

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyani, Darmawi, Fakhurrazi, Z. H., Manaf, M., Abrar, dan Winaruddin. 2016. Isolasi Bakteri *Salmonella* sp. pada Feses Anak Ayam Broiler di Pasar Ulee Kareng Banda Aceh. *Jurnal Medika Veterinaria*. 10 (1): 74-76.
- Almasari, U. dan Prasasti, C.I. 2019. Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Kantin SDN Model serta Dampaknya terhadap Angka Lempeng Total (ALT) pada Makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*.11(3): 252-258. DOI: 10.20473/jkl.v11i3.2019.252-258
- Amaya, S.D., Lin, L.K., Deering, A.J. dan Stanciu, L.A. 2019. Aptamer-based SERS Biosensor for Whole Cell Analytical Detection of *E. coli* O157:H7. *Journal Analytica Chimica Acta*. 1081: 146-156.
- Amiruddin, R.R., Darniati., dan Ismail. 2017. Isolasi dan Identifikasi *Salmonella* sp. ada Ayam Bakar di Rumah Makan Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. *JIMVET*. 01(3): 265-274.
- Ariesthi, K., D. 2019. Analisis Jumlah Cemaran Mikroba dan Identifikasi *Salmonella* sp. dan *Escherichia coli* pada Daging Ayam di Beberapa Tempat Pemasaran Wilayah Kota Kupang. *CMH-K Applied Scientific Journal*. 2(2): 75-81.
- Arlita, Y., Rares, F.E.S., Soeliongan, S. 2014. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* Sp. pada Makanan Jajanan Bakso Tusuk di Kota Manado. *Jurnal Unsrat Manado*. 2(1).
- Aryal, S. 2019. <https://microbiologyinfo.com/triple-sugar-iron-tsi-test/>. Diakses pada 09 Juni 2021.
- Aryal, S. 2018. <https://microbiologyinfo.com/voges-proskauer-vp-test-principle-reagents-procedure-and-result/>. Diakses pada 09 Juni 2021.
- Astawan, M. dan A. Leomitro. 2009. *Khasiat Whole Grain: Makanan Kaya Serat untuk Hidup Sehat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aulia, R., Handayani, T., dan Yennie, Y. 2015. Isolasi, Identifikasi dan Enumerasi Bakteri *Salmonella* sp. pada Hasil Perikanan serta Resistensinya Terhadap Antibiotik. *Bioma*, 11(2): 112. [https://doi.org/10.21009/bioma11\(2\).2](https://doi.org/10.21009/bioma11(2).2).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Nasional Republik Indonesia. 2014. *Laporan Kinerja Badan POM Tahun 2014*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. *Laporan Tahunan Tahun 2017*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. *Laporan Tahunan Tahun 2018*. Surabaya: Badan Pengawas Obat dan Makanan.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2020. Pedoman Label Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Barbosa, J., Albano, H., Silva, C. P., dan Teixeira, P. 2018. Microbiological Contamination of Reusable Plastic Bags for Food Transportation. *Food Control*. 99: 158-163
- Baskara, T.S. 2021. Kontruksi Lansia Tentang Program Permakanaan di Kota Surabaya. *e-journal UNESA*.10(1).
- Bridson, E.Y. 2006. *The Oxoid Manual*. 9th ed. Oxoid Limited, England
- Bula-Rudas, F.J., Rathore, M.H., Maraga, N.F. 2015. *Salmonella* Infections in Childhood. *Advances in Pediatrics* 62. DOI: [10.1016/j.yapd.2015.04.005](https://doi.org/10.1016/j.yapd.2015.04.005).
- Cahyaningsih, C.T., Kushadiwijaya, H., dan Tholib, A. 2009. Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. *Berita Kedokteran Masyarakat*. 25(4).
- CDC. 2021. <https://www.cdc.gov/salmonella/index.html>. Diakses pada tanggal 27 Mei 2021.
- Christanti, S.D. dan Azhar, M.H. 2019. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada Produk Beku Perikanan di Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II, Jawa Timur. *Journal of Aquaculture Science*. 4(2): 62-72. DOI: <https://doi.org/10.31093/joas.v4i2.69>
- Dekker, J. P., Frank, K. M. 2015. *Salmonella*, Shigella, and Yersinia. *Clin Lab Med*. 35:225-246.
- Diana, A. Z., Triyanta, dan Wartini. 2019. Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan di Samping SMPN 2 Sukoharjo. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala (JIKeMB)*. 1(1).
- Dinika, I. 2017. Deteksi Cemaran Bakteri Patogen *E. Coli*, *Salmonella* sp., dan *L. Monocytogenes* pada Sosis Siap Santap yang dijual di Toko Wilayah Desa Sayang Kecamatan Jatinangor. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian UNPAD*.
- Dominguez, S. A., and Schaffner, D. W. 2009. Survival of *Salmonella* in Processed Chicken Products During Frozen Storage. *Journal of Food Protection*. 72(10): 2088–2092. <https://doi.org/10.4315/0362-028X-72.10.2088>
- Eissen, E. 2003. *Sausage Manufacture Principles and Practices*. Woodhead Publishing.UK.
- Eng, S. K., P. Pusparajah, N. S Ab Mutalib, H. L. Ser, K. Chan, dan L. Lee. 2015. *Salmonella*: A Review on Pathogenesis, Epidemiology and Antibiotic Resistance, *Frontiers In Life Science*.
- Erina, Abrar, M., Suyoto, B. A., Dewi, M., Darmawi, Darniati dan Bakri, M. 2017. Isolation and identification of *Salmonella* sp. in Spleen of Male Layer Chicken in Sibreh Farm, Aceh Besar. *Jurnal Medika Veterinaria*. 11(1): 26-34.

- Fatiqin, A., Novita, R., dan Apriani, I. 2019. Pengujian *Salmonella* dengan Menggunakan Media SSA dan *E. Coli* Menggunakan Media EMBA pada Bahan Pangan. *Indobiosains*. 1(1): 22–29.
- Hajrawati, Fadliah, M., Wahyuni, Arief, I.I. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.
- Hidayah, R.N. 2020. Perbedaan Jumlah Cemaran Mikroba pada Sosis Curah dan Sosis Kemasan yang dijual di Pasar Mojoagung Kabupaten Jombang. Thesis Universitas Airlangga.
- Hidayat, A.A. 2007. Metode Penelitian Keperawatan dan teknik Analisa Data. Penerbit Salemba Medika.
- Hanes, D. 2003. Nontyphoid Salmonella. In Henegariu, O., Heerema, N. A., Dlouhy, S. R., Vance, G. H and Vogt, P. H. (Eds.). *International Handbook of Foodborne Pathogens*. 137-149. New York: Marcel Dekker, Inc
- Hariyati, N., Agus, M., & Budiyo, K. 2018. Hubungan Higiene Sanitasi pedagang sosis bakar di Car Free Day (CFD) kota Malang terhadap Jumlah Koloni Bakteri. *Jurnal Ilmu Dasar*. 19(2): 71–76.
- Haryati, N. 2003. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Sosis Daging Sapi Terhadap Total Bakteri dan Penilaian Organoleptik. Skripsi. IPB. Bogor.
- Hobbs JL, Warshawsky B, Maki A, Zittermann S, Murphy A, Majury A, et al. Nuggets of Wisdom: Salmonella enteritidis Outbreaks and the case for New Rules on Uncooked Frozen Processed Chicken. *J Food Prot*. 2017;80(4):703–9. 71.
- Holinesiti, R. dan Nurhayani. 2020. Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1 (2). DOI: 10.24036/80sr31.00
- Indarti, U. 2019. Pengaruh Penambahan Jumlah Karagenan dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ayam. *Jurnal Tata Boga*. 8(1).
- Irianto, K. 2013. Mikrobiologi Medis. Jakarta: Alfabeta CV.
- Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., dan Erwanto, Y. 2020. Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Enzim Transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1): 73. <https://doi.org/10.20961/sainspet.v18i1.27974>
- Jawetz, E., Melnick, J.L., dan Adelberg, E.A. 2005. Mikrobiologi Kedokteran, diterjemahkan oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E. B., Mertaniasih, N. M., Harsono, S., Alimsardjono, L. Edisi XXII. Jakarta: Salemba Medika.
- Kartika, E., Khotimah, S., dan Yanti, A. H. 2014. Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan pada Sosis Daging Ayam di Pasar Flamboyan Pontianak. *Protobiont*. 3(2): 111–119.
- Kasmadharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Naget Ayam dan Daging

Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Kumar, S. 2012. Textbook of Microbiology. Fore-word Vishwa Mohan Karoch. Jaypee Brothers Medical Publishers (P) Ltd. New Delhi.
- Kundera, N. I. dan Abdurahman, F. 2017. Pengaruh Crude Ekstrak Bunga Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*) Terhadap Ekspresi Outer Membrane Protein (OMP) *Salmonella typhi*. JIMR -Journal of Islamic Medicine Research JIMR |, 1(1). <http://riset.unisma.ac.id/index.php/fk>
- Kulasooriya, G. D. B. N., Amarasiri, M. K. U. T., Abeykoon, A. M. H., and Kalupahana, R. S. 2019. *Salmonella, Campylobacter and Escherichia coli* in Raw Chicken Meat, Chicken Products and Cooked Chicken in Retail Markets in Kandy, Sri Lanka. Sri Lanka Veterinary Journal, 66(1): 19. <https://doi.org/10.4038/slvj.v66i1.33>
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Press UI. Jakarta.
- Lestari, D. J. T., dan Karyus, A. 2020. Penatalaksanaan Demam Tifoid pada Lansia dengan Pendekatan Kedokteran Keluarga. Jurnal Majority, 9(1): 40-48.
- Liu, B., Furevi A., Perepelov A.V., Cao H., Wang Q., Reeves P.R., Knirel Y.A., Wang L., Widmalm G. 2020. Structure and Genetics of *Escherichia coli* O antigens. FEMS Microbiology Reviews, 44(6):655–683, <https://doi.org/10.1093/femsre/fuz028>.
- Manullang, B.S., Soleha, T.U., dan Ramadhian, M.R. 2018. Identifikasi Cemarkan Enterobacteriaceae pada Nugget Ayam Curah dan Nugget Ayam Kemasan di Bandar Lampung. Majority. 7(2): 71.79.
- Martiyanti, M.A.A. dan Vita, V.V. 2018. Sifat Organoleptik Mie Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. Jurnal Teknologi Pangan.1 (1).
- Morello, J.A., Granato, P.A. and Mizer, H.E. 2002. Laboratory Manual and Workbook in Microbiology. Applications To Patient Care. 7th Ed. WCB/McGraw-Hill.
- Morton VK, Kearney A, Coleman S, Viswanathan M, Chau K, Orr A, et al. Outbreaks of Salmonella Illness Associated with Frozen Raw Breaded Chicken Products in Canada, 2015–2019. Epidemiol Infect. 147: 1-3.
- Nefasa, A.N. 2018. Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nopriani, P.M., Supriyadi, Kurniawan, A., Wardani, H.E. 2019. Association Between Food Handlers Hygiene and Food Sanitation to the Contamination of *Salmonella* Sp. on Sempol. The 3rd International Conference on Sports Sciences and Health 2019 (ICSSH 2019).
- Paiao, F.G., Aristides, L.G.A., Murate, L.S., Vilas-Bôas, G.T., Vilas-Boas, L.A. and Shimokomaki, M. 2013. Detection of *Salmonella* spp., *Salmonella enteritidis* and *Typhimurium* in Naturally Infected Broiler Chickens by a Multiplex PCR-Based Assay. Brazilian Journal of Microbiology. 44: 37-42.

- Palandeng, Feriana, C.mandey, L., dan Lumoindong, F. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir yang Difortifikasi Dengan Pasta dari Wortel. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2):19–28.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Jakarta.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., dan Faidah, M. 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*. 10 (2).
- Prescott, L. M., Harley, J. P., and Klein, D. A. 2002. *Microbiology 5th Edition*. The McGraw-Hill Companies, New York
- Putri, A. M., dan Kurnia, P. 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Total Mikroba dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*. 13(1): 41. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.41-48>.
- Public Health England. 2015. UK Standards for Microbiology Investigations. Identification of *Bacillus* species. London, England.
- Public Health Image Library. 2016. *Salmonella* serotype Typhi bacteria. Online. <https://phil.cdc.gov/Details.aspx?pid=21918>. Diakses pada 12 Desember 2021.
- Public Health Image Library. 2021. *Escherichia coli*. Online. <https://phil.cdc.gov/Details.aspx?pid=18160>. Diakses pada 12 Desember 2021.
- Rabins S. L., A Bhattacharya, VJ. A. Kumar, PX Antony, V. B. Rekha and S. V. Perumal. 2018. An Exploration on Animal and Public Health Significance of *Salmonella* From Major Meat Sources In Puducherry, India. *Journal of Entomology and Zoology Studies* 6(4): 1691-1699.
- Radjie, M. 2009. *Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Penerbit Buku Kedokteran.
- Rahman, M.A., Haque, A., Ahmad, T., Mahmud, S., Sohana, S.N., Hossain, R., Barman, N.C., Badiruzzaman, M., Hossain, T., Haque. Uddin, E., Ahmed, R. 2019. Isolation, Identification and Antibiotic Sensitivity Pattern of *Salmonella* sp. from Locally Isolated Egg Samples. *American Journal of Pure and Applied Biosciences*. 1(1): 1-11. <https://doi.org/10.34104/ajpab.019.019111>
- Safitri, E., Hidayati, N.A., dan Hertati, R. 2019. Prevalensi Bakteri *Salmonella* pada Ayam Potong yang dijual di Pasar Tradisional Pangkalpinang. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*. 4(1).
- Samiea, S. A. E. R. A. E., Y. M. Ismaila., S. M. Fayed., S. S. Hamedb. 2019. Evaluation of Modified Semisolid Rappaport Vassiliadis Medium in Comparison with Conventional Media in The Isolation of *Salmonella* Species from Different Samples. *Benha Medical Journal* 35(3): 419-428.

- Santoso, I., Mustaniroh, A.A., dan Pranowo D. 2018. Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial. *Jur. Ilm. Kel. dan Kons.* 11(2): 133-144. Doi: [Http://Dx.Doi.Org/10.24156/Jikk.2018.11.2.133](http://Dx.Doi.Org/10.24156/Jikk.2018.11.2.133)
- Sartika, D. 2012. Efektifitas dan Keamanan In Vivo Fage Litik Fr38 dari Limbah Domestik dalam Manyarunkan Cemaran *Salmonella* P38 Indigenous pada Sosis, Susu, dan Air. Disertasi. IPB. Bogor.
- Sartika, D. 2018, Cemaran Bakteri Patogen pada Pangan: Uji Kualitatif dan Uji Kuantitatif. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sativa, Ratu, dan Santa, S. N. 2010. Medium Analisis Mikroorganisme Isolasi dan Kultur. Jakarta: CV. Trans Info Media.
- Setyorini, E. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan *Escherichia Coli* pada Rujak yang dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *UNNES Journal of Public Health.* 2(3): 2.
- Siagian, Albiner. 2002. Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. USU digital Library
- Standart Nasional Indonesia.2015.Sosis Daging. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sudjatinah, S. dan Wibowo, C. H. 2018. Perbedaan Pengaruh Pemberian Angkak dalam Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Sifat Fisik dan Orlab. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi.* 13(2): 65. <https://doi.org/10.26623/jprt.v13i2.934>
- Sugiyono. 2019. Statistika untuk Penelitian. Yogyakarta: CV Alfabeta.
- Suryaningsih, W. 2016. Karakterisasi Sosis Ayam dengan Penambahan Edamame Sebagai Bahan Substitusi. *Jurnal Ilmiah Inovasi.* 13(3). <https://doi.org/10.25047/jii.v13i3.99>
- Susanti, Fusvita, A., dan Janhar, I. A. 2016. Identifikasi *Salmonella* sp. pada Ikan Asap di Pasar Tradisional Kota Kendari. *Biowallacea,* 3(2): 467–473.
- Talaro, K.P. 2012. *Foundations in microbiology* 8th ed. New York: McGraw-Hill.
- Theophany, H., dan Sutanto, R. P. 2013. Studi Visual Perubahan Desain Kemasan Sosis “ Bernardi ” Tahun 2009-2013. 1–13.
- Trigunarso, S.I., 2020. Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di ISSN : 2541-5271 Gambaran Karakteristik Dan Analisis Higiene Sanitasi Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan.* 11(1): 115-124.
- Tosun, S. Y., Alakavuk, D., and Mol, S. 2016. Isolation of *Salmonella* spp. and Other Members of *Enterobacteriaceae* from Horse Mackerel (*Trachurus Trachurus*), Sold in Public Markets of Istanbul, Turkey. *Journal of Food and Health Science.* 2(2): 82-89.

- Ukkas, I. 2017. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Industri Kecilkota Palopo. *Journal of Islamic Education Management*. 2(2): 187 -198.
- Undari, T., E. 2017. Identifikasi *Salmonella* sp. pada Sosis yang dijual di Jalan Diponegoro Kabupaten Jombang. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi Analisis Kesehatan. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan. Jombang.
- Vergiyana, Nia, Rusman, Supadmo. 2014. Karakteristik Mikroba dan Kimia Sosis Ayam dengan Penambahan Khitosan dan Angkak yang Disimpan pada refrigerator. *Buletin Peternakan* 38(3) ISSN 0126-4400 Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- WHO. 2015. WHO Estimates of The Global Burden of Foodborne Diseases: Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2007 – 2015. Switzerland.
- Wibisono, F., J. 2016. Deteksi Cemaran *Salmonella* sp. pada Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) di Pasar Ikan Sidoarjo. *Jurnal Kajian Veteriner* 5(1): 1-10.
- Warsiki, M. R. 2016. Media Berindikator Warna Sebagai Pendeteksi *Salmonella typhimurium*. *Journal of Agroindustrial Technology*. 26(3): 276–283.
- Wulandari, D., Komar, N., Sumarlan, S.H. 2013. Perekayasa Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1 (2).
- Yulliana, N. 2018. Teknologi Asam Laktat Hasil-Hasil Pertanian. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yulistiani, R., Praseptiangga, D., Supyani, dan Sudibya. 2019. Contamination Level and Prevalence of Foodborne Pathogen *Enterobacteriaceae* in Broiler and Backyard Chicken Meats Sold at Traditional Markets in Surabaya, Indonesia. *Malaysian Applied Biology*. 48(3): 95–103.
- Yusuf, M., Wihansah, R. R. S., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Rifkhan, Negara, J. K., dan Sio, A. K. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 296–299.
- Zelpina, E., Walyani, S., Niasono, A. B., dan Hidayati, F. 2020. Dampak Infeksi *Salmonella* sp . dalam Daging Ayam dan Produknya terhadap Kesehatan Masyarakat. The impact of *Salmonella* sp . Infection in chicken meat and its products on public health. 6(1): 25–34.
- Tjiptoherijanto, P. 2021. Proyeksi Penduduk, Angkatan Kerja, Tenaga Kerja, dan Peran Serikat Pekerja dalam Peningkatan Kesejahteraan. online. https://www.bappenas.go.id/files/3513/5211/1083/prijono__20091015125259__2356__0.pdf. diakses pada 10 Desember 2021.