

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, Paly, M. B., & Rifaid. (2021). Karakteristik Telur Berdasarkan Umur Ayam dan Ransum yang Diberikan. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)* e-ISSN: 2620-9403 p-ISSN: 620-939X, 67-74.
- Adams, M., & Motarjemi, Y. (2004). *Dasar-Dasar Keamanan Makanan Untuk Petugas Kesehatan*. . Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Afifah, N. (2013). Uji Salmonella-Shigella pada Telur Ayam Yang Disimpan Pada suhu dan Waktu Yang berbeda : Pasir Pengaraian. *Jurnal Ilmiah Edu Research Vol.2 (1)*.
- Aini, F. (2018). Isolasi dan Identifikasi Shigella sp. Penyebab Diare pada Balita. *Bio-Site Vol 4*, 1-40.
- Akbar., M., & al, e. (2016). Detection of Salmonella sp. Contamination in Anchovy (Stolephorus spp.) As Fisheries Product In Sungsang Waters Banyuasin District South Sumatera. . *Maspari Journal, Volume 8(1)*, 25-30.
- Amarantini, C., Asmara, W., Kushadiwijaya, H., & Sembiring, L. (2009). Seleksi Bakteri Salmonella typhi dari Kultur Darah Penderita Demam Tifoid. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta*, B13-B20.
- Amiruddin, R. R. (2017). Isolasi dan Identifikasi Salmonella sp Pada Ayam Bakar di Rumah Makan Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. 1(3) 265-174.
- Apriyanthi, D. P., W., A. S., & Widayanti, N. (2022). Identifikasi Bakteri Kontaminan pada Gelang Tri Datu. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar ISSN: 2528 - 7168; 2548 - 6659*, 24-33.
- Apriyanthi, D., W, A., & Widayanti, N. (2022). Identifikasi Bakteri Kontaminan pada Gelang Tridatu . *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 24-33.
- Ariadini, Y. (2019). UJI MIKROBIOLOGIS MAKANAN KANTIN DI CAFE CANGKIR UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SYARIF HIDAYATULLAH JAKARTA . 38.
- Ariandini, Y. (2019). *Uji Mikrobiologis Makanan Kantin di Cafe Cangkir Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta (SKRIPSI)*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah .
- Arisman. (2009). *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi* . Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Arisnawati, Y. d. (2017). Identifikasi Bakteri Salmonella sp. pada Telur Ayam Ras (Studi di Pasar Pon Jombang). *Jurnal Insan Cendekia*, 33-39.
- Asih, N. H. (2010). Diambil kembali dari Kualitas Sensoris dan Antioksidan Telur Asin dengan Penggunaan Campuran KCL dan Ekstrak Daun Jati: Available at: <https://eprints.uns.ac.id/9014/>
- atlm-edu.id. (2023). Diambil kembali dari www.atlm-edu.id: https://www.atlm-edu.id/p/tabel-uji-biokimia-bakteri.html#google_vignette
- Aulia, R., Handayani, T., & Yennie, Y. (2015). Isolasi, Identifikasi dan Enumerasi Bakteri Salmonella spp. pada Hasil Perikanan serta Resistensinya terhadap Antibiotik. *BIOMA 11 (1) ISSN : 0126-3552*, 15-33.
- Badan Standarisasi Nasional . (2000). *SNI 01-6366-2000. Batas maksimum cemaran mikroba dan batas maksimum residu dalam bahan makanan asal hewan.*
- Badaring, D., W, M., & Bahri, A. (2020). Identifikasi Morfologi Mikroba pada Ruangan Water Closet Jurusan Biologi Universitas Negeri Makassar. *Prosiding Seminar Nasional Biologi FMIPA UNM ISBN: 978-602-52965-8*, 161-168.
- BD. (2019). BD Tryptic Soy Broth (TSB). *Instruction for Use - Ready-to-Use Bottled Media, BA-257107.06*, 1-3.
- Black, J. (2008). *Microbiology, 7th edition*. Arlington: John Wiley & Sons, Inc.
- BPOM RI. (2012). *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan POM RI.
- Brooks, F. G. (1996). *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Chester, R., & Cooper, J. (2018). Triple Sugar Iron (TSI) Test. . *Microbiology Laboratory BIOL 37021*.
- Chusniati, S., Budiono, R. N., & Kurnijasanti, R. (2009). Deteksi Salmonella sp pada Telur Ayam Buras yang dijual sebagai Campuran Jamu di Keamatan Sidoarjo. *Journal of Poultry Diseases*, 20-21.
- Departemen Kesehatan RI. (2004). Keputusan Menteri Kesehatan RI No 942/Menkes/SK/VII/2003.
- Dwijosaputro, D. (1990). *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan Kedokteran.
- F.Aini. (2019). Isolasi dan Identifikasi Shigella sp Penyebab Diare pada Balita. *BIO-SITE |Biologi Dan Sains Terapan*, 4(1), 07-12.
- Fardiaz, S. (1993). *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Djambatan.

- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). Pengujian Salmonella sp dengan Menggunakan Media SSA dan E.coli Menggunakan Media EMBA pada Bahan Pangan. *Jurnal Indobiosains. Vol 1. No. 1*, 22-29.
- Finata, R. P., Rudyanto, M. D., & Suarjana, I. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Kamar Telur Itik Segar Dan Telur Yang Mengalami Pengasinan Ditinjau Dari Jumlah Escherichia coli . *Buletin Veteriner Udayana*, 44.
- Haryani, Y., Chainulfiffah, & Rustiana. (2012). Fermentasi Karbohidrat oleh Isolat Salmonella sp. dari Jajanan Pinggir Jalan. *Jurnal Ind.Che.Acta. ISSN 2085-0050*.
- Hazizah, N., Viphindartint, S., & Zainuri, Z. (2017). Pengaruh JUB, Suku Bunga, Inflasi, Ekspor dan Impor terhadap Nilai Tukar Rupiah atas Dollar Amerika Serikat. *e-Journal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*, 97.
- Holderman, M., De Queljoe, E., & Rondonuwu, S. (2017). Identifikasi Bakteri pada Pegangan Eskalator di Salah Satu Pusat Pembelanjaan di Kota Manado. *JURNAL ILMIAH SAINS 17(1)*, 13.
- James G. Cappuccino, E., & Welsh, C. (2019). *Microbiology, A Laboratory Manual (twelfth edition)*. United States of America: Pearson Education inc.
- Jones, D. M. (2004). Variations in external and internal microbial populations in shell eggs during extended storage. *J Food Prot*, 67(12):2657–2660.
- Juariah, S., & Yanti, F. N. (2016). Identifikasi Salmonella sp. Pada Telur Asin yang Dijual di Beberapa Pasar Kota Pekanbaru. *Jurnal Sains dan Teknologi Laboratorium Medik ISSN: 2527-5267*, 3.
- Kamaliah. (2017). Kualitas Sumber Air Tangkiling yang Digunakan sebagai Air Baku Air Minum Isi Ulang dari Aspek Uji MPN Total Coliform. *MITL: Media Ilmiah Teknik Lingkungan Vol. 2, No. 2*, 5-12.
- Kurniawan, R., S, J., D. A. , W., & I, F. (2014). *Pembuatan tepung telur menggunakan spray dryer dengan nozzle putar Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia; 2014 Mar 5; Yogyakarta, Indonesia*. Yogyakarta: Program STudi Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN veteran Yogyakarta .
- Lamatokan, M. F., Sari, A. N., Nurhayati, & Pramonodjati, F. (2023). Uji Cemaran Bakteri Salmonella sp., Escherichia coli, Shigella sp., dan Staphylococcus aureus pada Jajanan Kue Tradisional di Pasar Kota Surakarta. *Avicenna : Journal of Health Research, Vol 6 No 1*, 11-20.
- Lesmayati, S. a. (2014). Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. 595-601.

- Lestari , T. A., Jumiono, A., Fanani, M. Z., & Akil, S. (2022). Proses Pengolahan Telur Beku. *Jurnal Pangan Halal Volume 4 Nomor 1*, 36.
- Mawarno, R. A. (2018). Cemaran Mikrobiologis pada Jajanan yang Berbahan Dasar Ikan yang Dijajakan di Lingkungan Kampus Satu Universitas Muhammadiyah Purwokerto. *Bachelor Thesis Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 4-13.
- Mishra, S. A. (2012). *A Consice Manual of Phatogeni Microbiology*. USA: Wiley-black well.
- Muktiningsih , F., Kurniadewi, & Immanuel, O. (2016). Isolasi Amflikasi dan Sekuensing Fragmen 1,9 Kilobasa Gen Heat Shock Protein 70 Salmonella enterica Serovar Thypi. *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia Vol 11(1)*, 32-40.
- Nur, N., Fakrurrazi, Iskandar, C., Jamin, F., Roslizawaty, & Riady, G. (2022). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Salmonella sp Pada Daging Ikan Kuniran (*Upeneus sulphureus*) di Pasar Lampulo Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*, 217-225.
- Praselia, B. T., Nova, K., Riyanti, & Septianova, D. (2022). Kualitas Internal Telur Konsumsi dan Telur Tetas Ayam Ras dengan Lama Simpan yang Berbeda. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 243.
- Puspitawati, L. (2018). Identifikasi Salmonella sp pada Telur Ayam dari Tiga Peternakan Ayam Petelur di Desa Tegal Sari Kecamatan Gading Rejo Kabupaten Pringsewu Provinsi Lampung. 35-36.
- Ramadhani, N., Herlina, & Pratiwi, A. C. (2018). Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode spektrofotometri sinar tampak. *KARTIKA: JURNAL ILMIAH FARMASI p-ISSN 2354-6565 /e-ISSN 2502-3438*, 53-56.
- Retnoningrum, D., Santika, I., Kesuma, S., Ekowati, S., & Riani, C. (2019). Construction and Characterization of a Medium Copy Number Expression Vector Carrying Auto-Inducible dps Promoter to Overproduce a Bacterial Superoxide Dismutase in *Escherichia coli*. *Molecular Biotechnology*, 231-240.
- RI, B. (2012). *Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan POM RI.
- Rukmiasih, U. N. (2015). Sifat Fisik , Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 3(3), 142-145.
- Safitri, E., Hidayati, N., & Hertati, R. (2019). Prevalensi Bakteri Salmonella pada Ayam Potong yang Dijual di Pasar Tradisional Pangkalpinang. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 25-30.

- Sarwono, B. (1994). *Pengawetan Dan Pemanfaatan Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sarwono, B. (2001). *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. . Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiawan, G. (2008). *Deteksi Bakteri Salmonella sp Pada Telur Ayam Buras di Beberapa Pasar Traditional Wilayah Surabaya Timur*. [SKRIPSI]. Surabaya: Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga.
- Shinashal, Reem Zuhair. (2019). A review on Salmonella bacteria in human and animal. *International Journal of Research in Pharmaceutical Science*, 10(1):531–36 .
- Siwi, D., Pratiwi, R., & Noer, S. (2023). Analisa Kandungan Bakteri Salmonella sp pada Telur Ayam dari Pasar Tradisional di Jakarta Selatan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 1041-1049.
- Siyam, N., & Cahyati, W. H. (2018). Peningkatan Kapasitas Penghuni Pondok Pesantren dalam Pencegahan Food Borne Diseases dengan Metode Peer Education. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 136-137.
- SNI 2897. (2008). Jakarta.
- Soekarto, S. (2013). *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Bandung: Alfabeta.
- Suarjana, I. K., Besung, I. K., Mahatmi, H., & Tono, K. (2017). *Modul Isolasi dan Identifikasi Bakteri*. Fakultas Kedokteran Hewan, Univ. Udayana.
- Suharyanto. (2007). Umur dan berat telur ayam ras yang beredar di Kota Bengkulu. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2(1):22-26. .
- Suharyanto, N. S., C. Z., & I. A. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Beredar di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan ISSN 2303-2227*, 275-279.
- Theofanny, M. J., Gunam, I. B., & Suwariani, N. (2021). Uji Angka Lempeng Total dan Kontaminan Koliform pada Susu Kedelai Bermerek yang Beredar di Kota Denpasar. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN : 2503-488X*, 142-148.
- Turang, A. J., Golung, A., & Pasoreh, Y. (2023). Manfaat Klasifikasi Bahan Pustaka Di UPT Perpustakaan Untuk Temu Kembali Informasi Bagi Pengguna Khususnya Mahasiswa UNSRAT. *JURNAL ACTA DIURNA KOMUNIKASI*, 1-6.
- Ulfa, A., Suarsini, E., & Al Muhdhar, M. H. (2016). Isolasi dan Uji Sensitivitas Merkuri pada Bakteri dari Limbah Penambangan Emas di Sekotong Barat

Kabupaten Lombok Barat: Penelitian Pendahuluan . *Proceeding Biology Education Conference (ISSN: 2528-5742), Vol 13(1), 793-799.*

- Virgiana, D., & Luciana, C. (2017). Penggunaan Ekstrak Kombinasi Angkak dan Daun Jati Sebagai Pewarna Penutup Pada Pewarnaan Gram. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada, Vol 17(1), 68-72.*
- Wahyuningsih, E., Sulistiyawati, I., & Zaenuri, M. (2019). Identifikasi Bakteri Salmonella sp pada Telur Ayam Ras yang Dijual di Pasar Wage Purwokerto sebagai Pengembangan Bahan Ajar Mikrobiologi. *Bioedusiana 4 (2), 80.*
- Warsito, H. M. (2015). *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Wijaya, V. P. (2013). Daya Antibakteri Albumen Telur Ayam Kampung (Gallus Domesticus) dan Ayam Kate (Gallus Bantam) terhadap Spesies Bakteri Coliform Fekal pada Cangkang Telur. *Jurnal Pendidikan Sains, 365.*
- Winarno, F., & Sutrisno, K. (2002). *Telur : Komposisi, Penanganan Dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Wiradani, L. K. (2022). *Identifikasi Salmonella sp pada Telur Ayam Kampung yang dijual di Supermarket dan Peternakan di Daerah Istimewa Yogyakarta [SKRIPSI]*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Wulandari, A. A., Ambarwati, I. G., & Astiti, N. W. (2015). Manajemen Logistik Komoditi Telur Ayam dari Peternakan Biosecure. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata (Journal of Agribusiness and Agritourism) [S.l.], jan. 2016. ISSN 2685-3809. Available at: <<https://ojs.unud.ac.id/index.php/JAA/article/view/17396>>. Date accessed: 12 dec. 2023., 137.*
- Wulandari, Z. (2004). Sifat Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Teknik Penggaraman dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Media Peternakan, 38-39.*
- Yuswananda, N. P. (2015). *Identifikasi Bakteri Salmonella sp pada Makanan Jajanan di Masjid Fathullah Ciputat Tahun 2015 (SKRIPSI)*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Yuswanti. (2017). IDENTIFIKASI Salmonella sp. PADA TELUR AYAM KAMPUNG YANG DIJUAL PEDAGANG JAMU DI KECAMATAN BANJARHARJO KABUPATEN BREBES. *PUBLICITAS ISBN 2476-8605.*
- Yuswati. (2017). Identifikasi Salmonella sp pada Telur Ayam Kampung yang dijual Pedagang Jamu di Kecamatan Banjarharjo Kabupaten Brebes. *Publicitas Vol.2 No. 2 ISSN 2476-8605.*

- Yuwana, S., & Yuwono, H. (2018). Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Keragaman Produk terhadap Kepuasan Konsumen pada Toko King di Malang. *Jurnal Ekonomi Manajemen*.
- Zainal, E., Selvianti, D., & Herlinda. (2022). *Modul Mikrobiologi dan Parasitologi*. Bengkulu: Stikes Sapta Bakti Bengkulu.
- Zelpina, E., Walyani, S., Niasono, A., & Hidayati, F. (2020). Dampak Infeksi Salmonella sp dalam Daging Ayam dan Produknya terhadap Kesehatan Masyarakat. *Journal of Health Epidemiology and Communicable Disease*, 25-34.