

## DAFTAR PUSTAKA

- Acharya T. 2014. Methyl Red (MR) test: Principle, procedure and Results (Online). <http://microbeonline.com/methyl-red-mr-test-principle-procedure-results/>. Diakses tanggal 10 mei 2020
- Agustina, Febria. dkk. 2009. *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009*. Palembang.
- Amrullah, I. K. 2003. *Nutrisi Ayam Broiler*. Cetakan 1. Satu Gunung Budi. Bogor.
- Anggraeni, N. C. 2013. Penerapan Myofascial Release Technique Sama Baik dengan Ischemic Compression Technique dalam Menurunkan Nyeri pada Sindroma Miofasial Otot Upper Trapezius [Skripsi]. Denpasar: Universitas Udayana.
- Anjani, Marisa, dkk.2019,Isolasi dan Identifikasi Bakteri Escherichia coli Kontaminasi Pada Daging Ayam Broiler Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan. Jurnal Medik Veteriner Vol. 2 No.1 : 06-71
- Ardiaria, M. 2019. *Epidemiologi, Manifestasi dan Penatalaksanaan Demam Tifoid*. Journal of Nutrition and Health. 7(2): 32-38.
- Arifin, Z. 2007. Stabilitas Formalin dalam Daging Ayam selama Penyimpanan Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Ayuchecaria, Noverda., Sari, Anna Khumaira dan Fatmawati, Elisya. 2017. *Analisis Kualitatif Formalin pada Ayam yang Dijual di Pasar Lama Wilayah Banjarmasin*. Akademi Farmasi ISFI Banjarmasin
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI-3924-2009: *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI-7388-2009: *Batas Maksimum Cemaran Mikroba pada Daging Ayam*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI-4258-2010: *Ciri-ciri Daging Broiler*. BSN, Jakarta.

- Bakara, V.F.S, dkk. 2014. *Analisis Bakteri Salmonella sp. Pada Daging Ayam Potong yang Dipasarkan Pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Medan*. Jurnal Peternakan Integratif Vol.3 No.1; 71-83
- Barnes, H.J. dan Gross, W.B. 1997. Colibacillosis, In: *Disease of Poultry*. Tenth Edition. Calnek, B.W., Barnes, H.J., Beard, C.W., McDougald, L.R., dan
- BPOM RI. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. Jurnal InfoPom Vol 9. Hal 1-11.
- BPOM. 2003. Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan, Jakarta: Departemen Litbang.
- Buckle, K.A.et al. 2009. Ilmu Pangan. Jakarta:UI-Press
- Buletin Servis. Edisi Januari 2006. Nomor 73/Tahun VII. Formalin Bukan Formalitas.
- Burrows W. 1959. Text Book of Microbiology. Saunders Company. Philadelphia
- Chow, C. M., Leung, A. K. C., Hon, K. L., 2010. Acute Gastroenteritis : From Guideline to Real Life. *Clinical and Experimental Gastroenterology*,3:97-112
- Darmawan, Alpian. 2017. Identifikasi *Salmonella sp* pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Makassar. Universitas Hasanuddin Makassar (Skripsi).
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MenKes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2001. Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman. Yayasan Pelayanan Sanitasi Lingkungan Nasional. Jakarta.
- Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Departemen Pertanian RI. 2007. Foodborne Disease. (Diakses pada tanggal 14 september 2019).
- Dwidjoseputro, 1978. Dasar- Dasar Mikrobiologi. Jakarta: Djambatan.
- Edi.S dan Rahmah R.S.N. 2018. *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang dan Refrigerator Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri dan Adanya Bakteri Salmonella sp*. Jurnal Biosains Vol.4 No.1.

- Fadilah, R. dan Fatkhuroji. 2013. Memaksimalkan Produksi Ayam Ras Petelur. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- FAO, WHO, 2001. Code of Hygienic Practice for The Preparation and Sale of Street Foods.
- Fathonah, Siti. 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. Unnes Press. Semarang
- Fraizer, W.C., dan Westhoff, D.C., 1981, Food Microbiology. 3rd Edition. Tata McGraw Hill Publishing Co., Ltd. New Delhi.
- GORDON R.F and F.T.W. JORDAN. 1982. Poultry Diseases. Second Edition. The English Language Book Society and Bailliere Tindall. London
- Hardjoeno. 2007. Kumpulan Penyakit Infeksi dan Tes Kultur Sensitivitas Kuman serta Upaya Pengendaliannya. Cahya Dinan Rucitra. Makasar
- Hariyadi, Purwiyatno dan Dewayanti, Ratih. 2009. Memproduksi Pangan yang Aman. Jakarta: Dian Rakyat.
- Hastuti, S, 2010, Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo 4 (2): 132- 137.
- Jawetz, E., Melnick, J. L., Adelberg, E. A., 1986, Mikrobiologi Kedokteran, diterjemahkan oleh Bagian Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga, 205-209, Penerbit Salemba Medika, Jakarta
- Kasih, N.S.; A. Jaelani & N. Firahmi. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak Dan Organoleptik. Media Sains, Volume 4 Nomor 2: 154-159.
- Keeratipibul, S., P. Techaruwichit and Y. Chaturongkasumrit. 2008. Contamination sources of coliform in two type frozen ready-to-eat shrimps. Food Control
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com. diakses pada tanggal 14 September 2019.
- Kurniawan F.B, Sahli I.T. 2016. Bakteriologi (Praktikum Teknologi Laboratorium Medik). Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- LAY, B.W dan S. HASTOWO. 1992. Mikrobiologi. Edisi Pertama. Rajawali Pers. Jakarta.
- Leboffe, M.J., dan Pierce, B.E. 2011. *A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory 4th Edition*. Morton Publishing. Colorado. 110-113.
- Lesmana, M. 2004 *Perkembangan Mutakhir Infeksi Kolera*. Fakultas Kedokteran. Universitas Trisakti. Vol. 23 No.3. Jakarta.
- Lia Marlina, 2013. Tingkat prevalensi *Escherichia coli* dalam daging ayam beku yang dilalulintaskan melalui pelabuhan penyeberangan merak. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 14(3):211- 216.
- Matulesy, D. N. (2011). Analisis Mikrobiologi Karkas Ayam Broiler Beku yang Beredar di Pasar Tradisional Halmahera Utara. *Jurnal Agroforestri* Vol. VI No.1 Maret 2011.
- Motarjemi, Y., Moarefi, A., Jacob, M. 2006. Penyakit Bawaan Makanan Fokus
- Mundi, N. 2018. Karakterisasi Profil Resistensi Antibiotik Pada *Escherichia coli* yang Diisolasi Dari Daging Ayam yang Dijual di Beberapa Pasar di Surabaya [Thesis]. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga.
- Nadiya, Annida Nizlah dan Asharina, Ilma. 2016. *Beberapa Mikroba Patogenik Penyebab Foodborne Disease dan Upaya untuk Menurunkan Prevalensi Foodborne Disease di Indonesia*. Institut Teknologi Bandung.
- Narumi, E. (2009). Deteksi Pencemaran Bakteri *Salmonella* sp. pada Udang Putih (*Penaeus Merquiensis*) Segar di Pasar Tradisional Kotamadya Surabaya. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga.
- Nurmaini. 2001. Pencemaran *Makanan Secara Kimia dan Biologis*. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU. Sumatera Utara.
- Nurosiyah, Siti. 2005. Kasus *Penyakit Akibat Pangan dan Sistem Pelaporannya di Indonesia*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor (Skripsi).
- Pelczar, Michael J dan Chan, E. C. S. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I*. Jakarta: UI Press.
- Pendidikan Kesehatan. Jakarta: EGC.

- Purnawijayanti, Hiasinta. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Jogjakarta: Kanisius.
- Ridwan. 2004. *Metode Riset*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Saif, Y.M. Iowa State University Press. Ames. Pp. 131 - 132, 134 - 138.
- Saparinto, C. Dan Hidayati. 2010. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Sawasvirojwong S, Srimanote P, Chatsudthipong V, and Muanprasat C, 2013. An Adult Mouse Model of *Vibrio cholerae*-induced Diarrhea for Studying Pathogenesis and Potential Therapy of Cholera, *Journal of Neglected Tropical Diseases*.
- Sudjarwo, Darmawati A, Hariyanto V. W.2012. Penetapan Kadar formalin dalam Ayam Potong Di pasar Tradisional Surabaya Timur. Surabaya:UNAIR
- Simadibrata K, Marcellus dan Daldiyono. 2007. *Diare Akut*. In: Sudoyo AW, Setiyohadi, B., Alwi, I., K Simadibrata, M., Setiati, S., eds. *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*. Edisi keempat-Jilid I. Jakarta: Pusat Penerbitan Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. 408-413.
- Siti, Fathonah. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: UNNES Press.
- Slamet, 2002. *Kesehatan Lingkungan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Ke-4*. Gadjah Mada. University Press, Yogyakarta.
- Suardana, I.W dan Swacita, I.B.N. 2009. *Higiene Makanan. Kajian Teori Dan Prinsip Dasar*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana, Denpasar.
- Sukmadinata. 2006. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : Remaja Rodsakarya
- Suwartiningsih,I dan Asfawi,S. 2012. Kandungan formalin dalam Ayam Potong di Pasar Tradisional Semarang. Universitas Dian Nuswantoro Semarang
- TABBU, C.R. 2000. *Penyakit Ayam dan Penanggulangannya*. Vol. I. KANISIUS. Yogyakarta.

- Tarmuji. 2003. Kolibasilosis badan pada ayam: etiologi, patologi dan pengendaliannya. *Wartazoa* 13(2): 65—73
- WHO. 1995. *The World Health Report 1995: Bridging the Gaps*. di dalam Cary et al. Technomic Publishing Company, Inc. Pennsylvania.
- Widyaningsih, D.T dan Erni, S.M. 2006 . *Formalin*. Penerbit Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Widyastuti, Palupi (ed). 2002. *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG. Halaman 2, 4.
- Widyati, R. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta :PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- World Health Organization. 2006. *Comprehensive Cervical Cancer Control. A Guide o Essential Practice*. Geneva.