

DAFTAR PUSTAKA

- Adley, C. dan Ryan, M. (2016). *The Nature and Extent of Foodborne Disease Antimicrobial Food Packaging*. Amsterdam: Academic Press.
- Álvarez-Astorga M., Capita R., Alonso-Calleja J., Moreno B., dan García-Fernández M.C. (2002). Microbiological Quality of Retail Chicken by-products in Spain. *Meat Science* 62 (1): 45-50.
- Apriyanti, E. (2018). Efek Sentra Pemotongan Ayam terhadap Kesehatan Lingkungan Masyarakat Pemukiman. *Jurnal Green Growth (JGG) dan Manajemen Lingkungan* Vol. 7 (1): 35-50.
- Bakara. V. F. S., M. Tafsir., dan Hasnudi. (2014). Analisis Bakteri Salmonella sp. pada Daging Ayam Potong yang Dipasarkan pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif* 3(1) : 71-83.
- Balaban, N., dan Rasooly, A. (2000). Staphylococcal enterotoxins. *Int. J Food Microbial* 61 (1):1-10.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2012). *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2019). *Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS)*. Jakarta: BPS.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1999). *Rumah Pemotongan Unggas*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2008). *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2009). *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2016). *Pemotongan Halal pada Unggas*. Jakarta: BSN.
- Crump, J. A., Sjölund-Karlsson, M., Gordon, M. A., dan Parry, C. M. (2015). Epidemiology, Clinical Presentation, Laboratory Diagnosis, Antimicrobial Resistance, and Antimicrobial Management of Invasive Salmonella Infections. *Clinical Microbiology Reviews*, 28(4), 901–937.
- Codex Alimentarius Commission. (2012). *Principles for The Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods*, CAC/GL 21-1997. Roma: CAC.
- Dewayani, R. E., Natsir, H. dan Sjoifjan, O. (2015). Pengaruh Penggunaan Onggok dan Ampas Tahu Terfermentasi *Mix Culture Aspergillus niger* dan *Rhizopus*

- oligosporus* Sebagai Pengganti Jagung dalam Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* Vol. 10 (1): 9-17.
- Djalal, Rosyidi. (2017). *Rumah Potong Hewan dan Teknik Pemotongan Ternak secara Islami*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Eng, S. K., Pusparajah P., Ab Mutalib, N. S. Ser, H. L. Chan, K. G., dan Lee, L. H. (2015). Salmonella: A Review on Pathogenesis, Epidemiology and Antibiotic Resistance. *Frontiers in Life Science* 8(3): 284-293.
- Food and Agriculture Organization. (2015). *FAO Animal Production and Health Guidelines No. 17 Biosecurity Guide for Live Poultry Markets*. FAO: Roma.
- Gray, J. T. dan Fedorka-Cray, P. J. (2002). *Salmonella*. In Cliver, D, O dan Rieman, H. P. (Eds.). *Foodborne Disease*. San Diego: Academic Press.
- Hajrawati, M., Fadillah, Wahyuni, dan Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol. 4 (3): 386-389.
- Helmi, T. Z., Yulisma, R., Panjaitan, B., Tabbu, C. R. dan Haryanto, A. 2015. Deteksi dan Identifikasi Cemaran Virus *Avian Influenza* pada Pasar Tradisional di Kabupaten Aceh Besar dan Kota Banda Aceh. *Jurnal Sain Veteriner* No. 33 (2): 205-215.
- Honmann, E. L. (2001). Non Typhoidal Salmonellosis. *Clinical Infect Dis* 32 (2): 263-269.
- Kementerian Pertanian. (2010). *Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Komnas FBPI, USDA, dan CIVAS. (2008). *Pedoman Penataan Pasar Unggas, Rantai Distribusi Unggas dan Produksi Unggas*. Jakarta: Komnas FBPI.
- Lawrie. (2003). *Ilmu Daging* (Penerjemah A. Parakkasi dan Yudha A). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Leboffe, M. J. dan Pierce, B. E. (2011). *A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory 4th Edition*. Colorado: Morton Publishing.
- Liu, D. (Ed.). (2018). *Handbook of Foodborne Disease* (1st ed.). Boca Raton: CRC Press.
- Loir, L. Y., Baron, F., dan Gauntier, M. (2003). *Staphylococcus aureus* and food poisoning. *Genet Mol Res.* 2003;2(1):63-76.
- Marsanti, A. S. dan Widiarini, R. (2018). *Buku Ajar Higiene dan Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.

- Marriott, N. G. dan Gravani, R. B. (2006). *Principles of Food Sanitation* Fifth Edition. New York: Springer.
- Nadifah, F., Bhoga, M.Y., dan Prasetyaningsih, Y. (2014). Kontaminasi Bakteri pada Saus Tomat Mie Ayam di Pasar Condong Catur Sleman Yogyakarta Tahun 2013. *Biogenesis* 2(1): 30-33.
- Nusran, M. (2019). *Manajemen Penjualan Halal Produk Ayam Potong*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Park, S. (1996). *Microorganisms in Food 5: Characteristics of Microbial Pathogens*. London: Springer Science and Business Media.
- Peraturan Menteri Pertanian No. 381 Tahun 2005 Tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan.
- Priyatno, M. A. (2002). *Mendirikan Usaha Pemotongan Ayam*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Priyatno, M. A. (2003). *Mendirikan Usaha Pemotongan Ayam*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ramadhani, W. M., Rukmi, I. dan Jannah, S. N. 2020. Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika* vol. 3(1): 8-16.
- Rasyaf, M. (2006). *Beternak Ayam Pedaging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ratnasari, R., Sarengat, W, dan Setiadi, A. (2015). Analisis Pendapatan Peternak Ayam Broiler pada Sistem Kemitraan di Kecamatan Gunung Pati Kota Semarang. *Animal Agriculture Journal* 4(1): 47-53.
- Skarp, C. P. A., Hainnen, M. L. dan Rautelin, H. I. K. (2015). Campylobacteriosis: The Role of Poultry Meat. *Journal Clinical Microbiology and Infection* Vol. 22: 103-109.
- Sumiarto, B. dan Budiharta, S. (2015). *Epidemiologi Veteriner Analitik*. Yogyakarta: UGM Press.
- Suprijatna, E., Atmomarsono, U. dan Kartasudjana, R. (2005). *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tamalluddin, F. (2014). *Panduan Lengkap Ayam Broiler*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ma'rifat, T. N. dan Sari, M. (2017). Penerapan Sistem Jaminan Halal pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani. *Jurnal Khadimul Ummah* Vol. 1 (1): 40-46.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

- Wagenaar, J. A., van Bergen, M. A. P., Blaser, M. J., Tauxe, R. V., Newell, D. G., dan van Putten, J. P. M. (2014). *Campylobacter fetus* Infection in Humans: Exposure and Disease. *Clint Infect Dis* 58: 1579-1586.
- Watanabe, T., Watanabe, S., Maher, E.A., Neumann, G., dan Kawaoka, Y. (2014). Pandemic potential of avian influenza A (H7N9) viruses. *Trends Microbiol* 22(11):623-631.
- World Health Organization dan Food and Agriculture Organization. (2009). *Codex Alimentarius*. Roma: FAO.
- World Health Organization. (2013). *Advancing Food Safety Initiatives Strategic Plan for Food Safety Including Foodborne Zoonoses 2013-2022*. Jenewa: WHO Press.
- Wu, S., Huang, J., Wu, Q., Zhang, J., Zhang, F., Yang, X., Wu, H., Zeng, H., Chen, M., Ding, Y., Wang, J., Lei, T., Zhang, S., & Xue, L. (2018). *Staphylococcus aureus* Isolated From Retail Meat and Meat Products in China: Incidence, Antibiotic Resistance and Genetic Diversity. *Frontiers in Microbiology* Vol. 9: 27-6