

DAFTAR PUSTAKA

- Alhendi, A. B., Abd-Algadir M. H., and El-Sammani G. 2000. Drug Residues in Broiler Chickens Fed with Antibiotics in Ration. *Veterinarski Arhiv* 70 (4), 199-205.
- Adiyati, N. M., Elok Z., dan Aji S. 2015. Pengaruh Pemberian Antibiotika saat Budidaya Terhadap Keberadaan Residu pada Daging dan Hati Ayam Pedaging dari Peternakan Rakyat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 25 (2): 10 – 19.
- Alan, R. S. 2001. *Poultry Meat Processing*. Department of Poultry Science Texas A & M University. CRC Press. Boca Raton London New York. Washington, D.C.
- Anggitasari, S., Osfar S., dan Irfan H. D. 2016. Pengaruh Beberapa Jenis Pakan Komersial Terhadap Kinerja Produksi Kuantitatif dan Kualitatif Ayam Pedaging. *Buletin Peternakan* Vol. 40 (3): 187-196.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2000. SNI 01-6366-2000. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. Hal: 1, 10.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. SNI 7424-2008. Metode Uji Tapis (*Screening Test*) Residu Antibiotika pada Daging, Telur dan Susu Secara *Bioassay*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. Hal: 1, 2, 3, 8, 7, 13.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 3924-2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. Hal: 1.
- Bahri, S., E. Masbulan, dan A. Kusumaningsih. 2005. Proses Praproduksi Sebagai Faktor Penting dalam Menghasilkan Produk Ternak yang Aman untuk Manusia. *Jurnal Litbang Pertanian* 24(1). Hal: 27, 29, 30.
- Bahri, S., Indraningsih, Widiastuti, R., Murdiati, T.B., dan Maryam. 2002. Keamanan Pangan Asal Ternak: Suatu Tuntutan di Era Perdagangan Bebas. *Wartazoa* Vol. 12 No. 2. Hal: 56.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2017. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 22/PERMENTAN/PK.110/6/2017 Tentang Pendaftaran dan Peredaran Pakan. //http.ditjenpkh.pertanian.go.id. [26 Maret 2019]
- Etikaningrum dan Iwantoro S. 2017. Kajian Residu Antibiotika pada Produk Ternak Unggas di Indonesia. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol. 05 No. 1. Hal: 29-33.

- Fatimah, C., Urip H., Isma S., Safrida, dan Ernawati. 2006. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Angsana (*Pterocarpus indicus* Willd) Secara In Vitro. Jurnal Ilmiah Panmed Vol. 1 No. 1. Hal: 3.
- Fifendy, M., Faradilla R. dan Irdawati. 2017. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Halofilik Ikan Talang (*Chorinemus sp.*) dari Aia Bangih Pasaman Barat. BioScience Volume 1 No. 2. Hal: 23.
- Hajrawati, Fadliah M., Wahyuni dan I. I. Arief. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 04 No. 3. Hal: 386-389.
- Kharisma, A. dan Abdul M. 2012. Kelimpahan Bakteri *Vibrio sp.* pada Air Pembesaran Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Sebagai Deteksi Dini Serangan Penyakit Vibriosis. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan Vol. 4 No. 2. Hal: 130.
- Marliena, L. 2016. Uji Bakteriologis dan Organoleptik Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Bandar Lampung [Skripsi]. Universitas Lampung. Hal: 3.
- Matulesy, D. N., Edi S., dan Rusman. 2010. Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia Dan Kualitas Mikrobial Karkas Broiler Beku Yang Beredar Di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. Buletin Peternakan Vol. 34(3):178-185.
- Ngangguk, C. A., Annytha I. R. D., dan Diana A. W. 2014. Pengkajian Residu Tetrasiklin dalam Daging Ayam Pedaging, Ayam Kampung dan Ayam Petelur Afkir yang Dijual Di Kota Kupang. Jurnal Kajian Veteriner Vol. 2 No. 2. Hal: 175-181.
- Noor, S. M. dan Masniari P. 2006. Pemakaian Antibiotika pada Ternak dan Dampaknya pada Kesehatan Manusia. Balai Penelitian Veteriner Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan. Hal: 58, 60.
- Saniwanti, Nuraini, dan Dian A.. 2015. Studi Residu Antibiotik Daging Broiler yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Kendari. Jitro 1(3). Hal: 33.
- Sartika, D., Marnia E., dan Lia M. 2016. Survei Cemaran Mikrobial dan Mutu Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) Segar. Jurnal Kelitbangan Vol.04 No.02. Hal: 162-180.
- Shai, B. 2002. Poultry Products Processing An Industry Guide. Department of Animal and Poultry Science. University of Guelph. New York.

- Triyantini, Abubakar, Roswita S., dan Hadi S. 2000. Mutu Karkas Ayam Hasil Teknik Pemotongan Berbeda. Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. Hal: 392.
- United States Department of Agriculture (USDA). 1998. Poultry-Grading Manual. Agricultural Marketing Service. Washington, DC.
- Widiastuti, R., T.B. Murdiati, dan Y. Anastasia. 2010. Residu Tetrasiklin pada Daging Ayam Pedaging dari Wilayah Jakarta, Depok dan Bekasi yang Dideteksi Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal: 781.
- Yanti, S., Surya H., dan Lely K. 2016. Analisis Kadar Residu Antibiotik dalam Daging Ayam Potong yang Beredar di Kota Mataram. Jurnal Tambora Vol. 1 No. 2. Hal: 50-56.
- Yusriana, C. S., Chrisnawan S. B., Trisna D. 2014. Uji Daya Hambat Infusa Daun Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. Jurnal Permata Indonesia Vol. 5, No. 2. Hal: 3.