

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Febria. 2009. Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang. <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/21098>. Diakses 21 November pada 02.18 WIB.
- Asmorowati, Nugroho Aerita., Eram, Tunggul Pawenang., dan Mardiana. 2014. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Kontaminasi *Salmonella* pada Daging Ayam Potong. *Unnes Journal of Public Health*. Vol. 3(4).
- Buckle, KA., R.a. Edwards, G.H. Fleet dan Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan* (Terjemahan dari Bahasa Inggris oleh H. Purnomo dan Adiono). Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Budiarso, T.Y., dan Belo, Maria J.X. 2009. Deteksi Cemaran *Salmonella sp* pada Daging Ayam yang dijual di Pasar Tradisional di Wilayah Kota Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan, dan Penerapan MIPA*. Yogyakarta.
- Bolder, NM. 1998. *The Microbiology of the Slaughter and Processing of Poultry*. Dalam Davies A, Board R, editor, *The Microbiology of the Meat and Poultry*. Blackie Academic, London.
- BPOM. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. <http://www.pilciran-rakyat.com>. Diakses tanggal 20 Maret 2017.
- BPOM RI. 2006. *Metode Analisis Mikrobiologi Suplemen*. Pusat Pengujian Obat dan Makanan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 01-6366-2000 tentang *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan*, Jakarta.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2007. *Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Bahan Makanan Asal Hewan (SNI No. 01-6366-2000)*. Jakarta. <http://www.ditjennak.go.id>. Diakses 10 November 2017 pada 07.33 WIB.
- Eddy, Sukma. 2011. Keberadaan *Salmonella* pada Daging Sapi dan Ayam yang Dijual di Pasar-Pasar Provinsi Jawa Barat. [http://eprints.ipb.ac.id/12362/1/2011PPDS2911 .pdf](http://eprints.ipb.ac.id/12362/1/2011PPDS2911.pdf). Diakses 21 November 2017 pada 02.10 WIB

- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan, Edisi 1*. Penerbit PT. Gramedia, Jakarta.
- Gaman, P.M. dan Sherrington. 1992. *Pengantar Ilmu Pangan dan Mikrobiologi, Edisi 2*. Gajahmada University Press, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto. 2011. Kualitas Mikrobiologis Daging Ayam pada Pasar Modern dan Tradisional di Makassar. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar. <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/1479/Skripsi.pdf> Diakses 20 Maret 2017 pada 13.49 WIB.
- Hardianto., Suarjana, I Gusti Ketut., dan Rudyanto, M. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Ayam Kampung Ditinjau dari Angka Lempeng Total Bakteri. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Vol 1(1): 71-84.
- Hasrawati. 2017. Tingkat Cemaran Bakteri *Salmonella sp* Pada Daging Ayam yang Dijual Di Pasar Tradisional Makasar. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Heny, D. 2012. Media dan Reagen Kimia dalam Penelitian. Universitas Negri Yogyakarta, Yogyakarta. <http://eprints.uny.ac.id/9261/5/LAMPIRAN%20-%2008308144008.pdf>. Diakses 12 Mei 2017 Pada 15.29 WIB.
- Hobbs, BC., dan Robert D. 1993. *Food Poisoning and Food Hygiene, sixth edition*. Edward Arnold a member of Hodder Heatline Group, London.
- Mulya, Diga., Fifendy, Mades., dan Fitriani, Vivi. 2014. Uji Bakteriologis Daging Ayam Broiler (*Gallus gallus domestica*) yang Dijual di Pasar Modern Kota Padang. *E-jurnal STKIP PGRI Sumatera Barat*.
- Suardana, dan Swacita. 2009. *Higiene Makanan*. Udayana University Press, Bali.
- Jay, J. M. 1992. *Modern Food Microbiology, 5th Edition*. Van Nostr and Reinhold, New York.
- Karsinah, Lucky., Suharto., dan Mardiasuti HW. 1994. *Mikrobiologi Kedokteran: Batang Gram Negatif*. Binarupa Aksara, Jakarta.
- Pelczar, M. J. dan Chan. 1988. *Dasar-dasar Mikrobiologi 2*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Pestariati. 2002. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman, *Salmonella sp*, Kadar Protein dan Derajat Keasaman, *Tesis*. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Rasyaf, M. 1995. *Beternak Ayam Pedaging*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.

- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Ke-4*. Gajahmada University Press, Yogyakarta.
- Sugianto, T. 2012. Uji Salmonella. <http://tantricsugianto.wordpress.com/2012/07/uji-salmonella.html>. Diakses pada 14 April 2017.
- Supardi dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni, Bandung.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Perubahan Nilai pH, TVB, dan Total Bakteri Daging Kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 12 (2): 9-12.
- Syahrudin, M., Suarjana, I Gusti Ketut., dan Rudyanto, M. 2014. Angka Lempeng Total Bakteri Pada Broiler Asal Swalayan di Denpasar dan Kabupaten Badung. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Vol. 3(2): 107-111.
- Syamsir, E. 2010. Keamanan Mikrobiologi Produk Olahan Daging. *Jurnal Kulinologi Indonesia*. No. V hal. 77-78.
- Syarifah, Lif., dan Novarieta. 2015. Deteksi *Salmonella sp* pada Daging Sapi dan Ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor.
- Tohir. 2014. Pembuatan Media Pertumbuhan Mikrobiologi. <http://chyrun.com/pembuatan-media-pertumbuhan-mikrobiologi/> Diakses 11 Mei 2017 pada 12.38 WIB.
- Winarno, F. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yefirma, Y. 2005. Kualitas Mikrobiologi Karkas Ayam Broiler pada Berbagai Lama Postmortem. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://core.ac.uk/download/pdf/32346621.pdf> Diakses 12 Mei 2017 pada 14.12 WIB.