UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Mutu dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Bakso Sapi di Beberapa Pasar di
Kota Yogyakarta**
Safira Rosefani Puteri, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

# DAFTAR PUSTAKA

Abidin, A. U., Asmara, A. A., Asmarany, A., Ardhayanti, L. I., Ramadhani, D. S., & Iskandar, R. D. (2021). A Linkage of Personal, Food, and Environmental Hygiene to Presence of *E. coli* in Warmindo Food Stall. *Gaceta Sanitaria*, *35*(2), S107–S111. https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2021.10.008

Agustin, I., Refai, Kaneli, & Hermansyah, H. (2021). Gambaran Keberadaan *Escherichia coli* pada Produk Olahan Daging Bakso yang Dijual di Kecamatan Ilir Barat I Kota Palembang Tahun 2018. *Journal of Medical Laboratory and Science*, *1*(2), 2021. https://doi.org/10.36086/medlabscience.v1i2

Aini, I. N., Prasidya, D. A., Hanif, M., & Wicaksono, R. R. (2024). Evaluasi Penerapan Higiene Sanitasi Pada Penjual Bakso di Pasar Tingkat Lamongan Terhadap Kontaminasi Bakteri *Eschrechia coli. Jurnal Kesehatan Tambusai*, *5*(3).

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

Alamri, M. S., Qasem, A. A. A., Mohamed, A. A., Hussain, S., Ibraheem, M. A., Shamlan, G., Alqah, H. A., & Qasha, A. S. (2021). Food Packaging's Materials: A food safety perspective. In *Saudi Journal of Biological Sciences* (Vol. 28, Number 8, pp. 4490–4499). Elsevier B.V. https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2021.04.047

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. https://doi.org/http://e-journallppmunsa.ac.id/index.php/jeb

Amalyadi, R., Karni, I., Gifari, Z. Al, Septian, I. G. N., & Aminurrahman. (2025). Kualitas Fisik dan Mutu Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Penambahan Tepung Singkong Pada Level Yang Berbeda. *Buletin Peternakan Tropis*, *6*(1), 15–24. https://doi.org/10.31186/bpt.6.1

Amin, S. S., Ghozali, T. Z., & Efendi, M. R. S. (2023). Identifikasi Bakteri dari Telapak Tangan dengan Pewarnaan Gram (Identification of Bacteria from Palms with Gram Stain). *CHEMVIRO: Jurnal Kimia Dan Ilmu Lingkungan*, *1*(1), 29. ejournal.unigoro.ac.id

Amyati. (2020). Kontaminasi Bakteri *Eschericia coli* pada Makanan yang Dijual di Pasar Tradisional Yogyakarta. *Health Sciences and*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Mutu dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Bakso Sapi di Beberapa Pasar di
Kota Yogyakarta**
Safira Rosefani Puteri, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**



*Pharmacy Journal*, *4*(2), 54–59. https://doi.org/10.32504/hspj.v%vi%i.258

Andayani, H. (2020). Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, *3*(4), 26–30.

Aqil, A. H., Fadilah, N. N., & Susanti, S. (2025). Detection of *Escherichia coli* Contamination using Most Probable Number (MPN) Methods of Turmeric-Javanese Ginger Herbal Medicine in Singaparna District, Tasikmalaya. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, *12*(2), 49–54. https://doi.org/10.20473/bikfar.v12i2.71901

Arumsari, F., Joko, T., & Darundiati, Y. H. (2021). Hubungan Higiene Sanitasi Depot Air Minum dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Air Minum Isi Ulang di Kecamatan Mondokan Kabupaten Sragen. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, *20*(2), 75–82. https://doi.org/10.14710/mkmi.20.2.75-82

Astuti, N. B., Raya, M. K., & Rahayu, E. S. (2023). Pengaruh Suhu dan Tempat Penyimpanan terhadap Kadar Air dan Mutu Organoleptik Biskuit Subtitusi Tepung Belut (*Monopterus albus zuieuw*). *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, *8*(1), 81. https://doi.org/10.30867/action.v8i1.811

Astuti, R. M. (2019). Kualitas Bakso Daging Ayam Hasil Pemanfaatan Putih Telur Limbah Praktek Mata Kuliah Pastry dan Bakery sebagai Bahan Pengenyal Alami Ditinjau dari Aspek Inderawi. In *TEKNOBUGA* (Vol. 7, Number 1).

Bakbergenuly, I., Hoaglin, D. C., & Kulinskaya, E. (2019). Pitfalls of Using The Risk Ratio in Meta-Analysis. *Research Synthesis Methods*, *10*(3), 398–419. https://doi.org/10.1002/jrsm.1347

Cahyaningtyas, D. E., Gaina, C. D., & 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.

Dauri, D. D., Fitrianingsih, & Hafid, H. (2025). Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, *7*(2), 163–167. https://doi.org/10.56625/jipho.v7i2.278

Diana, A. Z., Triyanta, & Wartini. (2019). Hubungan Higiene Penjamah dan Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan di Samping SMP N 2 Sukoharjo. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala (JIKeMB)*, *1*(1), 2019. https://doi.org/https://doi.org/10.32585/jikemb.v2i1.814

Fadillah, S., Alam, A., Primayanti, T., Rahmi, R. A. S., Pertiwi, S. L. P., 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.

Falahudin, A., Somanjaya, R., & Rustandi, T. (2020). Uji Organoleptik Bakso Berbahan Baku Daging Sapi yang Disubtitusi Daging Domba. *Agrivet*, (1), 33–37.

Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). Pengujian *Salmonella* dengan Menggunakan Media SSA dan *E. coli* Menggunakan Media EMBA Pada Bahan

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Mutu dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Bakso Sapi di Beberapa Pasar di
Kota Yogyakarta**
Safira Rosefani Puteri, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**



Pangan. *Jurnal Indobiosains*, *1*(1), 22–29. https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/biosains

Fauziah, P. N. (2023). *Bakteriologi Dasar dan Teknik Pemeriksaan di Laboratorium*. Widina Media Utama.

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

Fitriani, Said, N. S., & Syah, S. P. (2023). Identifikasi Cemaran Mikroba pada Jajanan Bakso di Kota Majene. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani (JURRIH)*, *2*(1), 22–36. https://doi.org/10.55606/jurrih.v2i1.1330

Greisinger, S., Jovanovski, S., & Buchbauer, G. (2016). An Interesting Tour of New Research Results on Umami and Umami Compounds. *Natural Product Communications*, *11*(10), 1601–1618.

Hainil, S., Elfasyari, T. Y., & Sulitya, R. I. (2021). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Susu Kedelai Murni di Pasar Jodoh Kota Batam. *Jurnal Surya Medika*, *7*(1), 25–30. https://doi.org/http://journal.umpalangkaraya.ac.id/index.php/jsm

Hakim Indrajaya, A., Triyanda, D., Agisni, M., Saleh, W., Restiana, S. A., & Sekaringsih, R. B. (2025). Keamanan Pangan di Pasar Tradisional : Implementasi Edukasi Penyimpanan Bahan Pangan pada Pedagang Pasar Nirmala. *Madaniya*, *6*(4), 3228–3236. https://madaniya.biz.id/journals/contents/article/view/1575

Hakim, K., Suharyanto, Haryanto, Ali, M., Sulistyowati, E., Bilyaro, W., & Soetrisno, E. (2025). Total Plate Count (TPC) and Organoleptic Test on Beef Meatballs with Moringa (Moringa oleifera) Leaf Flour Addition. *AGRITROPICA : Journal of Agricultural Sciences*, *8*(1), 48–55. https://doi.org/10.31186/j.agritropica.8.1.48-55

Hasbani, Z. F., Angraini, D. I., Happy, T. A., & Zuraida, R. (2026). Analisis Perbandingan Protein Hewani dan Nabati dalam Memenuhi Asupan Protein Harian. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, (1), 440–450. https://doi.org/10.55606/jikki.v6i1.9542

Hastuti, N. D., Indriawan, R., & Selvianti, I. (2024). Uji Organoleptik (Sensori) dan Kadar Air Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocaprus heteroypllus*). *LIPIDA : Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, *4*(1), 64–73. https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida

Hendrarti, E. N., Adiwinarto, G., Jurusan, ), Peternakan, P., Tinggi, S., Pertanian, P., Stpp, (, & Magelang, ). (2016). Kajian Palatabilitas Bakso Berbahan Daging Sapi Segar dan Daging Sapi Beku Impor dengan Level Penggunaan Sodium tripolifosfat yang Berbeda. *Journal of Livestock Science and Production*, *2*, 64–72. https://doi.org/https://doi.org/10.31002/jalspro.v2i1.685

Hetharia, C., Loppies, Y., & Handu, H. (2021). Sifat Organoleptik Bakso pada Berbagai Rasio Perbandingan Daging Sapi dan Babi. *Median : Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, *13*(1), 15–23. https://doi.org/https://doi.org/10.33506/md.v13i1.1112

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Mutu dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Bakso Sapi di Beberapa Pasar di
Kota Yogyakarta**
Safira Rosefani Puteri, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**



Hutabarat, M. E., Jati, D. R., & Desmaiani, H. (2023). Penilaian Kondisi Sanitasi dan Cemaran *Escherichia coli* pada Limbah Cair di Pasar Tradisional Kota Pontianak. *Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah*, *11*(3), 764–772.

Hutami, R., Zain, E. R., & Theo, R. F. (2017). Saluran Distribusi Produk Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Berbasis Olahan Daging Distribution Channel Of Meat Based Snack That Is Consumed By School Students. *8*, *1*, 58–65. https://doi.org/https://doi.org/10.30997/jp.v8i1.657

Iskandar, A., Johanis, A. R., Mansyur, Fitriani, R., Ida, N., & Sitompul, P. H. S. (2023). *Dasar Metode Penelitian* (1st ed.). Cendekiawan Inovasi Digital Indonesia.

Jamilatun, M., & Aminah. (2016). Isolasi dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Air Wudhu di Masjid yang Berada di Kota Tangerang. *Jurnal Medikes*, *3*(1).

Jannah, F. R., & Asyfiradayati, R. (2024). Knowledge with Sanitation and Hygiene Behavior among Food Traders in Traditional Market, Surakarta City. *Malahayati International Journal of Nursing and Health Science*, *7*(7), 818–824. https://doi.org/10.33024/minh.v7i7.343

Jumaedi, M., Natalia, R., & Khairunisa, R. (2025). Sosialisasi Jenis-jenis Makanan yang Tidak Baik untuk Diperjualbelikan di Pasar Perumnas Kota Mataram. *Eastasouth Journal of Effective Community Services*, *4*(01), 16–26. https://doi.org/10.58812/ejecs.v4i01

Jumiono, A. (2022). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Hewani dan Produk Turunan Hewan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *4*(2), 51–58. https://doi.org/10.30997/jiph.v4i2.9909

Junaidin, Amir, H., Mikawati, Puspitasari, A., & Livana, P. H. (2022). Hygiene Conditions for Food Handlers, Tenant Sanitation with the Presence of *E. coli* in Food Court Snacks in Makassar City. *International Journal of Health Sciences*, 1245–1251. https://doi.org/10.53730/ijhs.v6ns4.5935

Kamumu, A., Warastuti, R. A., & Yusuf, A. (2021). The Test of Bacterial Contamination on Meatball Products in the Traditional Market of Marisa, Pohuwato. *Journal of Health, Technology, and Science (JHTS)*, *2*, 44–50. https://doi.org/https://doi.org/10.47918/jhts.v2i1.152

Kanu, P. J., Turay, H., Kandeh, A., & Hodges, M. (2023). Environment and Awareness Influencing Food Safety in the Western Area, Sierra Leone. *Food and Nutrition Sciences*, *14*(11), 1013–1030. https://doi.org/10.4236/fns.2023.1411064

Karanth, S., Feng, S., Patra, D., & Pradhan, A. K. (2023). Linking microbial contamination to Food Spoilage and Food Waste: The Role of Smart Packaging, Spoilage Risk Assessments, and Date Labeling. *Frontiers in Microbiology*, *14*, 1. https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1198124

Kasim, K. P., Juherah, Rahmadani, F. F., Rostina, & Saleh, M. (2022). Analisis Personal Hygiene pada Penyajian Makanan di Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar. *Higiene*, *8*(3), 171–177.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Mutu dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Bakso Sapi di Beberapa Pasar di
Kota Yogyakarta**
Safira Rosefani Puteri, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**



Khoiriyah, A., Sumardi, & Busman, H. (2022). Identifikasi dan Patogenesitas *Escherichia coli* dari Swab Kloaka Ayam. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, *10*(3), 323–332. https://doi.org/https://dx.doi.org/10.23960/jipt.

Kim, H.-Y. (2017a). Statistical Notes for Clinical Researchers: Chi-Squared Test and Fisher's Exact Test. *Restorative Dentistry & Endodontics*, *42*(2), 152. https://doi.org/10.5395/rde.2017.42.2.152

Kim, H.-Y. (2017b). Statistical Notes for Clinical Researchers: Chi-squared Test and Fisher's Exact Test. *Restorative Dentistry & Endodontics*, *42*(2), 152. https://doi.org/10.5395/rde.2017.42.2.152

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, *3*(1), 9–5.

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. http://ejurnal.undana.ac.id/jvnVol.4No.1

Larawo, J. N., Harikedua, S. D., Makapedua, D. M., Damongilala, L. J., Pongoh, J., Kaparang, J. T., & Mongi, E. L. (2024). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Ikan Kerapu (*Epinephelus* sp.) Segar, Air dan Es pada Pedagang Pasar Bersehati di Kota Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, *12*(2), 113–120. https://doi.org/10.35800/mthp.12.2.2024.57634

Lasmul, D., Universitas, W., Negeri, I., Thaha, S., Jambi, S., & Subham, M. (2023). Analisis Pengelolaan Pasar Tradisional Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, *1*(4), 138–148. https://doi.org/10.61722/jiem.v1i4/319

Madhwal, S., & Sharma, S. (2017). Food Safety Issues and Risk Associated with Refrigerated Foods. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, *6*(12), 4196–4203. https://doi.org/10.20546/ijcmas.2017.612.482

Maulidina, R., Marlina, E. T., & Utama, D. T. (2023). Kualitas Mikroba 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

Meng, X., Wu, D., Zhang, Z., Wang, H., Wu, P., Xu, Z., Gao, Z., Mintah, B. K., & Dabbour, M. (2022). An Overview of Factors Affecting The Quality of Beef Meatballs: Processing and Preservation. In *Food Science and Nutrition* (Vol. 10, Number 6, pp. 1961–1974). John Wiley and Sons Inc. https://doi.org/10.1002/fsn3.2812

Moelyaningrum, A. D., Permatasari, R. A., & Rohmawati, N. (2023). Hygiene Sanitasi dan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Semanggi sebagai Jajanan Tradisional Surabaya (Studi di Kampoeng X, Kecamatan Y, Surabaya). *Amerta Nutrition*, *7*(3), 390–399. https://doi.org/10.20473/amnt.v7i3.2023.390-399

Mudau, K. L., Ntobeng, L. R., Kalu, C. M., & Tekere, M. (2025). Pathogenicity and Virulence Factors of *Escherichia coli* Discovered Using Next Generation

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Mutu dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Bakso Sapi di Beberapa Pasar di
Kota Yogyakarta**
Safira Rosefani Puteri, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**



Sequencing Technologies and Proteomics. *Frontiers in Bacteriology*, *4*. https://doi.org/10.3389/fbrio.2025.1677775

Muhammad, M., Linda, A. M., & Rochyat, E. A. (2024). *Pengantar Ilmu Pertanian*. UB Press.

Müller-Hauser, A. A., Sobhan, S., Nurul Huda, T. M., Waid, J. L., Wendt, A. S., Islam, M. A., Rahman, M., & Gabrysch, S. (2022). Key Food Hygiene Behaviors to Reduce Microbial Contamination of Complementary Foods in Rural Bangladesh. *American Journal of Tropical Medicine and Hygiene*, *107*(3), 709–719. https://doi.org/10.4269/ajtmh.21-0269

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., & Fajri, A. I. (2025). *Pangan Asal Ternak* (1st ed.). Widina Media Utama. www.freepik.com

Novianti, S., Maywati, S., & Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan, P. (2024). Higiene dan Sanitasi Makanan Kaitan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Warung Nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, *20*(2). https://doi.org/https://doi.org/10.37058/jkki.v20i2.12677

Pameling, D. P., Sari, G., Faradea, N., & Hendra, J. K. (2024). Pengaruh Pasar Modern terhadap Pasar Tradisional di Era Digital. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, *7*(4), 16218–16223. https://doi.org/http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp

Payne, K., O'Bryan, C. A., Marcy, J. A., & Crandall, P. G. (2023). Detection and Prevention of Foreign Material in Food: A review. In *Heliyon* (Vol. 9, Number 9). Elsevier Ltd. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e19574

Pratama, A. (2024). Tantangan dan Strategi dalam Berwirausaha Warung Bakso dan Mie Ayam pada Era Digital. *Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, *3*(1), 135–145. https://doi.org/10.55606/inovasi.v3i1.2566

Pratiwi, P. I. A., Ratih, G. A. M. R., & 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/https://doi.org/10.33992/jkl.v12i1.2013

Putri, A., Mulyanto, A., Mujahid, I., & Setiyabudi, R. (2024). Hubungan Hygeine Sanitasi Lingkungan dan Tempat Penyimpanan Terhadap Kontaminasi *Escherichia coli* pada Bakso di Pasar Purwokerto. *Journal of Medical Laboratory Research*, *2*(2), 53–57. https://doi.org/https://doi.org/10.36743/jomlr.v2i2.692

Raihana, N., Hasanah, U., Perrianty, F., & Saputra, H. (2024). Uji Pewarna Gram Bakteri *Escherichia coli* pada Jajanan Cilok di Dua Sekolah Dasar Kota Jambi pada Tahun 2024. *Pharmacon Journal*, *2*(1), 121–128. http://ojs.stikeskeluargabunda.ac.id/index.php/pharmaconjurnal

Rizal, R., Shandy, V. R., Rusdi, M. S., & Afriyeni, H. (2024). Kajian Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Kefarmasian di Apotek Rawat Jalan RSUD Sungai Dareh. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, *3*(2), 58–67. https://doi.org/10.47233/jppie.v3i2.1518

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Mutu dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Bakso Sapi di Beberapa Pasar di
Kota Yogyakarta**
Safira Rosefani Puteri, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**



Safitri, A. A., Yogaswara, A. S., Rahmawati, A., & Mutaqin, B. K. (2024). Pemetaan Kondisi Sumber Protein Asal Ternak di Dusun Balengbeng Desa Margacinta Pangandaran. *Farmers : Journal of Community Services*, *5*(2), 94–99. https://doi.org/10.24198/fjcs.v5i2.60138

Sanulita, H., Putra, P. P., Amalia, M., Anggraeni, A. F., Ardiansyah, W., Azizah, N., Saktisyahputra, Suprayitno, D., Sumiati, & Judijanto, L. (2024). *Panduan Praktis Penulisan Karya Tulis Ilmiah*. PT. Green Pustaka Indonesia.

Sardi, S., & Putri, C. N. U. N. (2025). Kajian Implementasi Higiene dan Sanitasi Pasar (Studi Kasus: Pasar Demangan). *SCIENCE TECH*, *11*(2). https://doi.org/10.30738/st

Setiara, A., Tarigan, J. M. A. B., Anandari, M., Husna, N., Hulzana, N., Pangaribuan, S. H., & 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

Setiawan, L., Nurhasanah, Rusyana, A., & Salwa, N. (2025). Uji Exact Fisher dalam Menentukan Faktor yang Mempengaruhi Minat Siswa SMA Banda Aceh untuk Melanjutkan Studi di Universitas Syiah Kuala. *Journal of Data Analysis*, *8*(1), 1–16.

Siahaan, E. S., Triana, R., Situmorang, N., Pulungan, A. S., & Panggabean, N. H. (2025). Implementasi Prinsip Bioetika dalam Pengujian Cemaran Mikroba Patogen Pangan. *Biogenerasi : Jurnal Pendidikan Biologi*, *10*, 1164–1172. https://e-journal.my.id/biogenerasi

Siswanto, Y., & Pertiwi, K. D. (2023). Analisis Hygiene dan Sanitasi Peralatan pada Pedagang Penjual Makanan Jajanan di Pasar Tradisional di Kabupaten Semarang. *Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan*, *5*(2), 352–358. https://doi.org/https://doi.org/10.35473/PROHEALLTH.V5I2.2218

Solikin, N., Tanjungsari, A., & Putra, A. (2024). Uji Organoleptik Aneka Bakso Solusi Pemenuhan Konsumen di Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Agriovet*, *6*(2), 188–194.

Soru, J. P. G., Lalong, P. R. F., & Naben, M. N. (2025). Sosialisasi Pangan Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH) dan Keamanan Jajanan Anak di Komunitas Belajar Gratis Rumah Sejuta Mimpi. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(1), 110–120. https://doi.org/10.37478/abdika.v5i1.4610

Spence, C., & Youssef, J. (2016). Constructing Flavour Perception: from Destruction to Creation and Back Again. *Flavour*, *5*(3), 1–10. https://doi.org/10.1186/s13411-016-0051-7

Suryani, D., & Astuti, F. D. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, *15*(1), 70–81. https://doi.org/https://doi.org/10.24853/jkk.15.1.70-81

Thohira, M. C., & Rahman, F. (2017). Tata Kelola Sanitasi Lingkungan Pasar Rakyat Menuju Pasar Sehat Era New Normal di Kota Yogyakarta. *Higiene :*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Mutu dan Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Bakso Sapi di Beberapa Pasar di
Kota Yogyakarta**
Safira Rosefani Puteri, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
**Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**



*Jurnal Kesehatan Lingkungan*, *7*(3), 110–118. https://doi.org/https://doi.org/10.24252/higiene.v7i3.25922

Trianing Tyas Kusuma Anggaeni, N. I. B. S. (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*, *2022*(1), 27–35. http://jurnal.unpad.ac.id/mktt/index

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.

Verma, D., & Agrawal, M. (2026). Microbiological Assessment of *Escherichia coli* in Commercially Available Frozen Foods from Jabalpur, Madhya Pradesh, India. *Asian Jr. of Microbiol. Biotech. Env. Sc.*, *28*(1–2), 152–155. https://doi.org/10.53550/AJMBES.2026.v28.i01-02.021

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 Services)*, *4*(2), 243. https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020.243-250

Yahdillah, H., Diana, F. M., & Helmizar, H. (2024). Uji Organoleptik dan Analisis Zat Gizi Nugget Berbasis Susu Kerbau dengan Penambahan Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) sebagai Makanan Tambahan Tumbuh Kembang Balita. *Amerta Nutrition*, (2), 269–277. https://doi.org/10.20473/amnt.v8i2.2024.269-277

Yanti, R., Suryani, I., & Putri, I. (2024). *Buku Ajar Statistik dan Probabilitas Dasar*. PT. Serasi Media Teknologi.

Yulianti, R., Muhlishoh, A., Hasanah, L. N., Rosnah, Lusiana, S. A., & Eko, S. (2022). *Keamanan dan Ketahanan Pangan* (1st ed.). PT Global Ekskutif Teknologi.