

REFERENCES

- Ananthanarayan, R. and C.K.J. Paniker, 2001. Diagnostic Value of Mannitol for Sugar Fermentation in *Staphylococcus aureus*. Textbook of Microbiology. 6th. ed. p.178–186.
- Arikunto, S. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Rineka Cipta. Jakarta.
- Arisanti, R.R., C. Indriani and S.A. Wilopo. 2018. Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia: Kajian Sistematis. Berita Kedokteran Masyarakat vol. 34 (3): 99-106.
- Athar, M.T., I.H. Chishti, and M.A. Shah. 1988. Microbiological Studies on Indigenous Dahi with special reference to Public Health. Journal of Animal Health and Production vol. 8: 8–13.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2017. Laporan Kinerja 2017 Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan. In: Laporan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah Tahun 2017. p.43-44.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemar Mikroba dalam Pangan. SNI 7388:2009. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Metode Pengujian Cemar Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 2897:2008. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. SNI 3932:2008. Jakarta.
- Bantawa, K., K. Rai, D.S. Limbu and H. Khanal. 2018. Food-Borne Bacterial Pathogens in Marketed Raw Meat of Dharan, Eastern Nepal. BMC Research Notes 11: 618.
- Brooks, G.F., J.S. Butel and S.A. Morse. 2008. Jawetz, Melnick, & Adelberg Mikrobiologi Kedokteran. Penerbit Buku Kedokteran ECG. p.225-232.
- Djaafar, T.F. and S. Rahayu. 2007. Cemar Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. Jurnal Litbang Pertanian, 26 (2): 67-75.
- Doyle, M.P. and L.R. Beuchar. 2007. Food Microbiology Fundamentals and Frontiers, Third Edition. Washington.

- 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>. [8 January 2019]
- Gaznur, Z.M., H. Nuraini and R. Priyanto. 2017. Evaluasi Penerapan Standar Sanitasi dan Higien di Rumah Potong Hewan Kategori II. *Jurnal Veteriner* vol. 18 (1): 107-115
- Goldman, E. and L.H., Green. 2009. *Practical Handbook of Microbiology* Second Edition. US: CRC Publisher.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) mulai dari Peternakan sampai dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian* 28(3): 96-100
- Haq, A.N., D. Septinova and P.E. Santosa. 2015. Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* vol. 3(3): 98-103.
- International Agency for Research on Cancer. 2018. *Red Meat and Processed Meat. IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans* vol. 114. Lyon, France.
- Jiwintarum, Y., L. Srigede and A. Rahmawati. 2015. Perbedaan Hasil Uji Koagulase menggunakan Plasma Sitrat Manusia 3,8%, Plasma Sitrat Domba 3,8%, dan Plasma Sitrat Kelinci 3,8% pada Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kesehatan Prima* vol. 9 (2): 1559-1569.
- Kadariya, J., T.C. Smith and D. Thapaliya. 2014. *Staphylococcus aureus* and Staphylococcal Food-Borne Disease: An Ongoing Challenge in Public Health. *BioMed Research International* vol 2014: 827965.
- Lawrie, R.A. and D. Ledward. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press (UI Press). Jakarta.
- Leboffe, M.J. and B.E. Pierce. 2011. *A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory* 4th Edition. US: Morton Publishing Company.
- Le Loir, Y., F. Baron and M. Gautier. 2003. *Staphylococcus aureus* and Food Poisoning. *Genetics and Molecular Research* 2 (1): 7-28
- Mann, C.C. 2005. 1491: New revelations of the Americas before Columbus. New York: Vintage Books. p.151-192

- Maubella, S. 2016. Tingkat Pencemaran *Staphylococcus aureus* pada Daging Sapi Hasil Penjualan di Rumah Potong Hewan Pegirian Kota Surabaya [Thesis]. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga.
- Naully, P.G. and F. Mathilda. 2018. Pencegahan Penyakit akibat Jajanan Sekolah dengan Edukasi Kesehatan dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen. *Gemassika: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* vol. 2 (2): 80-90.
- Nuraida, L. 2011. Modul 1: Isu Utama Mutakhir dalam Keamanan Pangan. LPPM Institut Pertanian Bogor.
- Nurhadi, M. 2012. Kesehatan Masyarakat Veteriner (Higiene Bahan Pangan Asal Hewan dan Zoonosis). Gosyen Publishing. Yogyakarta.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, A. Purnomoadi, L.D. Ambara, A. Prokoso and S. Mulyani. 2012. Nilai pH, Kadar Air, dan Total *Escherichia coli* Daging Sapi yang dimarinasi dalam Jus Bawang Putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 20-22.
- Polanyi, K. 2001. *The Great Transformation: The Political and Social Origins of Our Time*. Beacon Press. Boston.
- Prawesthirini S., N. Harijani, Budiarto, D. Raharjo, M.H. Effendi, A.T.S. Estoepangestie, H. Puntodewo. 2018. Pedoman Praktikum Analisis Kualitas Susu, Daging, dan Telur. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soomro, A.H., M.A. Arain, B. Bhutto and A.Q. Memon. 2003. Isolation of *Staphylococcus aureus* from Milk Products Sold at Sweet-meat shops of Hyderabad. *Online Journal of Biological Sciences* vol. 3 (1): 91-94.
- Sperber, W.H. and M.P. Doyle. 2009. *Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages*. Springer Science & Business Media. p.70.
- Sugiyoto, K. Adhiyanto and V. Wanniatie. 2015. Kandungan Mikroba pada Daging Sapi dari Beberapa Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* vol. 3 (2): 27-30.
- Supar and T. Ariyanti. 2005. Keamanan pangan produk peternakan ditinjau dari aspek prapangan: permasalahan dan solusi. *Prosiding Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan*, Bogor, 14 September 2005. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor. p 27-29.

- Supranto, J. 2000. Teknik Sampling untuk Survei dan Eksperimen. Jakarta: PT Rineka Cipta Publisher.
- Syahrurachman, A. *et al.* 2010. Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran. Jakarta: Binarupa Aksara Publisher 2010.
- Tambunan, R.D. 2009. Keempukan Daging dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung.
- Tapotubun, A.M., E.E.E.M. Nanlohy and J.M. Louhenapessy. 2008. Efek Waktu Pemanasan terhadap Mutu Presto beberapa Jenis Ikan. *Ichtyos* vol. 7 (2): 65-70.
- Taylor, T.A. and C.G. Unakal. 2018. *Staphylococcus aureus*. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK441868/>. [17 January 2019]
- Wuryaningsih, E. 2012. Kebijakan Pemerintah dalam Pengamanan Pangan Asal Hewan. Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan. Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Direktorat Jenderal Peternakan – Departemen Pertanian.
- Yanti, H., Hidayati and Elfawati. 2008. Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylen) dan Plastik PP (Polypropylen) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* vol. 5 (1): 22-27.
- Yusuf, A.M. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan. Prenada Media. Jakarta.