

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. 2013. Uji *Salmonella shigella* Pada Telur Ayam Yang Disimpan Pada Suhu Dan Waktu Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Edu* Vol. 2, No. 1: 79-87 .
- Amelia, S. Lubis, N. D. A. & Balatif, R. 2020. *Mikroorganisme dan Bahan Pangan*. Jawa Timur : CV. Penerbit Qiara Media. 50-51.
- Anonimus. 2019. *Balai Pengembangan Perbibitan Ternak Dan Diagnostik Kewananan*. Leafleet UPTD-BPPTDK DIY.
- Arisnawati, Y. & Susanto, A. 2017. Identifikasi Bakteri *Salmonella Sp.* pada Telur Ayam Ras (Studi Di Pasar Pon Jombang) . *Jurnal Insan Cendekia* Vol. 5, No. 1: 112-116.
- Birowo, J. I. M., Sukanda, & Suarjana, I. G. K. 2013. Perbandingan Jumlah Bakteri Coliform Pada Telur Ayam Buras Yang Di Jual Di Pasar Bersanitasi Baik dan Buruk. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Vol.2, No.3: 58-64
- Damayanti, N.W.E., Abadi, M.F.& Bintari, N.W.D. 2020. Perbedaan Jumlah Bakteriuri Pada Wanita Lanjut Usia Berdasarkan Kultur Mikrobiologi Menggunakan Teknik Cawan Tuang Dan Cawan Sebar. *Jurnal Meditory* Vol. 8, No. 1:120-127.
- Eke, M. O., Olaitan, N. I., & Ochefu, J. H. 2013. Effect Of Storage Conditions On Quality Attributes Of Shell (Table) Eggs. *Nigerian Food Journal* Vol. 31, No. 2 : 8-24.
- Hardianto, G. K., Suarjana & Rudyanto. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Ayam Kampung Ditinjau Dari Angka Lempengan Total Bakteri. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Vol. 1, No. 1: 5-12.
- Gelgel, K. T. O. 2020. Efikasi Sterilisasi Dan Desinfeksi Kandang Untuk Mengurangi Infeksi Bakteri. *Jurnal Veteriner Undayana*. Vol. 12, No. 1: 61-66

- Indrawan, I. G., Sukada, I. M. & Suada, I. K. 2012. Kualitas Telur Dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur Di Tingkat Rumah Tangga. *Jurnal Indoensia Medicus Veterinus* Vol. 1, No. 5: 25-32.
- Jazil N . Hintono,A. & Mulyani, S. 2013. Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras Dengan Intensitas Warna Coklat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 2, No. 1 : 8-13.
- Khatun, H. Rashid, M. A. Faruque, S. Islam, M. N. &Ali, M.Y. 2016. Study On Egg Quality Characteristics Of Three Commercial Layers Strains Under Different Storage Conditions. *International Journal Of Animal Resources* Vol. 1, No. 2: 63-70
- Margaret, I. P.2014. *Microbiological Guidelines For Food* . Hongkong : Centre For Food Safety. Pp 23.
- Morin, J. F. & Less.M .2018, *Food Integrity Handbook A Guide To Food Authenticity Issues And Analytical Solution*. Prancis : The European Union
- Mulza, D. P. Ratnawulan & Gusnedi.2013. Uji Kualitas Telur Ayam Ras Terhadap Lamanya Penyimpanan Berdasarkan Sifat Listrik. *Jurnal Pilar Of Physics* Vol. 1 : 111-120.
- Ora, F. H. 2015. *Struktur Dan Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish. 23-24.
- Stadelman, W. J. & Cotterill, O.W. 2013. *Egg Science and Techonology*. New York : The Haworth Press. 78-79.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging,Telur,Dan Susu, Serta Hasil Olahanya*. SNI. 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Telur Ayam Konsumsi*. SNI. 3926:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI. 7388:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Suharyanto., Sulaiman, N. B., Zebua, C.K.N., Arif, I.I. 2016. Kualitas Fisik Mikrobiologis Dan Organoleptic Telur Konsumsi Yang Beredar Di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Perternakan* Vol. 4, No. 2 :40-45 .

Sumashree, N., Hiregouda, S., Nidoni, U. Ramappa, K. T. & Naik, N. 2019. Study Of Proximate Composition, Quality Characteristics Microbial Quality Of Microwave Trated Liquid Whole Egg (L W E) Samples. *Internasional Journal Of Current Microbiology And Applied Sciences* Vol. 8, No. 9: 335-342.

Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengawetan Dan Pengolahan Telur*. Malang : Ub Press. 35-36