

DAFTAR PUSTAKA

- Afrina, D., Fakhurrazi, Rastina. 2018. Pemberian Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Terhadap Jumlah Total Cemaran Bakteri Pada Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner Vol. 2 No.4*: 460 – 467
- Alawiyah, S., Evarozani, S. Susilo, J. 2019. Asosiasi Faktor Risiko Seroprevalensi Post Vaksinasi Rabies di Regional Balai Veteriner Lampung Tahun 2017-2018. *Buletin Laboratorium Veteriner Velabo Volume 41, Edisi 01-Juli 2019*
- Angelia, I.O. 2020. Penggunaan Metode Cawan Tuang Terhadap Uji Mikroba Pada Tepung Kelapa. *Journal Agritech of Science, Volume 4 No.1*
- Anonim. 2015. *Peraturan Gubernur No.94 Tahun 2015 Pasal 23 (1-2): Seksi Diagnostik Kehewan*
- Arini, L.D.D. 2017. Faktor-faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluaarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 2 (1)*: 15-24
- Arisman, M.B. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC
- Aqidawati, E.F. dan Sutopo, W. 2017. Kajian Tekno Ekonomi Perbaikan Rumah Potong Hewan untuk Mendukung Penyediaan Daging Sapi di Pasar Tradisional yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal : Studi Kasus. *Jurnal Seminar dan Konferensi Nasional IDEC 2017, ISSN: 2579-6429*
- Ayala, F.J. 2020. *Sumbangsih Darwin untuk Sains dan Agama*. Jakarta: Ircisod
- Bahar, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Edi, S. dan Rahmah, R.S.N. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Ruang dan Refrigerator Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri dan Adanya Bakteri *Salmonella* sp. *Jurnal Biosains Vol.4 No.1*
- Fatmawati, Rostin, Baso, J.N. 2016. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi di Indonesia. *Jurnal Ekonomi (JE) Vol.1(1), April 2016*
- Fifendy, M. 2017. *Mikrobiologi Edisi Pertama*. Depok: Kencana Prenadamedia Group
- Fikri, F., Hamid, I.S., Purnama, M.T.E. 2017. Uji Organoleptis, pH, Uji Eber, dan Uji Cemaran Bakteri pada Karkas yang diisolasi dari Kios di Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner Vol.1, No.1*: 23-27 eISSN: 2581-012x
- Fuad, M.S., Masitoh, S., Nahraeni, W. 2018. Persepsi Peternak dan Pola Pemasaran Sapi Potong. *Jurnal Agribisnis Volume 4, Nomor 1, ISSN 2550-1151*
- Haq, A.N., Septinova, D., Santosa, P.E. 2015. Kualitas Fisik Dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 3(3)*: 98-103, Agustus 2015
- Harmita dan Radji, M. 2008. *Buku Ajar Analisis Hayati Edisi 3*. Jakarta: EGC
- Islam, H., Nelvia, N., Zul, D. 2019. Isolasi dan Uji Potensi Bakteri Diazotrof Non Simbiotik Asal Tanah Kebun Kelapa Sawit Dengan Aplikasi Tandan

- Kosong dan Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit. *Jurnal Agroteknologi Vol.9 No.2*
- Jacob, J.M., Hau, E.E.R., Rumlaklak, Y.Y. 2018. Gambaran *Total Plate Count* (TPC) pada Daging Sapi yang diambil di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Kupang. *Jurnal Politeknik Pertanian Negeri Kupang PARTNER 23 (1)*, 483-487, 2018
- Jefanni, V., Rastina, Ferasyi, T.R. 2017. Deteksi Cemarkan *Staphylococcus aureus*. Pada Daging Ayam yang dijual di Pasar Tradisional Ulee Kareng. *Jurnal ilmiah Mahasiswa Veteriner 01(4)*: 715-719
- Juniartini, N.L.P., Juniarta, I.W., Setiawan, I.N.A.F. 2020. *The Distribution of The Housing Stimulation Grants Program* (BSPS) during COVID-19 Pandemic Situation In Mucan Village, Karangasem Regency. *Jurnal Bali Membangun Bali Vol.1 No.2*
- Junita. 2018. *Home Cooking ala Xander's Kitchen: 100 Resep Hits di Instagram*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Komariah, Surajudin, Purnomo, D. 2008. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Kurniawan, N.P., Septinova, D., Adhianto, K. 2014. Kualitas Daging Sapi dari Tempat Pemotongan Hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol.2 No.3*, 2014
- Kuswati dan Susilawati, T. 2016. *Industri Sapi Potong*. Malang: UB Press
- Lestari, P.B. dan Hartati, T.W. 2017. *Mikrobiologi Berbasis Inkury*. Malang: Gunung Samudera
- Meha, M.P.M., Wuri, D., Detha, A.I.R. 2018. Pengaruh Pendidikan dan Pekerjaan Terhadap Higiene Sanitasi Pengolahan Daging Ayam Tingkat Rumah Tangga di Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner Vol.6 No.2*: 56-68 (2018)
- Murdiati, A. dan Amaliah. 2013. Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua Edisi Kedua. Jakarta: Kencana Prenadamedia Grup
- Nonci, F.Y., Rusli, Jumatia. 2015. Uji Efektivitas Antibakteri Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Asal Makassar pada Daging Sapi. *Jurnal Farmasi FIK UINAM Vol.3 No.1* 2015
- Novaryatiin, S. dan Mulia, D.S. 2017. Analisis Cemarkan Mikroba Pada Kue Basah Di Pasar Besar Kota Palangkaraya. *Jurnal Surya Medika Volume 2, No. 2*
- Nuraini, H., Priyanto, R., Aditia, E.L., Ulupi, N., Putra, B.W. 2020. *Diktat Mata Kuliah Manajemen Rumah Pemotongan Hewan*. Bogor: IPB Press
- Nuryani, S.R.H., Ferasyi, T.R., Abrar, M. 2017. Pengaruh Tingkat Cemarkan Bakteri *Escherichia Coli* Terhadap Nilai Organoleptik Pada Daging Paha Ayam Broiler (*Gallus gallus domesticus*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner Vo.4, No.1* 610-619 (2017) ISSN: 2540-9492
- Ollong, A.R., Palulungan, J.A., Arizona, R. 2020. Analisis Jumlah Coliform dan Faecal Coli (MPN) pada Daging Sapi dan Ayam di Kota Manokwari.

Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis Vol.10, No.2 hal. 113-118, e-ISSN: 2620-9403 p-ISSN: 620-939x

- Palawe, J.F.P. dan Antahari, J. 2018. TPC (Total Plate Count), WAC (Water Adsorbtion Capacity) Abon Ikan Selar dan Cooking Loss Daging Ikan Selar (*Selaroides laptoleis*). *Jurnal Ilmiah Tindalung, Volume 4, Nomor 2, Nopember 2018, halaman 57-60*
- Purwadi, Radiati, L.E., Evanuarini, H., Andriani, R.D. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press
- Puspa, C.G., Ferasyi, T.R., Rastina, Aliza, D., Gani, F.A., Abrar, M. 2020. Angka Prevalensi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Meja dan Peralatan Pedagang Daging Ayam Broiler di Dua Pasar Tradisional Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner Volume 4, Nomor 3: 73-80*
- Putri, M.F., Fifendy, M., Putri, D.H. 2018. Diversitas Bakteri Endofit Pada Daun Muda dan Tua Tumbuhan Andaleh (*Morus mocrura* miq.). *Jurnal Biologi Eksakta Vol.19 No.1*
- Rahayu, W.P. dan Nurwitri, C.C. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: IPB Press
- Rahmat dan Harianto, B. 2017. *Membuat Sapi Potong Cepat Gemuk Bobot Naik 1,5 Kg Per Hari*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Rahmayanti, S., Massinai, A., Mashoreng, S. 2019. Kepadatan Bakteri Simbion Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*) yang Berasal dari Perairan Puntondo, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. *Jurnal Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan VI ISBN 978-602-71759-6-9*
- Ramadhanii, D., Fakhrurrazi, Abrar, M. 2017. Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Salmonella enteridis* pada Daging Sapi yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmu Veteriner Vol.1 No.4: 625-630 (2017) ISSN: 2540-9492*
- Rusdi, Zulharmita, Nurrohmah, I.S. 2015. Analisis Pengawet Nitrit pada Daging Sapi dengan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Farmasi Higea, Vol. 7, No. 1, 2015*
- Safrida, Y.D., Raihannaton, Ananda. 2019. Uji Cemaran Mikroba Dalam Susu Kedelai di Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh Secara Total Plate Count. *Jurnal Serambi Engineering 4(1), 364-371*
- Sembel, D.T. 2015. *Toksikologi Lingkungan*. Yogyakarta: Andi
- Setiawan, B., Syawalludin, Sutopo, E. 2019. Perancangan Cold Box Pada Sistem Pendingin Daging Sapi Dengan Kapasitas 50 KG. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2019*
- Soekarto, S.T. 2020. *Teknologi Hasil Ternak*. Bogor: IPB Press
- Soesetyaningsih, E. dan Azizah, A. 2020. Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *BERKALA SAINTEK 2020, VIII (3): 75-79*

- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemarkan Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu serta Hasil Olahannya*. SNI 2897: 2008. Badan Standardisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI 3932: 2008. Badan Standardisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Pangan*. 7388: 2009. Badan Standardisasi Nasional
- Stanliadayef, F., Fitriani, A., Herlina, L. 2017. Analisis Pengaruh Kualitas Produk Daging Sapi Dingin Kemasan Hampa Udara (*Vacuum Chilled Beef*) Terhadap Loyalitas Pangan. *Students E-Journal Padjajaran University Vol.6, No.7*
- Sugiyoto, Adhianto, K., Wanniatie, V. 2015. Kandungan Mikrba pada Daging Sapi dari Beberapa Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 3(2): 27-30, Mei 2015*
- Sukmawati. 2018. Total Microbial Plates on Beef and Beef Offal. *Bioscience Volume 2 Number 1, 2018, pp.22-28 ISSN: online 2579-308X - print 2614-669X*
- Sutiko, Sampurno, A., Cahyanti, A.N., Larasati, D. 2020. Pengaruh Lama Pemanasan Lumpia Basah Kemas Non Vakum Terhadap TPC, PH, Aw, dan Sensori Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Vol.15(1): 28-33 2020*
- Suwiti, N.K., Suastika, I.P., Swacita, I.B.N., Besung, I.N.K. 2015. Studi Histologi dan Histomorfometri Daging Sapi Bali dan Wagyu. *Jurnal Veteriner Vol.16 No.3: 432-438*
- Triono, H. 2013. *Puasa itu Sehat*. Jakarta: Tempo Publishing
- Wati, R.Y. 2018. Pengaruh Pemanasan Media Plate Count Agar (PCA) Berulang Terhadap Uji Total Plate Count (TPC) di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasi Pertanian Unand. *Jurnal Temapela 1(2), 44-47*
- Wibisono, F.J. 2014. Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam di Pasar Dukuh Kupang Barat Kota Surabaya. *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan, Vol. 4, May 2018*
- Wibowo, H. 2019. *Meraup Rupiah dengan Beternak Sapi Potong*. Yogyakarta: Laksana
- Wiratanaya, G.N. 2020. *Paradigma Fresh dan Frozen Pengambilan Keputusan dalam Lingkungan Bisnis yang Kompleks*. Sukabumi: Jejak Publisher