

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R, and Moss, M.O. 2008. *Food Microbiology*, 2<sup>nd</sup> Edition. The Royal Society of Chemistry. Cambridge: 123-127.
- Afrianto Eddy, 2008, Pengawasan Bahan /Produk Pangan, BSE Jilid 2, Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional.
- Arifin,M., B. Dwiloka dan D.E. Patriani. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi yang terjadi selama Proses Pematangan dan Distribusi di Kota Semarang. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor, 11-12 Nopember 2008, p: 99-104
- Arisman, 2012, Keracunan Makanan, EGC, Jakarta.
- Astawan, Made.2008.*Sehat dengan hidangan hewani*.Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan POM RI, 2008, Pengujian Mikrobiologi Pangan, info POM, vol 9 No 2, ISSN 1829-9334, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo Adiono. UI Press. Jakarta
- Brock. TD. Madiqan. MT. 1991. *Biology of Microorganisms*. Sixth ed. Prentice HallInternational, Inc.
- Budianto, P. E. 2008. Analisis Rhodamin B Dalam Saos dan Cabe Giling di Pasaran Kecamatan Laweyan Kotamadya Surakarta dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Depkes R.I. 2001. Pedoman Program Perbaikan Gizi di Indonesia. Jakarta.
- Djaafar Titiek F, Rahayu Siti, 2007, Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian, Penyakit Yang ditimbulkan Dan Pencegahan, Balai pengkajian Teknologi Pertanian, Jurnal Litbang pertanian 26 (2), Yogyakarta
- Entjang Indan, 2003, Mikrobiologi Dan Parasitologi, Citra aditya Bakti, Bandung.

- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Dirjen Pendidikan Tinggi, Bogor: Dekdikbut. PAU ITB.
- Fitrianto Eko, Rosyidi Djalal, Thohari Imam, Pengaruh Lama Simpan terhadap Kualitas uji Mikrobiologi Bakso Daging Kalkun, Penelitian Mahasiswa fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang, Dosen Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang.
- 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.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedu Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan. Jakarta : UI-Press.
- Hafri Yanti Hidayanti dan Elfawat. 2008. Kualitas daging sapi dalam kemasan PE di pasar pecan baru. (PDF jurnal) hlm 22, diakses pada tgl 17 Maret 2012.
- Harmita, dkk. 2006. Buku Ajar Analisis Hayati Edisi 3. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- Kuntoro, B., Maheswari, Nuraini. 2013. Mutu Fisik dan Mikroorganisme Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan, 10 (1), 1 – 8.
- Kusuma Sri, 2009, Makalah tentang Staphylococcus aureus, Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran, Pustaka Unpad, Bandung.
- Lukman D. W., 2010. Nilai pH Daging. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agrobisnis*, 2: 4, 259-267.

- Nickklin, Cook, Paget, and Killington. 1999. *Instant Notes in Microbiology*. Springer Verlag. Singapore.
- Nurmalasari, dkk, 2012, Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta Di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu, *Jurnal Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara*, Medan.
- Perunan Adeline, Sakung Jamaluddin, dan Hamidah, 2017, *Analisa Kandungan Bakteri pada Daging Sapid an Ayam yang Dijual di Pasar Sentral Daya Kota Makasar*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammdiyah Palu.
- Pagiu, Hayuti Windha, Sirahudin Sifuddin, Syam Aminuddin, 2013, *Pengaruh Waktu Pajandan Total Mikroba dan Jenis Mikroba Patogen dalam Makanan jajanan gorengan di Workshop Kampus Universitas Hasanuddin Makasar*, *Jurnal Unhas*, Makasar.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budhi dan W. Lestariana. 2006. *Karakteristik fisik otot Longissimus dorsi dan Biceps femoris domba local jantan yang dipelihara dipedesaan pada bobot potong yang berbeda*. *J. Protein*. 33(2):147-153
- Purnomo Agus, Hartatik, Kusnan, Salasia Oktaria Isrina Siti, Soegiyono, 2006, *Isolasi dan Karakterisasi Staphylococcus aureus Asal Susu Kambing Peranakan Ettawa*, *Media Kedokteran Hewan*, Vol 22 No 3, Yogyakarta.
- Rahayu, 2014. *Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan*. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(3):96-100.
- Ramli, 2001. *Perbandingan Jumlah Bakteri pada Ayam Buras Sebelum dan Setelah Penyembelihan*. *Skripsi, Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Syiah Kuala*.

- Sa'idah, F.S. Yusnita, dan I. Herlinawati. 2011. Hasil Penelitian Cemaran Mikroba Daging Sapi di Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional. *Dilavet*. 21( 2).
- Salim, E. 2013. *Sukses Bisnis dan Berternak Sapi Potong*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Saraswati Dian, 2015, Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Sapi pada Refriigerator terhadap Angka Lempeng Total (ALT) dan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli*, *Jurnal Entropi*, Jurusan Kesehatan Masyarakat FIKK Universitas Negeri Gorontalo.
- Selamet Juli Soemirat, 2009, *Kesehatan Lingkungan*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Sembiring Sixtian Brema, Putra I Nengah Kencana Putra, dan Arihantana NI Made Indri Hapsari, 2019, Studi Cemaran Mikroba pada Rendang Sapi di Rumah Makan Padang di Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Bali, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Kampus Bukit Jimbaran, Badung-Bali.
- Setiowati, 2011. Tinjauan Bahan Pangan Asal Hewan yang ASUH berdasarkan Aspek Mikrobiologi di DKI Jakarta. *Prosiding PPI Standardisasi 2009*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Hlm 1-11. Jakarta.
- Sumantri Arif, 2013, *Kesehatan Lingkungan*, Kencana Prenada Media Group, Jakarta.
- Supardi Imam, Sukamto, 1999, *Mikroba Pada pangan asal hewan di Pasar Tradisional Kota Gorontalo*, Laporan Penelitian Dosen Muda Dana PNBPN, Universitas Negeri Gorontalo.
- 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): 912
- Susanto, E. 2014. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. *Jurnal Ternak*, 5(1). Fakultas Peternakan Universitas Islam Lamongan.

- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit Gajah Mada University, Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan teknologi daging*. Gajah Mada Univesrsity. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi & Gizi Daging Sapi. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Syahrudin, 2014. Angka bakteriologi pada ayam asal swalayan di Kelurahan Ciami, Kabupaten Bogor. *Jurnal Kesehatan* 14(3):107-111.
- Sukur, D.A. 2006. Biosecurity terhadap Cemaran Mikroba dalam Menjaga Keamanan Pangan Asal Hewan. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Lampung. Bandar Lampung.
- Syukur. 2013. Perkembangan Konsumsi Protein Hewani Di Indonesia: Analisis Hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional 2011-2012. *Jurnal Ilmu Ternak* Juni 2013, Vol.6 No. I: 68-74.
- Waluyo, L. 2012. Mikrobiologi Umum. Malang : UMM Press.
- Waluyo Lud, 2011, Mikrobiologi Umum, Edisi Revisi, Universitas Muhamadiyah Malang.
- Warsa Usman Chatib, 2008, Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran, Edisi Revisi, Staf Pengajar Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Binarupa Aksara Publiser, Tangerang .
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasanplastik PE (polyethylen) dan plastik PP (polypropylen) Di pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* Vol 5 No 1
- Zulaekah, 2012. Gambaran Pengetahuan Penyaji Makanan (Food Handler) Pada Rumah-Rumah Makan di Jalan Dr. Mansur tentang Amebiasis. Skripsi. Fakultas kedokteran. Universitas Sumatera Utara. Medan.

