., & Laksmi, A. S. (2023). Perbandingan jumlah bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* pada usus babi di peternakan tradisional dengan peternakan intensif di Desa Darmasaba, Kecamatan Abiansema, Kabupaten Badung. *Jurnal Biodutech: Jurnal Biologi Dan Pendidikan Biologi*, 2(1), 63–75. <https://doi.org/10.572349/biodutech.v2i1.720>
- Wardhana, D. K., Safitri, D. A., Annisa, S., Effendi, M. H., & Harijani, N. (2021). Deteksi cemarkan *Escherichia coli* dengan metode Most Probable Number (MPN) pada daging ayam di Pasar Kota Surabaya. *Jurnal Medik Veteriner*, 4(1), 118–124. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol4.iss1.2021.118-124>
- 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*, 3(1), 91–98.

- Wibowo, S., Noorrahman, N. F., & Sandriya, A. (2024). *Teknik Laboratorium Mikrobiologi* (First Edition). PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Widhi, A. P. K. N., & Saputra, I. N. Y. (2021). Residu antibiotik serta keberadaan *Escherichia coli* penghasil ESBL pada daging ayam broiler di Pasar Kota Purwokerto. *JKLI: Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 20(2), 137–142. <https://doi.org/10.14710/jkli.20.2.137-142>
- Widiyaningsih, A., Suciati, Y., & Astiwar, E. M. (2024). Analisis kandungan DNA babi pada tempat penggililngan daging di pasar-pasar Kelurahan Cempaka Putih dan tinjauannya menurut pandangan Islam. *Saintekes: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, 3(2), 119–126. <https://doi.org/10.55681/saintekes.v3i2.179>
- Wijiniandah, A., Junita, Amanupunnyo, N. A., Agritubella, S. M., Dewi, V., Tomastola, Y. A., Fitri, R. P., Kelabora, J., Candriasih, P., Abdurrachim, R., Lalita, E. M. F., Kereh, P. S., Annisa, N., Robert, D., Puryana, I. G. P. S., & Junus, R. (2023). *Bunga Rampai Pangan dan Gizi*. PT Media Pustaka Indo.
- Windysmara, L., & Sariri, A. K. (2021). Teknologi marinasi daging ayam broiler dengan ekstrak buah nenas (*Ananas comosus* (L.) Merr) terhadap kualitas mikrobiologi. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis*, 11(3), 211–216. <https://doi.org/https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i3.190>
- Winiastri, D. (2021). Formulasi snack bar tepung sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) moench) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) ditinjau dari uji organoleptik dan uji aktivitas antioksidan. *JIP: Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2), 751–763. <https://doi.org/10.47492/jip.v2i2.1257>
- Wulansari, N. T., Padmiswari, A. A. I. M., & Raningsih, N. M. (2021). Keberadaan *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada daging ayam broiler yang diberi Citrus limon dengan variasi suhu. *BIOMA: Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, 6(2), 112–120. <https://doi.org/10.32528/bioma.v6i2.5879>
- Yanti, R., Suryanti, I., & Putri, I. (2024). *Buku Ajar Statistik dan Probabilitas Dasar*. PT. Serasi Media Teknologi.
- Yu, C.-P., Chou, Y.-C., Wu, D.-C., Cheng, C.-G., & Cheng, C.-A. (2021). Surveillance of foodborne diseases in Taiwan: A retrospective study. *Medicine*, 100(5), 1–6. <https://doi.org/10.1097/MD.00000000000024424>
- Yulianto, R. F., Nuryadin, D. F. E., Wartono, W., & Adywangsa, T. (2024). Identifikasi bakteri *E. coli* pada ikan kembung (*Rastrelliger*) dengan menambah biakan murni ATCC 25922. *Jurnal Perikanan Panturan (JPP)*, 7(2), 564–571. <https://doi.org/10.30587/jpp.v7i2.8483>