

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI 3982:20. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia: hal. 1.
- Anonim. 2008. *Telur Ayam Konsumsi*. SNI 3926:2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia: 1-2.
- Anonim. 2009. *Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Pangan*. SNI 7388:2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia: 25.
- Anonim. 2017. <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/950>, diakses pada tanggal 15 Juni 2017 jam 12.45.
- Budiono, H., Harlis, Retni, Budiarti, S. 2012. Analisis Ambang Batas *Escherichia coli* Sebagai Indikator Pencemaran Pada Daging Sapi di Rumah Potong Hewan Kota Jambi. *Biospecies* 5 (1): 14-21.
- Hajna, A.A., Perry, C.A. 1943. Comparative Study Of Presumptive And Confirmative Media For Bacteria Of The Coliform Group And For Fecal Streptococci. *Am J Publ Hlth Vol* 33: 550-556.
- Jasmadi, Haryani, Y., Jose, C. 2014. Prevalensi Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* Pada Daging Sapi Yang di Jual Di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru. *JOM FMIPA Vol. 1 No.2 Oktober 2014*: 31-33.
- Lukman, D. W. 2004. *Mikroflora dari Beberapa Jenis Pangan Hewan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor: 61-79
- Pracoyo, N.E. 2006. Penelitian Bakteriologi Air Minum Isi Ulang di Daerah Jabotabek. *Cermin Dunia Kedokteran* 152: 37-40.
- Sa'idah, F., Yusnita, S., Herlinawati, I., 2011. Hasil Penelitian Cemarkan Mikroba Daging Sapi Di Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional. *Dilavet Vol. 21, No. 2, Juni 2011*.
- Sanjaya, A.W., Sudarwanto, M., Soedjono, R.R., Purnawarman, I., Lukman, D., Latif, H. 2007. *Higiene Pangan*. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor: 216-270.
- Setiawan, N. 2006. Perkembangan Konsumsi Protein Hewani Di Indonesia: Analisis Hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional 2002-2005. *Jurnal Ilmu Ternak Juni 2006, Vol.6 No. I*: 68-74.

Soeparno. 1992. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press: hal 2-3: 381-418.

Yuwanta, T. 2010. *Telur Dan Kualitas Telur*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press: 138-144.