UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Organoleptik dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Nuget Ayam di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta
Kurnia Budi Utami, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, M. L., Aminullah, & Nurhalimah, S. (2025). Mutu Mikrobiologi dan Organoleptik Nugget Ayam Kemasan Berdasarkan Lama Penyimpanan Seperti Penerapan di Pasar Tradisional. *Karimah Tauhid*, *4*(5), 2548–2566. https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i5.18818

Achmad, F. A. Q., Maflahah, I., & Rahman, A. (2016). Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. *AGROINTEK*, *10*(2), 70–75.

Adriani, Alang, H., Fatima, S., Ismarti, Pratiwi, E. R., Arifuddin, W., & Banna, M. Z. Al. (2023). Keamanan Pangan. In *Keamanan Pangan*. Selembar Karya Pustaka.

Agustina, R., Syahbanu, F., Handayani, L., Hariani, Sukismanto, Kadaryati, S., Karina, S. M., Desmawati, Yulianty, R., & Tahir, M. (2025). *Manajemen Higiene dan Sanitasi Pangan*. Eureka Media Aksara.

Akbar, Novieta, I. D., & Fitriani. (2019). Efektivitas Penambahan Bahan Pengenyal yang Berbeda terhadap Kandungan Lemak dan Susut Masak Bakso Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*, *5*(2), 87–96. https://doi.org/10.35580/bionature.v20i1.9754

Alsailawi, H. A., Mustafa, M., & Abdulrasool, M. M. (2020). Effect of Frozen Storage on the Quality of Frozen Foods—A Review. *Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, *14*(3), 86–96. https://doi.org/10.17265/1934-7375/2020.03.002

Amalia, D. R., & Asmini. (2024). Revitalisasi pasar tradisional sebagai upaya dalam meningkatkan penerimaan retribusi pasar dan kesejahteraan pedagang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, *12*(1), 47–58.

Aminullah, & Salsabilah, siti kamilah. (2024). Studi Sistem Pengemasan dan Penyimpanan Produk I-Tox Honey di PT. imago randau harmoni, cileungsi - bogor. *Karimah Tauhid*, *3*(6), 6868–6887.

Andini, T. M., & Farma, S. A. (2024). Review Artikel : Cemaran Mikroba Escherichia coli Pada Produk Olahan Hewani. *Prosiding SEMNASBIO*, 186–195.

Aneja, K. J. (2003). *Experiments in Microbiology Plant Pathology and Biotechnology*. New Age International.

Anonim[a]. (2012). *Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan*.

Anonim[b]. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan* (Number 751).

Anonim[c] (2019). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 21st ed. Gaithersburg, Maryland.

Anonim[d]. (2020). *Bacteriological Analytical Manual Chapter 4A : Diarrheagenic Escherichia coli*. (July).

Anonim[e]. (2022). Food analysis: a practical guide. *Food Science and Technology*, *36*(3), 52–57. https://doi.org/10.1002/fsat.3603_12.x

Arias, K. M. (2000). *Investigasi dan Pengendalian Wabah di Fasilitaws Pelayanan Kesehatan*. Buku Kedokteran ECG.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Organoleptik dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Nuget Ayam di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta
Kurnia Budi Utami, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Arrahmi, N. Y., Ardiyanti, H. B., & Indrian, F. (2026). Identifikasi Sistem Rantai Dingin, Mutu Produk, Rendemen, dan Produktivitas pada Industri Distributor Ikan Beku. *Journal of Sustainable Supply and Technology*, *1*(1), 87–95.

As, O. Al, Alam, M., Ubaidillah, M. I., Anjani, D., Jl, A., Tarbiyatul, P., Sumber, K., & Jawa, C. (2024). Analisis Cemaran Bakteri Pada Teh Manis Akademi Analis Kesehatan An Nasher Cirebon , Indonesia. *Inovasi Kesehatan Global*, *1*(3), 93–103. https://journal.lpkd.or.id/index.php/IKG

Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Penerbit Nas Media Pustaka.

Asrulla, Risnita, Jailani, M. S., & Jeka, F. (2023). Populasi dan Sampling (Kuantitatif), Serta Pemilihan Informan Kunci (Kualitatif) dalam Pendekatan Praktis. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, *7*(3), 26320–26332.

Atlas, R. M. (2006). *Handbook of Microbiological Media for the Examination of Food: Second Edition*. CRC Press.

Atlas, R. M., & Snyder, james W. (2006). *Handbook of Media for Clinical Microbiology: Second Edition*. CRC Press.

Atmanto, Y. K. A. A., Asri, L. A., & Kadir, N. A. (2022). Media Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Medika Hutama*, *04*(01), 3069–3075.

Aulia, U., Riani, ucy sarly, Cengristitama, Fatdillah, H., Susanti, F., Febrianti, F., Sari, myra wardati, Triani, hera dwi, Anggraini, okta refi, & Jannah, H. (2024). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani*. CV. Gita Lentera.

Azis, A. R., Wulansari, A., Mardiana, N. A., Nur'aini, Erita, Lumbessy, A. S., Asrindayu, N., Andayani, S. N., & Gunawan. (2024). *Pengolahan Hasil Ternak Unggas*. Kamiya Jaya Aquatic.

Azzahra, E. A. F., Novianti, V., & Al-Irsyad, M. (2024). Relationship between Personal hygiene and Environmental Sanitation to the Presence of Escherichia coli Bacteria in Food. *Preventia: The Indonesian Journal of Pub;Ic Health*, *9*(2), 101–114. https://doi.org/10.17977/um044v9i22024p101-114

Badan Geospasial Indonesia. (2026). *Ina Geoportal*. https://tanahair.indonesia.go.id/portal-web/

Bridle, H., Gilbride, K., Green, J., & Lee, S. (2021). Chapter 3 - Existing methods of detection. In H. Bridle (Ed.), *Waterborne Pathogens (Second Edition)* (Second Edition, pp. 41–60). Academic Press. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-444-64319-3.00003-4

Brink, H., der Walt, C., & Van Rensburg, G. (2006). *Fundamentals of Research Methodology for Health Care Professionals*. Juta. https://books.google.co.id/books?id=YZnPYoA4Jk0C

Bukhari, alfia klarisa, Liana, I., & Wardiati. (2025). Analisis faktor pencemaran jajanan sekolah di wilayah jambo tape kota banda aceh. *Jurnal Promotif Preventif*, *8*(1), 103–111.

Cahyaningyas, E. D., Cynthia, D, G., & Tangkoda, E. (2024). Isolasi dan identifikasi bakteri Escherichia coli, Klebsiella Sp dan Staphylococcus aureus pada kambing peternakan etawa. *Jurnal Veteriner Nusantara*, *7*(04), 1–11.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Organoleptik dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Nuget Ayam di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta
Kurnia Budi Utami, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Chatterjee, A., & Abraham, J. (2018). Chapter 2 - Microbial Contamination, Prevention, and Early Detection in Food Industry. In A. M. Holban & A. M. Grumezescu (Eds.), *Microbial Contamination and Food Degradation* (pp. 21–47). Academic Press. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811515-2.00002-0

Cliver, D. O., & Riemann, H. P. (2002). *Foodborne Disease 2nd Edition*. Academic Press.

Dahlan, M. S. (2021). *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan: Deskriptif, Bivariat, dan Multivariat Dilengkapi Aplikasi dengan Menggunakan SPSS*. Penerbiti Salemba Medika.

Dahliah. (2020). *Generalisasi Sumberdaya Alam, Lingkungan dan Kemiskinan*. Edu Publisher.

Daka, V. P., Ruliati, L. P., & Doke, S. (2024). Gambaran Higiene Penjual, Sanitasi Tempat Potong Ayam dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Daging Ayam: Studi Kasus Pada Penjual Ayam Potong di Beberapa Pasar di Wilayah Kota Kupang. *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, *3*(3), 417–425. https://doi.org/10.55123/sehatmas.v3i3.3554

Dalimunthe, N. A., Nasution, A. R., & Amir, A. (2025). Analisa penggunaan chi-square pada penelitian pendidikan: studi literatur. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, *10*(4).

Dash, S. K., Chandra, P., & Kar, A. (2024). *Food Engineering Principles and Practices*. CRC Press.

Dermawan. (2018). Penentuan jumlah bakteri coliform dalam santan yang dijual di pasar koga dengan metode MPN (most probable number). *Jurnal Analis Farmasi*, *3*(1), 25–32.

Devy, A. S., Agustini, N. P., & Antarini, A. A. N. (2019). Substitusi Ekstrak Daun Kelor Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Fe, Kapasitas Antioksidan Terhadap Minuman Latte. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, *8*(4), 179–185. https://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/727

Etikan, I., Musa, S. A., & Alkassim, R. S. (2016). Comparison of Convenience Sampling and Purposive Sampling. *American Journal of Theoretical and Applied Statistics,* 5, 1-4. https://doi.org/10.11648/j.ajtas.20160501.11

Evanuarini, H., Susilo, A., Rahayu, O. P., & Nidhal, H. A. (2024). *Pengendalian Mutu Hasil Ternak*. UB Press.

Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. (2021). *Industri Pengolahan Telur*. UB Press.

Fadillah, S., Alam, A., Primayanti, T., Rahmi, R. A. S. R., Pertiwi, S. L., Rahmi, N., Abellisa, Kusumasari, F. C., Dinullah, L. S., Zakwan, M., Putra, I. E., & Andra, D. (2025). *Higiene dan Sanitasi Bahan Pangan Asal Hewan*. CV. Gita Lentera.

Fatimah, S., Hekmah, N., Fathullah, D. M., & Norhasanah, N. (2022). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Demand Creation Dalam Pelayanan Kesehatan: Literature Review. *Journal of Nutrition College*, *11*(4), 322–327.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Organoleptik dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Nuget Ayam di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta
Kurnia Budi Utami, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). Pengujian *Salmonella* Dengan Menggunakan Media SSA dan *E. coli* Menggunakan Media EMBA Pada Bahan Pangan. *Indobiosains*, *1*(1), 22–29. https://doi.org/10.31851/indobiosains.v1i1.2206

Fellows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice*. 4th ed. Woodhead Publishing.

Gong, S., & Cullinane, K. (2018). *Finance and Risk Management for International Logistics and the Supply Chain*. ElSevier.

Handayani, A., & Rosidah. (2017). Organoleptic analysis on the development of carrot-based processed food in women farmer groups in Temanggung village, Magelang Regency. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, *15*(1), 133. https://doi.org/10.36762/litbangjateng.v15i2.409

Harisha, S. (2005). *An Introduction to practical Biotechnology*. Laxmi Publications Pvt Limited.

Hastuti, A., Rahmawati, A., Muharexza, I., & Choironi, N. (2023). Analisis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Beku dalam Kemasan Menggunakan Metode Accerelated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius. *Karimah Tauhid*, *2*(3), 665–678. https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v2i3.8695

Hayati, R., Mayani, N., Husna, R., & Sulaiman, I. (2023). Pengolahan Nugget Ayam dan Penerimaannya Melalui Uji Organoleptik di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indrapuri Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia*, *1*(1), 19–24. https://doi.org/10.24815/pemasi.v1i1.30198

Hayati, R., Suryanti, I. A. P., Elhany, N. A., Ulfah, A. R., Singapurwa, N. M. A. S., & Purwanto, H. (2025). *Mikrobiologi*. Umepublishing. https://books.google.co.id/books?id=dVbXEQAAQBAJ

Herinanto, D., Utami, B. H. S., Helmita, Arif, D., & Gumanti, M. (2024). *Analisis Chi Square Zona Wilayah Marketing Terhadap Penjualan Produk Ekonomi Kreatif*. *6*(3), 1626–1637.

Herliawati, P. A., Aliah, N., Ningsih, E. S. B., Andolina, N., Mulyati, L., Dewianti, N. M., Mariza, A., Iswanti, T., Triana, A., Amir, E. F., & Elizar. (2025). *Buku Ajar Metodologi Penelitian Kebidanan*. Mahakarya Cipta Utama.

Hjort, R. G., Pola, C. C., Soares, R. R. A., Oliveira, D. A., Stromberg, L., Claussen, J. C., & Gomes, C. L. (2024). Advances in Biosensors for Detection of Foodborne Microorganisms, Toxins, and Chemical Contaminants. In G. W. Smithers (Ed.), *Encyclopedia of Food Safety (Second Edition)* (Second Edition, pp. 372–384). Academic Press. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-822521-9.00187-8

Hong, B. (2023). P value , it is just not enough. *Korean J Pain*, *36*(3), 269–271.

Horwitz, W. (1982). Evaluation of Analytical Methods Used for Regulation. *Journal of Association of Official Analytical Chemists*, *65*(3), 525–530. https://doi.org/10.1093/jaoac/65.3.525

Irawan, R., Ginting, R. A., Astari, V., & Balqis, S. N. (2026). Evaluasi Efektivitas Cold Supply Chain Management Terhadap Stabilitas Suhu Dan Mutu Produk Es Krim Di Minimarket Alpen Aceh Barat. *ZONA: Jurnal*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Organoleptik dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Nuget Ayam di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta
Kurnia Budi Utami, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Pengabdian Masyarakat, *3*(1), 115–123.

Istiqomah, Di. A. (2025). Pengaruh Uji Organoleptik Terhadap Proses Fermentasi Tempe Dari Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*). *Kohesi: Jurnal Multidisiplin Saintek*, *9*(3).

Iswadi, D., Pawitra, M. G., & Jufrinaldi. (2023). *Teknologi Pengemasan*. Unpam Press.

Jamil, S. N. aisyah, Sulfiana, Nurfadilah, Maruka, S., Dewi, R. N., & Nurfaidah. (2026). *Pengembangan dan Diversifikasi Produk Hasil perikanan*. Penerbit Get Press Indonesia.

Jannah, U. L., & Rahma, A. (2025). Analisis Kesesuaian Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Segar dan Kering terhadap Standar Keamanan Pangan di Rumah Sakit X. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, *3*(4), 187–197.

Junianto, Pratama, F. yasha, Putri, F. andriani, Ramdhani, M. P. A., Ermawanti, S. A., & Nirmala, W. R. (2025). Analisis Tingkat Kesegaran Ikan Bawal Hitam (*Parastromateus niger*), Nila (*Oreochromis niloticus*), dan Mujair (*Oreochromis mossambicus peters*) yang Dipasarkan di Pasar Cicaheum, Kota Bandung. *Jurnal Ruaya*, *13*(2), 142–147.

Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Modern Food Microbiology*. 7th ed. Springer.

Karimela, E. J. (2025). *Mikrobiologi terapan*. CV. Diva Pustaka.

Khoiroh, U., Nashrullah, & Anam, S. (2026). Analisis Teknik Sampling Dalam Penelitian Kuantitatif dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Data. *Humaniora, Pediaqu: Jurnal Pendidikan Sosial Dan*, *5*(1), 1418–1424.

Kirchner, M., Goulter, R. M., Chapman, B. J., Clayton, J., & Jaykus, L.-A. (2021). Cross-Contamination on Atypical Surfaces and Venues in Food Service Environments. *Journal of Food Protection*, *84*(7), 1239–1251. https://doi.org/https://doi.org/10.4315/JFP-20-314

Komarudin, D., Dewi, M. A., Yudhantara, S. M., Murdani, C. R., Tulandi, S. M., More, E., Hasbullah, Husain, F., & Anggraini, D. I. (2025). *Analisis Farmasi: Prinsip, Metode, dan Aplikasi Bahan Obat dan Sediaan*. PT Bukuloka Literasi Bangsa. https://books.google.co.id/books?id=ZLnUEQAAQBAJ

Koneman, E. W. (2006). *Koneman's Color Atlas and textbook of Diagnostic Microbiology*. Lippincott Wiliams & Wilkins.

Krihariyani, D., Djojosugito, F. A., Suharti, N., Tuntun, M., Harminarti, N., Dharmawan, A., Paramita, K., Kurnia, S. D., Marina, R., Nurwati, Y., & Rukman, W. Y. (2025). *Mikrobiologi Umum*. Eureka Media Aksara.

Kumalasari, I. D., & Larasati, A. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Minuman Serbuk Daun Kersen (*Muntingia calabura*) dan Daun Binahong (*Anredera cordifolia*) DENGAN PEMANIS STEVIA. *Jurnal Agroindustri*, *13*(1), 71–84. https://doi.org/10.31186/jagroindustri.13.1.71-84

Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press.

Larawo, J. N., Harikedua, S. D., Makapedua, D. M., Jeane, L., Pongoh, J.,

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Organoleptik dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Nuget Ayam di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta
Kurnia Budi Utami, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kaparang, J. T., & Mongi, E. L. (2024). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Pada Ikan Kerapu (*Epinephelus Sp*) Segar Serta Air dan Es Yang Digunakan Pada Penanganan Ikan di Pasar Bersehati Kota Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, (Sinta 3), 113–120.

Leboffe, M. J., & Pierce, B. E. (2019). *Microbiology: Laboratory Theory and Application, Essentials*. Morton Publishing Company.

Lestari, L. A., Harmayani, E., Utami, T., Sari, P. M., & Nurviani, S. (2018). *Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. UGM PRESS. https://books.google.co.id/books?id=8qtTDwAAQBAJ

Mandik, Y. I., Asmuruf, F. A., & Sihite, N. (2024). Karakteristik Kimiawi dan Uji Sensori Makanan Ringan Berbahan Dasar Sagu, Kacang Merah, dan Tempe. *Jurnal Lppm Bidang Sains Dan Teknologi*, *9*(2), 125–132. https://doi.org/10.35801/jlppmsains.9.2.2024.60959

Mandlik, D., Kalkar, P., & Singh, C. (2025). *Advanced Research Methodologies and Practices*. Taylor \& Francis. https://books.google.co.id/books?id=SH2NEQAAQBAJ

Mardiah, M. (2017). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Pada Dangke. *Jurnal Medika*, *2*(1), 41–45. https://doi.org/10.53861/jmed.v2i1.131

Marsanti, A. S., & Widiarini, R. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.

Martini, N. (2026). *Faktor Penentu Turnover Intention di Industri Manufaktur*. PT Bukuloka Literasi Bangsa. https://books.google.co.id/books?id=1lrUEQAAQBAJ

Maulidina, R., Marlina, E. T., & Utama, D. T. (2023). Mutu Mikrobiologi Produk Olahan Daging Yang Dijual Secara Daring Dari UMKM di Kota Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, *4*(2), 83–100. https://doi.org/10.24198/jthp.v4i2.47313

Mihafu, F. D., Issa, J. Y., & Kamiyango, M. W. (2020). *Current Research in Nutrition and Food Science Implication of Sensory Evaluation and Quality Assessment in Food Product Development : a Review*. *08*(3). https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.3.03

Mu'arofah, B., & Merlinda, P. D. (2023). Relationship Between Personal Hygiene and *Echerichia coli* Bacteria On The Palm Of Children's SDN X In Kediri City. *Indonesian Midwifery and Health WSciences Journal*, *7*(4), 317–326. https://doi.org/10.20473/imhsj.v7i4.2023.317-326

Mustofani, D., Hariyani, & Standsyah, R. E. (2025). Analisis Statistik Chi-Square Terhadap Efektivitas Suplemen Tablet Zat Besi dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin. *Jurnal UMJC*, *11*(1), 47–52.

Nadjamuddin, M., Ismail, Luthfi, C. F. M., Fitriana, Ruslil, Idayanti, T., Dewangga, S., Larasati, M. D., Dewi, Y. R., Junita, N., Anggraini, A. D., Haryanto, Siregar, S., Farid, N., Nurdin, E., Supriyanta, B., Rahmawati, E., Mubarak, F., & Yunus, R. (2023). *Pengantar Bakteriologi*. Eureka Media Aksara.

Nasyna, F., Balia, R. L., & Putranto, W. S. (2024). Isolation, Identification, and Resistance Test of *Escherichia coli* to Antibiotics in Ujung Berung Broiler Poultry. *Jurnal Sain Veteriner*, *42*(3), 317.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Organoleptik dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Nuget Ayam di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta
Kurnia Budi Utami, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

https://doi.org/10.22146/jsv.92624

Natalia, L., & Evitasari, D. (2016). *Gizi danlam Kesehatan Produksi*. LovRinz Publishing.

Nataswara, Y. A. D., Suardana, I. W., & Suartini, I. G. ayu A. (2025). Identification of Gram-negative bacterial isolates from pig tonsils based on morphology and biochemical test. *Buletin Veteriner Udayana*, *17*(3), 833–842.

Nilawati, Fadlurrohman, I., Nendissa, S. J., Lindasari, F., Nendissa, D. M., Arkan, N. D., Tianling, M., Tirta, A. C., Malawati, I., Anugrah, D. S. R., & Fajri, A. I. (2025). *Pangan Asal Ternak*. Penerbit Widina Media Utama.

Nindi, I. A., Ulkhaq, M. F., Kenconojati, H., Putriantini, I. N., & Inaiyah. (2021). Uji Mikrobiologis Bakteri Escherichia coli dan Salmonella pada Produk Perikanan di Stasiun Karantina Ikan , Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta Microbiological Examination of Escherichia coli and Salmonella on Fishery Products at Fis. *Journal of Aquaculture Science*, *6*(2), 76–82.

Ningrum, A. H. P. S., Wahyuningsih, Wardani, D. A. K., Sholikhah, E. P., & Safitri, M. A. (2025). Pengujian tingkat penerimaan produk (uji organoleptik) pada marning galaktagog. *Jurnal Kebidanan*, *17*(02), 160–168.

Noor, S., Shathan, A., & Najjar, A. (2026). In Vitro Evaluation of Ethanolic Medicinal Plant Extracts from the Aseer Region Against Selected Cultured Oral Bacterial Isolates from Healthy Volunteers. *Microorganism.* 1–16.

Nuraeni, N., Utami, E. T. W., Priyono, E., & Mustofa, W. (2023). Sifat fisik dan organoleptik nugget ayam dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*, *3*(1), 21–28.

Nurhayati, E., Salim, M., Syari, J. P., & Irine, R. (2022). Cemaran Mikroba Pada Suhu Dingin dalam Kulkas Rumah Tangga. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, *8*(1), 59–63.

Nursalam. (2008). *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan*. Penerbit Salemba Medika.

Ora, F. H. (2015). *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur*. Deepublish.

Pasya, S. H., Pratama, A., & Anggaeni, T. T. K. (2025). Variasi lama penyimpanan daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) yang dikemas beeswax wrap terhadap total jumlah bakteri, nilai pH, dan daya ikat air. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, *6*(1), 43–55. https://doi.org/10.24198/jthp.v6i1.60570

Pratiwi, P. I. A., Dewi, G. A. M. R. K. R., & Sudarmanto, I. G. (2022). Identifikasi Cemaran *Escherichia coli* dan Faktor Pencemar Pada Daging Ayam di Pasar Ketapian Denpasar Timur. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, *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.

Prihanto, A. A. (2020). *Pengendalian Mutu & Kualitas Hasil Perikanan*. MNC Publishing.

Prisila, I., & Purwanto, A. (2018). Deteksi Cemaran *Escherichia coli* Pada Daging Ayam Broiler (*Gallus gallus domesticus*) di Pasar Tradisional Kota Madiun.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Organoleptik dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Nuget Ayam di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta
Kurnia Budi Utami, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Biospektrum Jurnal Biologi. https://doi.org/10.33508/bios.vi.6887

Quinn, P. J., Markey, B. K., Leonard, F. C., FitzPatrick, E. S., Fanning, S., & Hartigan, P. J. (2011). *Veterinary Microbiology and Microbial Disease*. 2nd ed. Wiley-Blackwell.

Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko*. IPB Press.

Rahmadani, V. G., & Ratnawati, D. (2021). Hubungan Perilaku Menonton Drama Korea dengan Pembentukan Konsep Diri Pada Remaja di SMPN 1 Cileungsi. *Surya Medika*, *16*(1), 29–35.

Rahmawati, S., Farahdiba, aulia ulfa, Alfan, O., & Adhiy, raditya bill. (2018). Identifikasi total coliform , e.coli dan salmonella spp. sebagai indikator sanitasi makanan kantin di lingkungan kampus terpadu universitas islam indonesia. *Jurnal Sains Dan Teknologi Lingkungan*, *10*(2), 101–114.

Ramli, Rahmatunisa, S. A., & Trihaditia, R. (2025). Uji Organoleptik Pangan Fungsional Es Krim Dengan Penambahan Bunga Telang dan Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pro-Stek*, *7*(2), 153–165.

Ratulangi, F. S., & Rimbing, S. C. (2021). Mutu Sensoris dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Zootec*, *41*(1), 230–239.

Rimantho, D., Rachel, M., Cahyadi, B., & Kurniawan, Y. (2016). Aplikasi Analytical Hierarchy Process Pada Pemilihan Metode Analisis Zat Organik Dalam Air. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, *15*(1), 47–56.

Roesminingsih, Widyaswari, M., Rosyanafi, R. J., & Zakariyah, F. (2024). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. CV. Bayfa Cendekia Indonesia.

Ropikoh, S., Idris, M., Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Produk Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *6*(April), 30–38.

Rukmansyah, Mutthalib, N. U., Baharuddin, A., & Rahman, A. (2022). Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Personal Hygiene Pada Jajanan Kue Di Pasar Tradisional. *Window of Public Health Journal*, *3*(3), 458–469. https://doi.org/10.33096/woph.v3i3.34

Rumbayan, S. A., Laoh, E. O., Loho, A. E., & Ngangi, C. R. (2016). Pengambilan Keputusan Konsumen Dalam Berbelanja Bahan Pangan. *Cocos*, *7*(4), 1–15.

Rumondor, D. B. J., & Tamasoleng, M. (2020). Implementasi Produk Nugget Pada Kelompok Ibu-Ibu Jemaat Gmim Sion Winangun Kecamatan Malalayang Kota Manado. *Techno Science Journal*, *2*(1), 25–28. https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/tsj/article/view/31225

Sa'adah, M., & Hadi, M. I. (2026). Deteksi Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Alat Makan di Beberapa Tempat Makan di kabupaten Gresik. *Jurnal Biosense: Jurnal Penelitian Biologi Dan Terapannya*, *9*(1), 43–54.

Sadomo, R. M., & Siwiendrayanti, A. (2023). Hubungan Antara Higiene dan Sanitasi Sentra Pangan Jajanan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichi coli. Higiea*, *7*(1), 90–99.

Saenong, B., Suleman, U., & Rahman, U. (2025). Penelitian Korelasional dan Kausalitas: Pengertian, Proses Dasar, Ragam, dan Desain Penelitian Korelasional, Analisis Dan Interpretasi Data. *Advances In Education*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Organoleptik dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Nuget Ayam di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta
Kurnia Budi Utami, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Journal . 2(3), 1732–1742.

Safira, N., Rahmayanti, Y., & Auliani, F. D. (2023). Gambaran Cemaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Jajanan di SDN 70 Banda Aceh. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, *22*(4), 256–265.

Sahar, R. I., Fitrawati, R., Siahaan, I. C. M., Kasim, M., Aisyah, S., Pratama, G. B., Ndahawali, D. H., Desmiati, I., Hajar NZ, S., Muhyun, A. A., & Rismanto, D. (2024). *Inovasi dan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan: Strategi Meningkatkan Nilai Tambah Produk*. Yayasan Tri Edukasi Ilmiah.

Sancho-Madriz, M. F. (2003). Preservation of Food. In B. Caballero (Ed.), *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition (Second Edition)* (Second Edition, pp. 4766–4772). Academic Press. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B0-12-227055-X/00968-8

Sari, N., Saniah, N., Suyitno, M., Simanungkalit, L. N., Wardoyo, T. H., Simanungkalit, M., Dewi, N. K., Purwantini, R., & others. (2026). *Metodologi Penelitian Kepustakaan*. Sada Kurnia Pustaka. https://books.google.co.id/books?id=karNEQAAQBAJ

Septian, I. G. N., Salahuddin, Fahrulah, & Kisworo, D. (2025). Optimasi Produksi Nugget Ayam dengan Penambahan Bahan Pemberi Aroma untuk Meningkatkan Kesukaan Konsumen. *Jurnal Kolaboratif Sains*, *8*(5), 2591–2598. https://doi.org/10.56338/jks.v8i5.7316

Setiana, A. (2021). *Riset Terapan Kebidanan ; Buku Lovrinz Publishing*. LovRinz Publishing. https://books.google.co.id/books?id=m4sfEAAAQBAJ

Setiarto, R. H. B. (2020). *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi danlam Industri Pangan*. Guepedia.

Setyaningrum, S., Sundari, N. F. S., Utami, A., Mulyatmi, M., Ihsani, N., Hernahadini, N., Efitra, E., & Safitri, N. (2024). *Buku Ajar Biologi Dasar*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia. https://books.google.co.id/books?id=IpzuEAAAQBAJ

Setyawan, D. A., Devriany, A., Huda, N., Rahmadiliyani, N., Patriyani, R. E. H., & Sulustyowati, E. C. (2021). *Buku Ajar Statistika*. Penerbit Adab.

Sharma, A. K. (2005). *Text Book of Sampling and Attributes*. Discovery Publishing House Pvt. Limited. https://books.google.co.id/books?id=XoH2kx-w3qwC

Silva, N. D., Taniwaki, M. H., Silveira, N. F. D. A., Nascimento, M. D. S. D., & Gomes, R. A. R. (2013). *Microbiological Examination Methods of Food and Water: A Laboratory Manual*. CRC Press.

Simbolon, I., Limbong, A., Tambunan, E. H., Rantung, G. A., & Simanjutak, S. M. (2023). *Biostatik*. CV. Green Publisher Indonesia.

Sipayung, ida sofia, Afriani, & Sulaksana, I. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Kamar Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Daging Kambing Diawetkan Dengan Substrat Antimikroba *Lactobacillus Plantarum* BAF 514 Yang Dikemas Vakum. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, *25*(1), 48–56.

Standar Nasional Indonesia. (2012). *Mikrobiologi bahan pangan dan pakan - Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi Escherichia coli terduga - Teknik Angka Paling Mungkin (APM)*.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Organoleptik dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Nuget Ayam di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta
Kurnia Budi Utami, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Standar Nasional Indonesia. (2014). *Naget ayam (Chicken nugget) SNI 6683:2014*. Badan Standarisasi Nasional.

Sugiarti, Sari, D. K., Syukriani, D., Zelpina, E., Fati, N., Nilawati, Muchlis, A., Sulendre, I. W., Syarifuddin, & Budaraga, I. ketut. (2024). *Ilmu Teknologi Hasil Ternak*. Hei Publishing Indonesia.

Sulistijowati S, R., & Habie, D. A. (2023). *Mutu Ikan dari Perairan Teluk Tomini sebagai Sumber Pangan*. Deepublish Digital.

Sumampouw, O. J. (2019). *Mikrobiologi Kesehatan*. Deepublish Digital.

Supardan, A. D., Mulyawati, S. A., Paramita, K., Djojosugito, F. A., Rokhmad, M. F., Dewi, Y. R., Harahap, R. I. M., Isnawati, R., Rahmawati, E., Krihayani, D., & Nurdin, E. (2025). *Mikrobiologi Diagnostik*. Eureka Media Aksara.

Sutrisna, E. M. (2017). *Dasar-Dasar Terapi Rasional*. Muhammadiyah University Press. https://books.google.co.id/books?id=sHRjEAAAQBAJ

Tahir, M. M., Jumriah, & Ramadani, D. (2025). *Penanganan Daging Sapi Potong Pasca Panen: Teknik, Keamanan dan Kualitas*. Eureka Media Aksara.

Tama, A. P., Hasna, V. L., Hermawan, K. A., Utami, M. R., & Nurfadhila, L. (2023). Microbial Contamination Analysis Methods in Foods : Review Article. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, *6*(2), 586–591. https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i2.46

Theresia, Riyadi, F. M., Landu, A., Nurmaida, Yanuarti, R., Sumiana, I. K., Nanulaitta, N. J., Nurfadilah, Merdekawati, D., Fahturohman, A. B., Hidayati, A., Narapuspa, A., & Suriadi S, L. (2025). *Keamanan Pangan & Teknologi Pengawetan Ikan*. PT. Kamiya Jaya Aquatic.

Tiya, ning ayu dwi, Akramullah, M., Bangun, albert melvin, & Munandar, I. (2025). Penyuluhan Pencegahan Bahaya *Salmonella sp*. Pada Produk Telur, Daging dan Ikan: Studi Kasus Pada Kelompok Wanita Tani Mawar di Desa Kabuna. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pertanian*, *10*(1), 22–29.

Tohardi, A. (2026). *Metodologi Penelitian Peternakan*. Penerbit Uwais.

Utami, H. V. T., & Febriani, H. (2023). Deteksi Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Alat Makan di Warung Lesehan di Sekitar Nologaten Yogyakarta. *Journal of Medical Laboratory in Infectious and Degenerative Diseases*, *1*(1), 17–24.

Utami, P. R., & Indrayati, S. (2023). *Buku Ajar Pengantar Bakteriologi Dasar untuk ATLM*. Deepublish Digital.

Vera, N., Haris, M. I., & Wibowo, A. (2021). Efek Pencairan Daging Dengan Berbagai Metode Thawing Terhadap Karakteristik Kualitas Daging Sapi Beku. *Peternakan Mulawarman: Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, *4*(1), 6–12.

Wahyuningsih, E. S., Gunarti, N. S., Fikayuniar, L., & Fajriyani, A. (2023). Uji Organoleptik dan Mikrobiologi Air Minum Isi Ulang di Sekitar UBP Karawang. *Open Journal Systems*, *17*(1978), 2199–2206.

Waluyo, E., & Kusuma, B. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. UB Press.

Wardhany, R. A., & Maharani, N. E. (2025). Overview of Food Handler Sanitation Hygiene and the Presence of Bacteria *Escherichia coli* on Prepared Food at Hospital X Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, *18*(3), 343–353.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Organoleptik dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Nuget Ayam di Beberapa Pasar di Kota Yogyakarta
Kurnia Budi Utami, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

https://doi.org/10.23917/jk.v18i3.9224

Wibisono, F. J. (2015). Potensi *Escherichia coli* Sebagai Foodborne Zoonotic Disease. *VITEK : Bidang Kedokteran Hewan*, *5*, 55–61.

Widiyanto, A. F., Zeha, H. N., Rahardjo, S., & Suratman. (2020). Faktor-Faktor yang berpengaruh terhadap Praktik Masyarakat dalam Pengelolaan Sampah di Desa Ketenger, Kecamatan Baturaden, Kabupaten Banyumas. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, *19*(2), 76–81.

Widodo, L. U. (2024). *Mikrobiologi Edisi 3*. Universitas Terbuka.

Wijinindyah, A., Arifa, P. S., & Saputra, A. R. (2025). Pengujian Organoleptik Nugget Fortifikasi Tepung Daun Kalakai Pretreatment Asam jeruk Nipis. *Jurnal Agroindustri Halal*, *11*(1), 29–39.

Witaningrum, A. M., Wardhana, D. K., & Permatasari, D. A. (2020). Peningkatan Sumber Daya Pangan Asal Hewan di Kecamatan Kandangan Kabupaten Kediri. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service)*, *4*(2), 243–250.

World Health Organization. (2015). *Who Estimates Of The Global Burden Of Foodborne Diseases*.

Yektiningtyastuti, Lestari, N. E., Indarsita, D., Hanaratri, Y., Wardani, H. R., Tarigan, S., Erlina, Y., Metri, D., Handayani, T. L., & Syaiful. (2026). *Buku Ajar Metodologi Penelitian Keperawatan*. Mahakarya Cipta Utama.

Yousef, A. E., & Carlstrom, C. (2003). *Food Microbiology: A Laboratory Manual*. John Wiley & Sons.

Yulianti, R., Muhlishoh, A., Hasanah, L. N., Rosnah, Lusiana, S. A., & Sutrisno, E. (2022). *Keamanan dan Ketahanan Pangan*. PT. Global Eksekutif Teknologi. www.globaleksekutifteknologi.co.id

Yusuf, R., Ufidiyati, N., Wijinindyah, A., Kadir, M. J., Fitri, B. A. L., Suriansyah, E,, Mardiana, N. A., Wulansari, A., & Kurniawan, D. (2025). *Teknologi Pascapanen Unggas: Pengolahan, Pengawetan dan Keamanan Daging serta Telur*. PT. Kamiya Jaya Aquatic.

Zaenab, Chalizhah, I., & Azizah, N. (2024). Faktor Personal Hygiene Penjamah dan Kondisi Sanitasi TPM Terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan di Kuliner Pasar Cidu Kota Makassar. *Jurnal Sulolipu : Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, *24*(2), 378–391.

Zain, R., Hidanah, S., Damayanti, R., & Warsito, sunaryo hadi. (2021). Detection of *Salmonella sp*. on Bulk Meatballs and Packaged Meatballs at Sepanjang Market Sidoarjo. *Journal of Applied Veterinary Science and Tecnology*, *02*, 31–36. https://doi.org/10.20473/javest.V2.I2.2021.31-36