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

DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, D. R., Hunaefi, D., dan Nurtama, B. 2024. *Evaluasi Sensori Produk Pangan.* Jakarta: PT Bumi Aksara. pp: 1-2.

Adityanto dan Paselle, E. 2024. Implementasi Kebijakan Revitalisasi Pasar Tradisional (Studi Kasus Pasar Pagi Samarinda). *Jurnal Manajemen Sosial Ekonomi (Dinamika)*, 4(2): 50-63. https://doi.org/10.51903/dinamika.v4i2.515.

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. https://journal.uniku.ac.id/index.php/quagga.

Akita, A., Gunawan, R., dan Herkules. 2025. Kontaminasi Pangan (Mikroba, Kimia, Fisik) dan Risiko Kesehatan di Lingkungan Pendidikan Kuliner. *Jurnal Riset Ilmu Kesehatan Umum dan Farmasi*, 3(4): 316-333. https://doi.org/10.57213/jrikuf.v3i4.938.

Aladhadh, M. 2023. A Review of Modern Methods for The Detection of Foodborne Pathogens. *Microorganisms*, 11(5): 1-20. https://doi.org/10.3390/microorganisms11051111.

Ali, S. dan Alsayeqh, A. F. 2022. Review of Major Meat-Borne Zoonotic Bacterial Pathogens. *Frontiers in Public Health*, 10(1045599): 1-17. https://doi.org/10.3389/fpubh.2022.1045599.

Allende, A., Ordonez, A. A., Bortolaia, V., Cid, S. B., Cesare, A. D., Dohmen, W., Guillier, L., Herman, L., Jacxsens, L., Gras, L. M., Nauta, M., Ottoson, J., Peixe, L., Rodriguez, F. P., Skandamis, P., Suffredini, E., Banach, J., Zhou, B., Felicio, M. T. D. S., Martino, L., Messens, W., dan Botteon, A. 2025. *EFSA Journal*, 23(1): 1-47. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2025.9170.

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. https://doi.org/1024198/mkttv4i1.38627.

Anonim. 2021. Penjelasan Badan POM RI Tentang Ketentuan Perizinan Pangan Olahan yang Disimpan Beku. https://www.pom.go.id/penjelasan-publik/penjelasan-badan-pom-ri-tentang-ketentuan-perizinan-pangan-olahan-yang-disimpan-beku?id=retail&utm_source=chatgpt.com. [3 Juni 2026].

Anonim. 2024. Kajian Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2023. https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2023. [19 Mei 2026].

Anonim. 2026. Geoportal Daerah Istimewa Yogyakarta. https://geoportal.jogjaprov.go.id/portal/home/search.html?restrict=false&sortField=relevance&sortOrder=desc&searchTerm=tags%3A%22Batas+Wilayah+Administrasi%22#content. [9 Juni 2026].

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

Apriantini, A., Afriadi, D., Febriyani, N., dan Arief, I. I. 2021. Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Biji Durian (Durio zibethinus Murr). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2): 79-88. https://doi.org/10.29244/jipthp.

Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., dan Matatula, S. H. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah*. Makassar: CV. Nas Media Pustaka. pp: 67-81.

Astriani, R. dan Feladita, N. 2022. Perhitungan Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri pada Jamu Gendong Beras Kencur yang Beredar di Pasar Tradisional Way Kandis dan Pasar Tempel Way Halim. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(2): 175-184. https://doi.org/10.33024/jaf.v7i2.8183.

Aziz, A. R., Wulansari, A., Mardiana, N. A., Nur'aini, Erita, Lumbessy, A. S., Asrindayu, N., Andayani, S. N., dan Gunawan. 2024. *Pengolahan Hasil Ternak Unggas.* Maluku: PT. Kamiya Jaya Aquatic. pp: 13-17.

Berhanu, L. Mereta, S. T., Gume, B., Kassa, T., Berihun, G., Dadi, L. S., Suleman, S., Tegegne, D., Getaneh, A., dan Bedru, H. 2021. Effect of Microbial Quality of Washing Water on Hand Hygiene Status of Food Handlers in Jimma Town: Implication for Food Hygiene and Safety. *Journal of Multidisciplinary Healthcare*, 14(1): 1129-1134. https://doi.org/10.2147/JMDH.S306359.

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. https://doi.org/10.55784/juster.v1i2.179.

Bulkaini, Kisworo, D., Sukirno, Wulandari, R., dan Maskur. 2020. Kualitas Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*, 6(1): 10-15. https://doi.org/10.29303/jitpi.v5i2.62.

Cahyaningtyas, E. D., Gaina, C. D., dan Tangkoda, E. 2024. Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli*, *Klebsiella* Sp., dan *Staphylococcus Aureus* pada Ambing dan Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 7(4): 1-11. https://doi.org/10.35508/jvn.v7i1.14626.

Chilmi, D. S., Yudhastuti, R., dan Utomo, B. C. 2021. Overview of Sanitation Hygiene and Bacteriological Quality of Food and Equipment On Food Management Sites at Juanda Airport, Surabaya in 2019. *The Indonesian Journal of Public Health*, 16(2): 219-229. https://doi.org/10.20473/ijph.v16i2.2021.219-229.

Dalimunthe, N. A., Nasution, A. R., dan Amir, A. 2025. Analisis Pengujian Uji Chi-Square pada Penelitian Pendidikan: Studi Literatur. *Pendas:Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10(4): 287-295.

Darwizar, B. D., Winarno, G. N. A., dan Effendi, J. S. 2023. CA-125 Prediktor Sitoreduksi pada Pasien Kanker Ovarium Tipe Epitel. *Indonesian Journal of Obstetrics & Gynecology Science*, 6(2): 255-262. http://dx.doi.org/10.24198/obgynia.v6i2.266.

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

Deviartha, G. A. K., Antarini, A. A. N., dan Tamam, B. 2023. Pengaruh Konsentrasi Garam Dapur (NaCl) Terhadap Karakteristik Urutan Ayam (Sosis Terfermentasi). *Jurnal Ilmu Gizi*, 12(3): 184-190. https://doi.org/10.33992/jig.v12i3.2134.

Dewi, I., Khotimah, H., Nasution, R., Zulpan, Hariyati, T., dan Rusli, A. 2025. Teori Populasi dan Pengambilan Sampel. *Jurnal Literasiologi*, 14(2): 1-9. https://doi.org/10.47783/literasiologi.v9i4.

Duret, S., Hoang, H., Guillier, L., Derents-Bertheau, E., Dargaignaratz, C., Oriol, S., Delahaye, A., Laguerre, O., dan Nguyen-the, C. 2021. Interactions Between Refrigeration Temperatures, Energy Consumption In A Food Plant and Microbiological Quality Of The Food Product: Application To Refrigerated Stuffed Pasta. *Food Control*, 126(1): 1-11. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108076.

Fadhillah, A. S., Febrian, M. D., Prakoso, M. C., Rahmaniah, M., Putri, S. D., dan Nurlaela, R. S. 2024. Sistem Pengambilan Contoh dalam Metode Penelitian. *Karimah Tauhid*, 3(6): 7228-7237. https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i6.14047.

Fadillah, S., Alam, A., Primayanti, T., Rahmi, R. A. S., Pertiwi, S. L., Rahmi, N., Abellisa, Kusumasari, F. C., Dinullah, L. S., Zakwan, M., Putra, I. E., dan Andra, D. 2025. *Higiene dan Sanitasi Bahan Pangan Asal Hewan. 1st ed.* Padang: CV. Gita Lentera. pp: 11-24.

Fangidae, F. E. C., Noach, Y. R., dan Sulmiyati. 2024. Pengaruh Penggunaan Tepung Protein Kedelai sebagai Pengikat Teradap Organoleptik, Total Plate Count dan Oksidasi Lemak pada Sosis Sapi Ongol. *Animal Agricultura*, 2(2): 760-766. https://doi.org/10.59891/animacultura.v2i2.97.

Fatimah, A. N. dan Muchtaridi, M. 2023. Artikel Review: Intermediate Product Sampling Pattern Planning in the Validation Process. *Journal of Pharmaceutical dan Sciences*, 6(1): 292-300. https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i1.66.

Fauziah, R. dan Suparmi, S. 2022. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jurnal Health and Sport Journal*, 4(1): 11-18. https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469.

Firmansyah, D. dan Dede. 2022. Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: Literature Review. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik*, 1(2): 85-114. https://doi.org/10.55927/jiph.v1i2.937.

Fortin, S. P., Johnston, S. S., dan Schuemie, M. J. 2021. Applied Comparison of Large-Scale Propensity Score Matching and Cardinality Matching for Casual Inference in Observational Research. *BMC Medical Research Methodology*, 21(109): 1-11. https://doi.org/10.1186/s12874-021-01282-1.

Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I. K., Surani, S., Nurhayati, N., dan Fayyadh, Z. N. 2024. *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan.* Padang: CV Hei Publishing Indonesia. pp: 33-34.

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

Handayani, K., Pertiwi, T., dan Zahara, A. 2024. Uji Kontaminasi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada Produk Pasteurized Crab Meat. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 3(1): 46-50. https://doi.org/10.30872/pbio.v3i0.1251.

Hasbunallah, Lestari, O. A., Niron, M. F. V. D. P. K., Yogeswara, I. B. A., Widnyani, I. A. P. A., Hidayah, N., Nursini, N. W., Putra, A. A. N. D. A. W., Kusumawati, I. G. A. W., dan Puspaningrum, D. H. D. 2025. *Prinsip-Prinsip Teknologi Pengolahan Pangan.* Jakarta: PT Bukulola Literasi Bangsa. pp: 42.

Hastuti, A., Nuraini, A., Nata, A. I., Azzahra, A. S., dan Aulia, R. F. 2025. Perkiraan Umur Simpan Produk Olahan Daging Beku Menggunakan Metode ASLT Berbasis Model Arrhenius. *Karimah Tauhid*, 4(8): 6071-6088. https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i8.20257.

Hawkins, A. T. dan Samuels, L. R. 2021. Use of Confidence Intervals in Interpreting Nonstatistically Significant Results. *JAMA*, 326(20): 2068-2069. https://doi10.1001/jama.2021.16172.

Hayati, A. R., Singkam, A. R., dan Jumiarni, D. 2022. Uji Antibakteri Ekstrak Etanol Daun *Theobroma cacao L*. Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* dengan Metode Difusi Cakram. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 5(1): 31-40. https://doi.org/10.31539/bioedusains.v5i1.3160.

Hayati, R., Sualiman, I., dan Munawar, A. A. 2025. *Pengujian Organoleptik pada Hail Pertanian.* Aceh: USK Press. pp: 7-9.

Herliyana, Salmahaminati, dan Wismono, B. A. 2021. Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 6(2): 111-117. https://doi.org/10.20885/ijcr.vol6.iss2.art7.

Herman, Faisal, M., Helmi, Almeida, M., Arief, M. J., dan Iswahyudi. 2023. Mengembangkan Usaha Mikro Kecil Menengah Melalui Sosialisasi Izin Edar Pangan Olahan Di Desa Bukit Raya Kabupaten Penajam Paser Utara. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 2 (2): 72-77. https://doi.org/10.56303/jppmi.v2i2.142.

Hidayah, H., Mursal, I. L. P., Susaningsih, H. A., dan Amal, S. 2022. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Es Batu Balok di Kota Karawang. *Jurnal Sains dan Ilmu Farmasi*, 7(1): 54-68. https://doi.org/10.36805/farmasi.v7i1.2335.

Hinelo, K., Sakung, J., Gunarmi, dan Pramana, C. 2021. Faktor Risiko Kejadian Preeklampsia di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Banggai Tahun 2020. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 8(4): 448-456.

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.v10i2.399.

Inriani, N., Rumetor, S. D., dan Tethool, A. N. 2024. Analisis Cemaran Mikrobiologis Pangan Asal Ternak pada Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*, 14(2): 93-101. https://doi.org/10.46549/jipvet.v14i2.477.

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

International Organization for Standardization. 2017. *Water Quality Sampling Part 16: Guidance on Biotesting of Samples.* ISO 5667-16:2017. Geneva: International Organization for Standardization.

Ismanto, A. dan Subaihah, S. 2020. Sifat Fisik, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricate* l.). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*, 10(1): 45-54. https://doi.org/10.46549/jipvet.v10i1.84.

Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., dan Erwanto, Y. 2020. Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan *Transglutaminase*. *Sains Peternakan*, 18(1): 73-80. http://dx.doi.org/10.20961/sainspet.v%vi%i.27974.

Jaya, S. 2020. Pengaruh Ukuran Perusahaan (Firm Size) dan Profitabilitas (ROA) Terhadap Nilai Perusahaan (Firm Value) Pada Perusahaan Sub Sektor Property dan Real Estate di Bursa Efek Indonesia (BEI). *Jurnal Manajemen Motivasi*, 16(1): 38-44. https://doi.org/10.29406/jmm.v16i1.2136.

Jelita, S. F., Setyowati, G. W., Ferdinand, M., Zuhrotun, A., dan Megantara, S. 2020. *Farmaka*, 18(1): 14-22. https://doi.org/10.24198/jf.v18i1.25926.

Juwita, D. A.P. R., Pradnyawati, L. G., Pratiwi, A. E., dan Wijaya, M. I. 2024. Pemberdayaan Pedagang Makanan dalam Upaya Pencegahan *Foodborne Disease* di Pasar Wisata Kuliner Payangan. *Warmadewa Minesterium Medical Journal*, 3(2): 126-131. https://doi.org/10.22225/wmmj.3.2.2024.126-131.

Khalid, M. K. A., Husain, N. R. N., Mohammad, W. M. Z. W., Idris, N., dan Bakar, N. A. 2023. Development and Validation of The Observation Checklist Assessing The Hygiene and Sanitation of The Food Preparation Areas in Kota Bharu Kelantan Preschool. *Cureus*, 15(8): 1-11. https://doi.org/10.7759/cureus.44488.

Kolar, A. dan Steiner, P. M. 2021. The Role of Sample Size to Attain Statistically Comparable Groups-A Required Data Preprocessing Step to Estimate Casual Effects With Observational Data. *Sage Journals*, 45(5): 195-227. https://doi.org/10.1177/0193841X211053937.

Kurniati, E., Kurniawan, E., dan Fardani, R. A. 2024. Deteksi Cemaran *Escherichia coli* pada Makanan di Daerah Wisata. *Jurnal Sains Natural*, 2(2): 35-39. https://doi.org/10.35746/jsn.v2i2.525.

Kurniawati, A., Listyorini, D., dan Witjoro, A. 2022. Identifkasi dan Enumerasi *Escherichia coli* dengan Kombinasi Metode MPN-PCR. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 5(1): 49-55. https://doi.org/10.30651/jmlt.v5i1.7592.

Kusuma, T. P., Mahendra, R. W., Lasarika, R., Hardanny, A. R. T., dan Prihanani, N. I. 2024. Cemaran Mikroba Bakteri *Escherichia coli* pada Beberapa Jenis Pangan Asal Hewan. *Buletin Veteriner Udayana*, 16(6): 1766-1777. https://doi.org/10.24843/bulvet.2024.v16.i06.p21.

Li, Y., Xia, S., Jiang, X., Feng, C., Gong, S., Ma, J., Fang, Z., Yin, J., dan Yin, Y. 2021. Gut Microbiota and Diarrhea: An Updated Review. *Frontiers in*

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

Cellular and Infection Microbiology, 11(625210): 1-8. https://doi.org/10.3389/fcimb.2021.625210.

Lifschitz, C., Kozhevnikov, O., Oesterling, C., Anbar, A., dan Walker, S. 2023. Acute Gatroenteritis-Changes to The Recommended Original Oral Rehydrating Salts: A Review. *Frontiers in Pediatrics*, 11(1294490): 1-9. https://doi.org/10.3389/fped.2023.1294490.

Lina, J., Alfindo, R., dan Tarigan, J. 2019. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Udang di Pasar Kecamatan Medan Petisah Medan. *Prima Medical Journal*, 4(1): 17-23. http://jurnal.unprimdn.ac.id/index.php/PRIMER.

Lowe, D. E., Pellegrini, G., LeMasters, E. M., Carter, A. J., dan Weiner, Z. P. 2020. Analysis and Modeling Of Coolants and Coolers for Specimen Transportation. *Plos One*, 15(4): 1-16. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0231093.

Maesaroh, M., Widowati, S., dan Fanani, M. Z. 2025. Kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan Olahan Siap Saji. *Karimah Tauhid*, 4(1): 573-587. https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i1.16702.

Maulidina, R., Marlina, E. T., dan Utama, D. T. 2023. Mutu Mikorbiologi 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.

McLauchlin, J., Aird, H., Amar, C. F. L., Jenkins, C., Jorgensen, F., Lai, S., dan Willis, C. 2022. Microbiological Quality of Ready-to-Eat Salad Products Collected from Retail and Catering Settings in England during 2020 to 2021. *Journal of Food Protection*, 85(12): 1680-1689. https://doi.org/10.4315/JFP-22-116.

Mihafu, F. D., Issa, J. Y., dan Kamiyango, M. W. 2020. Implication of Sensory Evaluation and Quality Assessment in Food Product Development: A Review. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 8(3): 690-702. http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.3.03.

Monik, D. T. dan Karin, N. E. 2025. Presumptive Analysis of *Escherichia coli* in Asian Moon Scallop (*Amusium pleuronectes*) as a Bioindicator of Water Quality in Lampung Bay. *Jurnal Biologis Tropis*, 25(3): 4150-4160. https://doi.org/10.29303/jbt.v25i3.9728.

Montero, D. A., Vidal, R.M., Velasco, J., George, S., Lucero, Y., Gomez, L. A.,Carreno, L. J., Betancourt, R. G., dan O'Ryan, M. 2023. Vibrio Cholerae, Classification, Pathogenesis, Immune Response, and Trends in Vaccine Development. *Frontiers in Medicine*, 10(1155751): 1-24. https://doi.org/10.3389/fmed.2023.1155751.

Mukti, A. dan Aprianti, K. 2021. Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian pada Kedai Kirani Coffee. *Jurnal Bina Manajemen*, 10(1): 229-245. https://doi.org/10.52859/jbm.v10i1.163.

Mukti, B. H. 2025. Methods in Health Research: Probability and Non-Probability Sampling. *Health Sciences International Journal*, 3(2): 220-234. https://doi.org/10.71357/hsij.v3i2.64.

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

Mulyadi, T. dan Sari, S. P. 2022. Pemanfaatan Siput Gonggong sebagai Bahan Baku Olahan Sosis sebagai Makanan Khas Kota Batam. *Jurnal Manner*, 1(2): 78-86. https://doi.org/10.59193/jmn.v1i2.33.

Mulyati, S., Raharjo, M., dan Nurjazuli. 2024. Factors Associated with The Presence of *E. coli* in Food: Literature Review. *MPPKI: Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia*, 7(7): 1804-1810. https://doi.org/10.56338/mppki.v7i7.5325.

Nasution, A. S. 2020. Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi *Escherichia coli* pada Jajanan Pasar Tradisional. *PROMOTOR Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 3(1): 1-6. http://ejournal.uika-bogor.ac.id/index.php/PROMOTOR.

Nilawati, Fadhlurrohman, I., Nendissa, S. J., Lindasari, F., Nendissa, D. M., Arkan, N. D., Tianling, M., Tirta, A. C., Malawati, I., Anugrah, D. S. R., dan Fajri, A. I. 2025. *Pangan Asal Ternak. 1st ed*. Bandung: Widina Media Utama. pp: 122-123.

Nindi, I. A., Ulkhaq, M. F., Kenconojati, H., Prayogo, Putriantini, I. N., dan Inaiyah. 2021. Uji Mikrobiologis Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada Produk Perikanan di Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta. *Journal of Aquaculture Science*, 6(2): 76-82. https://doi.org/10.31093/joas.v6i2.141.

Nurhidayat, M., Abigani, R., Murati, F., Virgiyanti, L., dan Nomeritae. 2023. Analisis Faktor Kelelahan Kerja dengan Metode Chi-Square pada Sistem Kerja Longshift Operator HD Sany SKT80S. *Jurnal Teknik Pertambangan*, 23(2): 58-62. https://doi.org/10.36873/jtp.v23i2.10565.

Nurlaili, N., Riswanda, dan Yulianti, R. 2022. Evaluasi Kebijakan Revitalisasi Pasar Tradisional dalam Mewujudkan Pengembangan Ekonomi Lokal di Pasar Petir Kabupaten Serang. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 6(1): 27-39. https://doi.org/10.56945/jkpd.v6i1.162.

Nurpratama, W. L., Asmi, N. F., dan Puspasari, K. 2023. Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan Sebagai Upaya Mencegah Foodborne Disease di Pasar Cikarang Kabupaten Bekasi. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1): 1-8. https://dx.doi.org/10.31602/ann.v10i1.9677.

Nursiti dan Janah, N. 2021. Revitalisasi Pasar Tradisional dan Sumber Daya Pedagang Terhadap Kinerja Pedagang. *Jurnal Manajemen dan Perbankan*, 8(3): 59-68. https://doi.org/10.55963/jumpa.v8i3.404.

Nurtitania, S., Utami, R. D., dan Sunarti, R. N. 2025. Uji Deteksi *Escherichia coli* pada Beberapa Merek Sosis yang Beredar di Pasaran Kota Palembang. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 5(1): 528-534. https://doi.org/10.24036/prosemnasbio/vol5/1148.

Pakbin, B., Bruck, W. M., dan Bruck, T. B. 2023. Molecular Mechanisms of Shigella Pathogenesis; Recent Advances. *International Journal of Molecular Sciences*, 24(2448): 1-13. https://doi.org/10.3390/ijms24032448.

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

Pandiangan, J. F. E., Putra, I. N. K., dan Pratiwi, I. D. P. K. 2019. Pemanfaatan Angkak sebagai Pewarna Alami dan Antioksidan pada Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2): 197-206. https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p10.

Pertiwi, Q. M. dan Handayani, W. 2023. Analisis Manajemen Risiko Penerapan Cold Chain System Pengolahan Ikan Terinasi dengan Integrasi Metode Analytical Process Network (ANP) dan Failure Mode and Effect Analysis (FMEA). *BRILIANT: Jurnal Riset dan Konseptual*, 8(1): 205-217. http://dx.doi.org/10.28926/briliant.v8i1.1144.

Pettalolo, A. W., Ratte, M., dan Lestari, A. I. 2025. Karakteristik Bakteri Telapak Tangan Melalui Pewarnaan Gram dengan Perlakuan Cuci Tangan dan Tanpa Cuci Tangan. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 8(9): 5921-5925. https://doi.org/10.56338/jks.v8i9.8680.

Prasojo, Y. R., Muhith, M. R. D., Veriyanto, F. A., Hermawan, L., dan Hertati, D. 2024. Systematic Literature Review: Evaluasi Dampak Stakeholder Setelah Revitalisasi Pasar Tradisional di Indonesia. *As-Syirkah: Islamic Economics & Finacial Journal*, 3(3): 1301-1317. https://doi.org/10.56672/syirkah.v3i3.265.

Pratiwi, A., Mufidah, H., dan Destiawan, R. A. 2025. Evaluasi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* dan *Coliform* pada Air Minum Isi Ulang di Kecamatan Patrang, Jember. *Quantum Wellnes: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2(4): 324-336. https://doi.org/10.62383/quwell.v2i4.2523.

Prawira, N. A. dan Teh, S. W. 2022. Tipologi Baru Pasar Tradisional Serpong. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur*, 4(1): 371-380. https://doi.org/10.24912/stupa.v4i1.16924.

Purmaindah, C. dan Estuti, W. 2022. Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Formulasi "Soataram" Sosis Jamur Tiram (*Pleurotusostreatus*) dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pustaka Padi, Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi*, 1(2): 44-50. https://pustakagalerimandiri.co.id/jurnalpgm/index.php/pustakapadi/issue/view/26.

Purnawita, W., Rahayu, W. P., dan Nurjanah, S. 2020. Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3): 424-431. https://doi.org/10.18343/jipi.25.3.424.

Putra, F. S., Putri, A. S., dan Sitepu, M. H. 2024. Formulasi Ukuran Es untuk Meningkatkan Penyimpanan dan Kualitas Ikan Hasil Tangkapan Nelayan. *Arwana: Jurnal Ilmiah Program Studi Perairan*, 6(2): 209-214. https://doi.org/10.51179/jipsbp.v6i2.2641.

Rahayu, W. P., Nurjanah, S., dan Komalasari, E. 2018. *Escherichia coli: Patogenesis, Analisis dan Kajian Risiko, 1st edition*. Bogor: IPB Press. pp: 68.

Rohman, A. dan Larasati, D. C. 2023. Revitalisasi Pasar Rakyat sebagi Upaya Menjaga Eksistensi Pasar Tradisional. *Anterior Jurnal*, 22(2): 69-75. https://doi.org/10.33084/anterior.v22i2.4597.

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

Sari, D. W., Bulkaini, dan Kisworo, D. 2021. Organoleptic Value dan Number of Bacteria Sausage Rabbit Meat Based on Levels Green Bean Flour Substitution. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2): 519-525. https://doi.org/10.29303/jbt.v21i2.2739.

Schill, S., Stessl, B., Meier, N., Tichy, A., Wagner, M., dan Ludewig, M. 2021. Microbiological Safty and Sensory Quality of Cultivated Mushrooms (*Pleurotus eryngii*, *Pleurotus ostreatus* and *Lentinula edodes*) at Retail Level and Post-Retail Storage. *Foods*, 10(4): 1-14. https://doi.org/10.3390/foods10040816.

Septiati, Y. A. 2024. *Pengambilan Sampel Lingkungan dengan Metode Swab dan Cara Identifikasinya*. Pekalongan: PT Nasya Expanding Management. pp: 6-7.

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, Kebumian dan Angkasa*, 2(5): 50-58. https://doi.org/10.62383/algoritma.v2i5.120.

Sipos, L., Nyitrai, A., Hitka, G., Friedrich, L. F., dan Kokai, Z. 2021. Sensory Panel Performance Evaluation-Comprehensive Review of Practical Approaches. *Applied Sciences*, 11(24): 1-23. https://doi.org/10.3390/app112411977.

Siswanto, F. A. J., Darmayanti, L. P.T., dan Hatiningsih, S. 2025. Studi Penerapan Higiene dan Sanitasi Terhadap Tingkat Cemaran *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada Pangan Tradisional Babi Guling di Ubud, Gianyar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(3): 457-471. https://doi.org/10.24843/itepa.2025.v14.i03.p03.

Sobarlah, Sari, D. A. M., Hidayat, S., Nasriyah, dan Sutanto, S. H. 2020. Peningkatan Pendapatan Nelayan Melalui Penanganan Hasil Tangkapan dengan Sistem Rantai Dingin di Kecamatan Kendari dan Nambo Provinsi Sulawesi Tenggara serta Kecamatan Teluk Bintan Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan,* 14(2):193-203. https://doi.org/10.33378/jppik.v14i2.163.

Soenarno, M. S., Arifin, M., Komala, I., Ardat, M. A., dan Murtini, D. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Garut sebagai Bahan Pengisi terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi. *Prosiding Seminar Nasional Cendekia Peternakan*, 2(1): 82-87. https://doi.org/10.32503/senacenter.v2i1.

Standar Nasional Indonesia. 2012. *Metode Deteksi E. coli dalam Pangan.* SNI 7251:2012. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2015. *Sosis Daging*. SNI 3820:2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2024. *Sosis Daging*. SNI 3820:2024. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Sulistiani, A. dan Hafiludin. 2022. Karakteristik Mikrobiologi (ALT, *E. coli* dan *Salmonella*) pada Produk Hasil Perikanan di BPMHP Semarang.

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

JUVENIL Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan, 3(1): 37-43. https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i1.15342.

Susilawati, A. S., Astuti, S., dan Nurdin, S. U. 2023. Karakteristik Sensori dan Fisik Sosis Ayam dengan Penambahan Pati Aren (*Arenga pinnata*) dan Isolat Protein Kedelai (IPK). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan,* 2(1): 130-146. https://doi.org/10.23960/jab.v2i1.7189.

Syafriyani, A. dan Djaja, I. M. 2020. Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Dengan Kontaminasi *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Medan Satria dan Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global,* 1(3): 284-293. https://doi.org/10.7454/jnklg.v1i3.1019.

Syifa, N. A., Maziyah, F., Riyadi, H. N., Husna, M. N., Nabiila, N. A., dan Samodra, A. G. 2026. Perilaku Masyarakat terhadap Pengelolaan Sampah di Lingkungan Pasar Karangayu Kecamatan Semarang Barat dan Pengaruhnya terhadap Kesehatan. *Jurnal Majemuk,* 5(1): 1535-1547. https://jurnalilmiah.org/journal/index.php/majemuk/article/view/1549.

Trigunarso, S. I. 2020. Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan,* 11(1): 115-124. https://doi.org/10.26630/jk.v11i1.1739.

Uliyanti dan Filemon. 2024. Analisis Uji MPN Bakteri *Escherichia coli* pada Sampel Panganjajanan Anak Sekolah (PJAS) di Kota Pontianak. *Agrofood: Jurnal Pertanian dan Pangan,* 6(1): 22-34. https://doi.org/10.63848/agf.v06n1.3.

Usman, J. J., Rizkaprilisa, W., dan Murti, P. D. B. 2024. Organoleptic dan Chemical Characterization of Mackerel Sausage (*Rastrelliger Kanagurta L.*) with the Addition of Tofu Dregs to Improve Children's Nutrition. *Journal of Functional Food dan Nutraceutical,* 6(1): 1-12. https://doi.org/10.33555/jffn.v6i1.162.

Utami, A. P. 2021. Kajian Literatur: Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi *Escherichia coli* pada Makanan. *Journal of Food and Culinary,* 4(1): 25-37. https://doi.org/10.12928/jfc.v4i1.4032.

Wardhany, R. A. dan Maharani, N. E. 2025. Overview of Food Handler Sanitation Hygiene and The Presence of Bacteria *Escherichia coli* on Prepared at Hospital X Surakarta. *Jurnal Kesehatan,* 18(3): 343-353. https://doi.org/10.23917/jk.v18i3.9224.

Winandari, O. P., Utami, W. I., Kamelia, M., dan Widiani, N. 2021. Daya Hambat Teh Kombucha Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Jamur pada Bahan Pangan Hewani. *Gunung Djati Conference Series*, 6(1): 242-247. https://conferences.uinsgd.ac.id/index.php/.

Yulianti, R., Muhlishoh, A., Hasanah, L. N., Rosnah, Lusiana, S. A., dan Sutrisno, E. 2022. *Keamanan dan Ketahanan Pangan.* Padang: PT Global Eksekutif Teknologi. pp: 3-8.

Yulianto, T., Putranto, T., Utama, D., Arif, I. S., Siswantoro, N., Hermawan, Y. A., Triastuti, W. E., Effendi, M. K., Hamzah, A., dan Putra, E. I. 2025.

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

Pelatihan Pembuatan Cool Box dan Ice Gel Berbasis Tepung Tapioka Meningkatkan Kualitas Ikan Hasil Tangkap. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2): 335-346. https://doi.org/10.12962/j26139960.v9i2.2387.

Yulistiani, R., Jariyah, Raharjo, D., Sarofa, U., dan Sabrina, D. A. 2023. Tingkat Cemaran Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Makanan dan Minuman sebagai Dampak Kondisi Higiene Sanitasi di Sentra Kuliner Penjaringan Sari, Surabaya. *Teknologi Pangan: Media dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1): 35-47. https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.3565.

Zaenab, Z. dan Azizah, N. 2025. Personal Hygiene dan Sanitasi Tempat Pengolahan Terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan di Pasar Cidu Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 24(2): 209-216. https://doi.org/10.14710/jkli.68340.

Zhou, H., Zhao, B., Zhang, S., Wu, Q., Zhu, N., Li, S., Pan, X., Wang, S., dan Qiao, X. 2021. Development of Volatiles and Odor-Active Compounds In Chinese Dry Sausage at Different Stages of Process and Storage. *Food Science and Human Wellness*, 10(3): 316-326. https://doi.org/10.1016/j.fshw.2021.02.023.