

DAFTAR PUSTAKA

- Arfiandi dan Tumbol, R.A. 2020. Isolasi dan identifikasi bakteri patogen pada ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dibudidayakan di Kecamatan Dimembe Kabupaten Minahasa Utara Tahun 2019. *Jurnal Budidaya Perairan* 2020, Vol. 8 No. 1: 19-26.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. 9(2): 1-11.
- Bahri. S., S. Rokhim., dan Y. S. Prasiska. 2019. Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Sampel Daging. *Journal Of Health Science and Prevention*. Vol. 3(1): 62-67.
- Bakara, V.F.S., Tafsir, M., 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* Vol.3 No.1 ;71-83.
- Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan. 2018. *Laporan Tahunan Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan*. Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan dan Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner.
- Bowersox, Donald J, David Closs and Cooper M.B. 2012. *Supply Chain Logistic Management*. McGraw-Hill International Edition.
- Dangur, S.T., Kallau, N.H.G., dan Wuri, D.A. 2020. Pengaruh Infusa Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Preservatif Alami Terhadap Kualitas Daging Babi. *Jurnal Kajian Veteriner* Vol. 8 No.1: 1 – 23.
- Dewi Es., E. Latifa, Fawwarahly, dan R. Kautsar. 2016. Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi*, 3: 379-385.
- Djaafar TF, Rahayu ES, dan Rahayu S. 2006. *Cemaran Mikroba pada Susu dan Produk Unggas*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan Bogor.
- Edwin, M., Santosa, P.E., dan Riyanti, R.R. 2016. Status Mikrobiologi Daging Broiler dari Pasar-Pasar Tradisional di Kota Metro. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* Vol. 4(2): 94-99.

- Etikan, I., Musa, S.A., Alkassim, R.S. 2016. Comparison of Convenience Sampling and Purposive Sampling. *American Journal of Theoretical and Applied Statistics* 5(1): 1-4.
- Fatiqin, A., Novita, R., dan Apriani, I. 2019. Pengujian *Salmonella* Dengan Menggunakan Media Ssa dan *E. Coli* Menggunakan Media Emba Pada Bahan Pangan. *Jurnal Indobiosains*. Vol 1. No. 1:22-29.
- Fikri, F., Hamid, I.S., dan Purnama, M.T.E. 2017. Uji Organoleptis, pH, Uji Eber Dan Cemarkan Bakteri Pada Karkas Yang Diisolasi Dari Kios Di Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner* Vol.1 No.1: 23-27.
- Hajrawati, Fadliah, M., Wahyuni, dan I.I. Arief. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol. 04 No.3: 386-389.
- Hamid, R.L. 2018. *Perbandingan Pengujian Cemarkan Mikroba Pada Daging Di Wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta Oleh Balai Pengembangan Bibit Pakan Ternak Dan Diagnostik Kehewanan (BPBPTDK) Dan Balai Besar Veteriner Wates (BBVET Wates)*. Tugas Akhir. Universitas Gadjah Mada.
- Hamidah, M.N., Rianingsih, L., dan Romadhon. 2019. Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Peda Dengan Jenis Ikan Berbeda Terhadap *E. Coli* dan *S. Aureus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Volume 1 No 2: 11-21*.
- Harijani, N., Rahadi, U.S.E., dan Nazar, D.S. 2013. Isolasi *Escherichia coli* pada Daging yang Diperoleh dari Beberapa Pasar Tradisional di Surabaya Selatan. *Veterinaria Medika* Vol. 6 No.3: 39-44.
- Haskito, A.E.P, Sari, C., dan Dameanti, F.N.A.E.P. 2019. Gambaran pengetahuan siswa SMAN 8 Malang tentang foodborne disease. *ARSHI Vet Lett*, 2019, 3 (1): 15-16.
- Hasrawati. 2017. *Tingkat Cemarkan Bakteri Salmonella sp pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional Makassar*. Skripsi. Jurusan Ilmu Peternakan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Irianto, K. 2013. *Mikrobiologi Medis*. Bandung: Alfabeta. 712hal.
- Irmanita, V., Wardani, A.K., dan Harsojo. 2016. Pengaruh Iradiasi Gamma Terhadap Kadar Protein Dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Jakarta Selatan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 1:428-435.

- Juwita, U., Haryani, Y., dan Jose, C. 2014. Jumlah Bakteri Coliform dan Deteksi Escherichia coli pada Daging Ayam di Pekanbaru. *JOM FMIPA Vol.1 No.2: 48-55.*
- Kasih, N.S., A. Jaelani, dan Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. *MediaSains Vol.4*
- Kurniati, Huy, V.T, Anugroho, F., Sulianto, A.A, Amalia, N., dan Nadhifa A.R. 2020. Analisis pengaruh pH dan suhu pada desinfeksi air menggunakan microbubble dan karbondioksida bertekanan. *Journal of Natural Resources and Environmental Management 10(2): 247-256.*
- Lindquist, J. 2004. Diferensial Media Eosin Methylen Blue Agar. <http://www.jlindquist.net/generalmicro/dfemb.html>. diakses pada tanggal 17 juli 2021.
- Liur, I.J. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology, Vol 3, No 2 (2020), 59-66.*
- Lubis, Y.M., Irfan, dan Haq, A.D. 2020. Pengaruh Cara Penjualan Halal Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Dan Kualitas Organoleptik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol.12 No.01: 36-39.*
- Lukman, D.W. 2009. *Penghitungan Jumlah Mikroorganisme dengan Metode Hitungan Cawan, Metode Most Probable Number (MPN)*. Didalam: Lukman DW, Purnawarman T, editor. Penuntun Praktikum Higiene Pangan Asal Hewan. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.
- Ishaqi, Al Hafidz. 2013. *Analisis Higiene Penjagal ayam Dan Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.
- Maulitasari, S.S. 2014. *Identifikasi Cemaran Staphylococcus Aureus pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional dan Modern di Sekitar Kampus Institut Pertanian Bogor*. Tesis. Fakultas Kedokteran Bogor.
- Millan, A. dan Yohanis, S. 2020. Efektivitas Mikrokapsul Oleoresin Fuli Pala (*myristica fragrans houtt*) Sebagai Pengawet Daging Ayam Broiler. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian Vol. 25 No.1: 52-61.*
- Mongilala, G.P., Kawet, L., dan Pondaag, J.J. 2016. Koordinasi Distribusi Rantai Pasokan Ayam Pedaging (Studi Kasus Pada Peternakan Ayam Desa

Tounelet Satu Kecamatan Sonder Kabupaten Minahasa). *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi Volume 16 No. 04:794-805*.

Ningsih, SL., Afriani, R., Amalia, H.T., dan Shabrina W. 2018. Deteksi Bakteri *Coliform* Pada Makanan dan Minuman Food Court Uin Raden Fatah. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan 20 Oktober 2018:97-106*.

Nuryani, S.R.H., Ferasyi, T.R., dan Abrar, M. 2017. Pengaruh Tingkat Cemarkan Bakteri *Escherichia coli* Terhadap Nilai Organoleptik pada Daging Paha Ayam Broiler (*gallus gallus domesticus*). *JIMVET. 01(4): 610-619*.

Permana, A. dan Bambang, R.W. 2019. Perbedaan Kandungan E. Coli Daging Ayam Di Pasar Tradisional Keputran Selatan Dan Pasar Swalayan 'X' Kota Surabaya. *The Indonesian Journal of Public Health, Vol 14, No 1:25-36*.

Prawesthirini S, Siswanto HP, Estoepangestie ATS, Effendi MH, Harijani N, Vries GC, Budiarto, Sabdoningrum EK. 2009. *Analisa Kualitas Susu, Daging dan Telur*. Cetakan kelima. Surabaya: Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga.

Prasetiawan, A., Nafiu, L.O., dan Fitriyaningsih. 2020. Evaluasi Kualitas Fisik dan Kontaminasi *Escherichia coli* (*E. coli*) Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo Vol 2, No 1:6-9*.

Prayitno AH, Suryanto E. 2012. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Buletin Peternakan 34(1):55-63*.

Puspitasari, F.D., Shovitri M. & Kuswytasari N.D. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri aerob proteolitik dari tangka septik. *J Sains dan Seni ITS, 1(1): E1-E4*.

Rafika N, Irmawati dan K. Kiramang. 2018. *Tingkat Cemarkan Bakteri Escherichia coli pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional Makassar*. Prosiding Seminar Megabiodiversitas Indonesia.

Rahayu, A, Atina, dan Yanestria, S.M. 2021. Nilai pH dan Deteksi *Salmonella Sp* Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Wilayah Surabaya Timur. *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan Vol. 11 No.1: 25-28*.

Rahayu, I.H.S., Sudaryani, T., dan Santosa, H. 2011. *Panduan Lengkap Ayam*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Rahardja, P. 2010. *Teori Mikroekonomi*. Jakarta: LP-FEUI
- Resnawati, H. 2008. Uji organoleptik terhadap daging paha ayam pedaging yang diberi ransum mengandung berbagai taraf cacing tanah (*Lumbricus rubellus*). *Seminar nasional teknologi peternakan dan veteriner*.
- Rohim, M.N., Bintoro, V.P., dan Estiningdriati, I. 2016. Uji (Warna, Tekstur dan Susut Masak) Daging dari Ayam Pedaging Lohman yang Diberi Tepung Daun Kayambang (*Salvinia Molesta*) sebagai Campuran Pakan. <http://jurnal.polbangtanyoma.ac.id>
- Safitri, L., Santosa, P.E., dan Suharyati, S. 2017. Kandungan *Escherichia Coli* Pada Daging Broiler di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan Vol 1(2): 6-10*.
- Sari, D.P., Rahmawati, Elvi, R.P.W., 2019. Deteksi dan Identifikasi Genera Bakteri Coliform Hasil Isolasi dari Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Labora Medika Vol 3 No 1: 29-35*.
- Sartika, D., Erna, M, dan Marliena, L. 2016. Survei Cemarkan Mikrobial dan Mutu Daging Ayam (*Gallus Gallus Domesticus*) Segar. *Jurnal Kelitbangan Vol.04 No. 02: 162-180*.
- Sarwoko, E. 2008. Dampak Keberadaan Pasar Modern Terhadap Kinerja Pedagang Pasar Tradisional Di Wilayah Kabupaten Malang. *Jurnal Ekonomi Modernisasi (Universitas Kanjuruhan Malang) Vol .4 No.2 Juni 2008: 98-100*.
- Selfiana, D.R., Rastina, Ismail, Thasmi, C.N., Darniati, dan Muttaqien. 2017. Jumlah Cemarkan *Escherichia coli* Pada Daging Ayam Broiler Di Pasar Rukoh, Banda Aceh. *JIMVET. 01(2): 148-154*.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI 3932:2008. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. SNI 3924:2009. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Pangan*. SNI 7388:2009. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

- Standar Nasional Indonesia. 2010. *Ayam Broiler*. SNI 01- 4258. 2010. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Syamsuryadi, B., dan R, Afnan. 2017. Ayam Pedaging Jantan yang dipelihara didataran tinggi Sulawesi selatan produktivitasnya lebih tinggi. *Jurnal Veteriner*.18: 160-166.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi Ke-5. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soleha, H., Oktaviana, S., dan Wardhani, S.K. 2018. Hubungan Tingkat Cemaran *Escherichia coli* Dengan Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Yang Dijual Dipasar Sayang-Sayang Kecamatan Cakranegara Kota Mataram. *Jurnal Sangkareang Mataram Volume 4, No. 1:19-23*.
- Sukmawati, Ratna, dan Fahrizal, A. 2018. Analisis Cemaran Mikroba Pada Daging Ayam Broiler di Kota Makassar. *Scripta Biologica Volume 5 Number 1: 51-53*.
- Suradi K. 2008. *Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang*. Tesis. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Van Laack R, CH Liu, M Smith, and H Loveday. 2000. Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. *Poult Sci* 79(7):1057-1061.
- Variani, Pagala, M.A., Hafid, H. 2017. Kajian Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Pada Berbagai Bobot Potong Dan Pakan Komersial Yang Berbeda. *JITRO Vol.4 No.2: 40-48*.
- Winarsih, S., Vamelia, R.E., Nurlaily, N., dan Tanzila, M.G. 2018. Identifikasi Senyawa Aktif Crude Ekstrak Bunga Lawang (*Illicium verum*) dan Uji Antimikrobia Pembusuk Dari Daging Ayam Broiler. *Jurnal Agroteknologi Vol. 12 No. 02: 196-202*.
- Yuliani, T. 2018. Pasar Beringharjo Sebagai Wisata Belanja Favorit di Yogyakarta. *Domestic case study*. Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta
- Yulistiani, R. 2010. Studi Daging Ayam Bangkok: Perubahan Organoleptik Dan Pola Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 11 No. 1:27-36*.
- Zelpina, E., Walyani, S., Niasono, A.B., dan Hidayati, F. 2020. Dampak infeksi *Salmonella sp.* dalam daging ayam dan produknya terhadap kesehatan masyarakat. *JHECDs*, 6(1): 25-34.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Analisis Kualitas Daging dan Cemarkan Bakteri Escherichia coli pada Daging Ayam Broiler yang Beredar

di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Yogyakarta Tahun 2020

FARADIBA YUNIAR, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>