

## DAFTAR PUSTAKA

- Aerita, A. N., E. T. Pawenang, dan Mardiana. 2014. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong. *UJPH* 3(4): 9 – 16.
- Aryal, S. 2016. *Spread Plate Technique- Principle, Procedure, and Uses*. [www.microbiologyinfo.com/spread-plate-techniqueprinciple-procedure-and-uses](http://www.microbiologyinfo.com/spread-plate-techniqueprinciple-procedure-and-uses). [2 Agustus 2019]
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 2897-2008. Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 7388-2009. Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Pangan. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Bailey, S., L. J. Richardson, N. A. Cox, and D. E. Cosby. 2010. *Salmonella*. *In*: V. K. Juneja and J. N. Sofos (Ed.). *Pathogens and Toxins in Foods: Challenges and Interventions*. ASM Press. Washington, DC. USA. 108 – 118.
- Beauchamp, C. S. and J. N. Sofos. 2010. *Diarrheagenic Eschericia coli*. *In*: V. K. Juneja and J. N. Sofos (Ed.). *Pathogens and Toxins in Foods: Challenges and Interventions*. ASM Press. Washington, DC. USA. P. 71 – 94.
- Boczek, L. A., E. W. Rice, and C. H. Johnson. 2014. *Pour Plate Technique*. *Encyclopedia of Food Microbiology* 3: 625 – 629.
- Cahyono, D., M. C. Padaga, dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Mikrobiologis (*Total Plate Count* (TPC), Enterobacteriea dan *Staphylococcus aureus*) Susu Sapi Segar di Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Ternak*. 8(1): 1 – 8.
- Cox, N. A., L. J. Richardson, and M. T. Musgrove. 2010. *Campylobacter jejuni and other Campylobacters*. *In*: V. K. Juneja and J. N. Sofos (Ed.). *Pathogens and Toxins in Foods: Challenges and Interventions*. ASM Press. Washington, DC. USA. P. 20 – 30.
- Djaafar, T. F. dan S. Rahayu. 2007. Cemarkan Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 26(2): 67- 75.

- Estoepangestie, S., Dimas Hariyono, dan Setya Budhy. 2011. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Terjadinya Awal Pembusukan Daging yang Dijual di Salah Satu Pasar Tradisional Surabaya. *Veterineria Medika* 4(2): 125 – 128.
- Faleke, O. O., K. O. Jolayemi, Y. O. Igoh, A. H. Jibril., and J. O. Ayeduh. 2017. *Salmonella Species on Meat Contact Surfaces and Processing Water in Sokoto Main Market and Abattoir, Nigeria. Mac Vet Rev* 40 (1): 59 – 65.
- Fitrianti, A. T. 2017. Mengenal Beberapa Bakteri Patogen pada Daging. <http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/188-mengenal-beberapa-bakteri-patogen-pada-daging>. [5 Maret 2019].
- Frazier, W. C. and D. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology. Fourth Edition*. McGraw-Hill, Inc. United States of America. P. 218 – 242.
- Frederiksson-Ahomma, M., M. Lindstrom, and H. Korkeala. 2010. *Yersinia enterocolitica and Yersinia pseudotuberculosis*. In: V. K. Juneja and J. N. Sofos (Ed.). *Pathogens and Toxins in Foods: Challenges and Interventions*. ASM Press. Washington, DC. USA. P. 164 – 180.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurn. Litbang Pertanian* 28(3): 96 – 100.
- Harijani, N., U. S. E. Rahadi, dan D. S. Nazar. 2013. Isolasi *Escherichia coli* pada Daging yang Diperoleh dari Beberapa Pasar Tradisional di Surabaya Selatan. *Jurnal Veterinaria Medika* 6(1): 39 – 44.
- Juneja, V. K., J. S. Novak, and R. J. Labbe. 2010. *Clostridium Perfringens*. In: V. K. Juneja and J. N. Sofos (Ed.). *Pathogens and Toxins in Foods: Challenges and Interventions*. ASM Press. Washington, DC. USA. P. 53 – 70.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2008. Nomor: 519/Menkes/SK/VI/2008 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat.
- Kuntoro, B., R. R. A. Maheswari, dan H. Nuraini. 2012. Hubungan Penerapan *Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP)* Terhadap Mutu Daging Ditinjau Dari Tingkat Cemaran Mikroba. *Jurnal Peternakan* 15(2): 70 – 80.

- Kuntoro, B., R. R. A. Maheswari, dan H. Nuraini. 2013. Mutu Fisik dan Mikrobiologi Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* 10(1): 1 – 8.
- Kusumaningsih, A. 2010. Beberapa Bakteri Patogenik Penyebab *Foodborn Disease* pada Bahan Pangan Asal Ternak. *Wartazoa* 20(3): 103 – 111.
- Lawrie, R. A. 2006. *Lawrie's Meat Science. Seventh Edition.* Woodhead Publishing Limited. England.
- Lianou, A., E. Z. Panagou, and George-John E. Nychas. 2017. *Meat Safety-I Foodborne Pathogens and Other Biological Issues. Lawrie's Meat Science.* Elsevier Ltd. P. 521 – 552.
- Nainggolan, R. dan Supratini. 2012. Sanitasi Pasar Tradisional di Kabupaten Sragen Jawa Tengah dan Kabupaten Gianyar Bali. *Jurnal Ekologi Kesehatan* 11(2): 112 – 122.
- Odey M. O., Mboso E. O., Ujong U. P., Johnson J. T., Gauje B. and Ategwu M. A. 2013. *Microflora analysis of sellected meat and meat products from Calabar, Cross River State-Nigeria. Arch. Appl. Sci. Res.* 5(3): 50 – 56.
- Porto-Fett, A. C. S., J. E. Call, P. M. Muriana, T. A. Freier, and J. B. Luchansky. 2010. *Listeria monocytogenes.* In: V. K. Juneja and J. N. Sofos (Ed.). *Pathogens and Toxins in Foods: Challenges and Interventions.* ASM Press. Washington, DC. USA. P.95 – 107.
- Prawesthirini, S., N. Harijani, Budiarto, D. Raharjo, M. H. Effendi, A. T. S. Estoepongastie, dan H. P. Siswanto. 2018. Analisis Kualitas Susu, Daging, dan Telur. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Rachman, H. P. S. dan M. Ariani. 2012. Ketahanan Pangan: Konsep, Pengukuran, dan Strategi. *FAE.* 20(1): 12 - 24.
- Ray, B. 2005. *Fundamental Food Microbiology. Third Edition.* CRC Press. Washington, D.C. P. 35 – 42.
- Rahkio, T. M. and H. J. Korkeala. 1997. *Airborne Bacteria and Carcass Contamination in Slaughterhouses. Journ. Food Protection* 60 (1) 28 – 42.
- Rombouts, F. M. and R. Nout. 1991. *Food Microbiology and Hygiene. Encyclopedia of Human Biology* 3: 661 – 670.

- Seo, K. S. and G. A. Bohach. 2010. *Staphylococcal Food Poisoning*. In: V. K. Juneja and J. N. Sofos (Ed.). *Pathogens and Toxins in Foods: Challenges and Interventions*. ASM Press. Washington, DC. USA. P. 119 – 130.
- Smith, N. 2013. *Introduction to the Use of Standard Plate Counts in Mink Feed Kitchens*. [www.perennia.ca/wp-content/uploads/2018/04/SPC-Mink-Feed](http://www.perennia.ca/wp-content/uploads/2018/04/SPC-Mink-Feed). [24 Februari 2018].
- Subagyo, W. C., Ni Ketut Suwiti, dan I Nyoman Suarsana. 2015. Karakteristik Protein Daging Sapi Bali dan Wagyu Setelah Direbus. *Buletin Veteriner Udayana*. 7(1): 17 – 25.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang terhadap Perubahan Nilai pH, TVB, dan Total Bakteri Daging Kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(2): 9 – 12.
- Susanto, E. dan Wenny L N. A. 2013. Analisis Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi di Pasar Tradisional Kota Lamongan. *Jurnal Ternak* 4(1): 3 – 8.
- Sutaryo dan Sri Mulyani. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI). Ungaran. Hal. 1-22.
- Sutiknowati, L. I. 2016. Bioindikator Pencemar Bakteri *Escherichia coli*. *Oseana* 60(1): 63 – 71.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2012. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Upadhyaya, M., N. Poosaran, and R. Fries. 2012. *Prevalence and Predictors of Salmonella spp. in Retail Meat Shops in Kathmandu*. *J. Agri. Science and Tech*. 2: 1094 – 1106
- Widhowati, D. 2012. Jumlah Cemaran Bakteri pada Daging Sapi yang Dijual di Beberapa Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan Kota Surabaya [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Hal. 20.
- Yunita, M., Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (*Aerofood ACS*) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) Dengan Metode *Pour Plate*. *Jurn. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(3): 237 – 248.