

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiati, F. 2009. Pilih-Pilih Daging Asuh. *BioTrends*, Vol.4, No.1.
- Anonim. 2009. *Profil Balai Besar Veteriner (BBVET) Wates-Yogyakarta*. Departemen Pertanian Direktorat Jendral Peternakan.
- Anonim. 2015. Laboratorium Kesmavet.  
[http://bbvetwates.ditjenpkh.pertanian.go.id/content/laboratorium/laboratorium\\_kesmavet](http://bbvetwates.ditjenpkh.pertanian.go.id/content/laboratorium/laboratorium_kesmavet). [8 Januari 2019]
- Arnia dan Warganegara, E. 2012. Identifikasi Kontaminasi Bakteri Coliform Pada Daging Sapi Segar Yang Dijual Di Pasar Sekitar Kota Bandar Lampung. *Medical Journal of Lampung University* , ISSN 2337-3776.
- Astawan, M., dan Leomitro, A. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Barus, J.G., Santose, P.E., dan Septinova, D. 2017. Pengaruh Lama Perendaman Dengan Menggunakan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Sebagai Pengawet Terhadap Total Plate Count dan Salmonella Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, Vol 1 (3) : 42-47.
- Bello, C.S.S., dan Qahtani, A. 2005. Pitfalls in the Routine Diagnosis of *Staphylococcus aureus*. *African Journal of Biotechnology*, Vol 4 (1)
- Dwijoseputro. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan: Malang.
- Fardiaz., S. 1992. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 2001. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Forrest, G.J., Aberle., Hendrick, H.B., Judge, M.D., and Merkel, R.A. 1975. *Principles of Meat Science*. San Fransisco: W.H. Freeman and Company.
- Jawetz, E., Manick, J.L., dan Adelberg, E.A. 1980. *Review of Medical Microbiology. 14th Edition*. Singapore: Huntsman Offset Printing Pte Ltd.
- Karen, W.P., dan Songer, G.J. 2005. *Veterinary Microbiology*. London: Elsevier.
- Keeratipibul, S., Techaruwichit, P., Chaturongkasumrit, Y. 2009. Contamination sources of coliforms in two different types of frozen ready-to-eat shrimps. *Food Control*, 20: 289–293.
- Lawyer, R., Curtis, L., and Davis, J. 2008. *The Food Safety Hazard Guidebook*. London: Royal Society of Chemistry.
- Lestari, L.A., Harmayani, E., Utami, T., Sari, P.M., dan Nurviani, S. 2018. *Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Lim, D. 1998. *Microbiology*. Boston: McGrawHill.
- Masniari, P., Noor, S.M., dan Andriani. 2006. *Kepekaan Isolat Salmonella Entititidis dan Salmonella Hadar yang Diisolasi dari Daging Ayam Terhadap Antibiotika*. Bogor.
- McSwane, D., Rue, N., dan Linton, R. 2000. *Essentials of Food Safety & Sanitation (2nd edition ed.)*. New Jersey: Prentice Hall.
- Muchtadi, T., Sugiyono., dan Ayustaningwarno, F. 2015. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung : Penerbit Alfabeta.
- Nurhadi, M. 2012. *Kesehatan Masyarakat Veteriner*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Porotu'o., Andreano, Ch., Buntuan, V., dan Fredine, R. 2015. Identifikasi Bakteri Aerob Pada Makanan Jajanan Jagung Bakar Di Pinggiran Jalan Ring Road Manado. *Jurnal e-Biomedik (eBm)*, vol. 3, no. 1.
- Purnomo, H. 1992. *Dasar-dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Rahayu, E. 2006. *Amankan Produk Pangan Kita: Bebaskan dari Cemaran Berbahaya. Apresiasi Peningkatan Mutu Hasil Olahan Pertanian*. Yogyakarta: Dinas Pertanian Propinsi DIY dan Kelompok Pemerhati Keamanan Mikrobiologi Produk Pangan.
- Sa'idah, F., Yusnita, S., dan Herlinawati, I. 2011. Hasil Penelitian Cemaran Mikroba Daging Sapi Di Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional. *Dilavet Universitas Lambung Mangkurat*, Vol 21, No. 2.
- Salter, Z., dan Gragas, A.Z. 1977. Xylose Lysine Deoxycholate Agar For The Isolation of *Salmonella* and *Shigella* from clinical specimens. *Zentralbl Bakteriol Origl A*. 1977;237(2-3):196-200.
- Saparinto, C., dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Kedua*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikrobial dalam Daging, Telur, dan Susu serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. SNI 7388:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Supardi, I., dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung: Penerbit Alumni.
- Widarto. 2014. *Daging Ayam ASUH (Dingin/Beku)*. Jakarta: Direktorat Kesmavet dan Pasca Panen Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementan RI.
- Widiyanti, N.L.P.M., dan Ristiati, N.P. 2004. Analisis Kualitatif Bakteri Koliform Pada Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Singaraja Bali. *Jurnal Ekologi Kesehatan*, Vol 3, No. 2.
- Winarno, F. 2007. *Analisis Laboratorium Gastroenteritis dan Keracunan Pangan*. Bogor: M-Brio Press.