

DAFTAR PUSTAKA

- Aerita, A. N. (2014). *Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Kontaminasi Salmonella pada Daging Ayam Potong*. Unnes Journal of Public Health, 3(4).
- Aksakal, A. 2010. Analysis of whole cell protein profiles of Salmonella serovars isolated from chicken, turkey and sheep faeces by SDS-PAGE. *Veterinarni Medicina*. 55 (6): 259–263.
- Alverson, C. J., Orozco, A. L., & Wagner, A. J. (2018). *Pathogen risk in poultry processing: A critical review*. *Journal of Food Safety*, 38(3), 1-12.
- Amaliyah, N. (2017). *Konsep Higiene dan Sanitasi Makanan*.
- Andari, S., & Yudhayanti, D. (2022). Isolasi dan Identifikasi *Salmonella* sp. pada Daging Ayam Segar yang Dijual di Pasar Legi Ponorogo. *Jurnal Delima Harapan*, 9(2), 101-108.
- Anggraini, W. (2018). *Hubungan Personal Higiene Penjamah dengan Keberadaan Coliform dan Escherichia coli pada Es Jeruk di Pasar Kawak Kelurahan Rejosari Kecamatan Kawadan Magetan*. Skripsi. Madiun: Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Anshori, M., dan Iswati, S. (2019). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Ariesthi, KD. (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, FES., Soelingan, S. (2014). *Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Salmonella sp. Pada Makanan Jajanan Bakso Tusuk di Kota Manado*. *Jurnal Unsrat Manado*. 2(1).
- Arsanti, L., dan Arum, F. (2014). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Babbitt, L. G., Brown, D., & Mazaheri, N. (2015). *Gender, entrepreneurship, and the informal economy: An institutional perspective*. *World Development*, 70, 122–132.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2019). *Peraturan Kepala BPOM No. 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba*.
- Badan Pengawas Obat Makanan. (2012). *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Pendidikan di Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Barbut S. (2015). *The Science of Poultry and Meat Processing*. Ontario: University of Guelph.
- Baskara, T, S. (2021). *Konstruksi Lansia Tentang Program Permakanaan Di Kota Surabaya*. E-journal UNESA. 10(1).

- Bhaisare., Darshana B., Thyagarajan, D., Churchill, RR., Punniamurthy, N. (2014). *Bacterial Pathogens in Chicken Meat : Review. International Journal of Life.*
- Centers for Disease Control and Prevention (CDC). (2019). *Food Safety and Inspection Service: Foodborne Pathogens and Illnesses.*
- Chen, Y., Jackson, K. M., Chea, F. P., & Schaffner, D. W. (2013). Quantification and variability analysis of bacterial cross-contamination rates in common food service tasks. *Journal of Food Protection*, 64(1), 72–80.
- Clark, H., Rodriguez, M., dan Kim, Y. (2021). *The Impact of Employee Hygiene on Food Safety in Poultry Plants. Journal of Food Protection.* 84(4), 635-642.
- Eka, W., dkk. (2015). *Karakteristik Mikrobiologi Nugget Ayam Dengan Pasta Tomat Selama Penyimpanan.* Jurnal Ilmu Ternak. Universitas Padjadjaran.
- Fatiqin, A., Novita, R., dan Apriani, I. (2019). *Pengujian Salmonella dengan Menggunakan Media SSA dan E. Coli Menggunakan Media EMBA Pada Bahan Pangan.* Jurnal Indobiosains. 1(1): 22-29.
- Gonzales-Barron, U., Gonçalves-Tenório, A., Rodrigues, V., & Cadavez, V. (2017). *Foodborne pathogens in raw poultry meat: A review on dynamic transmission and persistence. Journal of Poultry Science*, 96(10), 3741-3755.
- Handayani, L., Setyawan, A., & Sutrisno, H. (2022). *Edukasi keamanan pangan pada produk makanan di pasar tradisional.* Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat, 14(1), 20-30.
- Hariyati, N., Agus, M., Budiyanto, 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.
- Hassan, R. A., Mansour, M. A., & Awad, A. M. (2020). *Microbial contamination in poultry processing plants and its prevention strategies.* Food Control, 110, 106983.
- Iskandar, A. (2023). *Dasar Metode Penelitian.* Makassar: Cendekiawan Inovasi Digital Indonesia.
- Johnson, D., dan Lee, S. (2020). *Cross-Contamination in Food Processing: The Role of Equipment Sanitation. International Journal of Food Microbiology.* 280, 58-65.
- Jones, M., dan Miller, A. (2020). *Preservative Effects of Natural Extracts in Chicken Nuggets. Journal of Food Quality and Safety*, 12(1), 89-96.
- Kurniawan, R. (2018). *Perbandingan Tingkat Kontaminasi Bakteri pada Nugget Ayam di Pasar Tradisional dan Supermarket.* Jurnal Mikrobiologi. 15(3), 200-210.
- Kurniawan, T., & Yuniarto, A. (2019). *Studi kontaminasi bakteri pada nugget ayam curah di pasar tradisional.* Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 10(4), 34-42.
- Kusumaningrum, H., Wijaya, I., & Ramadhan, F. (2020). *Keberadaan Escherichia coli pada produk pangan hewani.* Jurnal Mikrobiologi Indonesia, 12(3), 123-130.

- Lee, HS., dan Kim, JS. (2022). *Diagnostic Performance of Salmonella Shigella Agar in Clinical Laboratories*. *Journal of Clinical Microbiology*. 60(3), e02456-21.
- Liu, B., Furevi, A., Prepelov, AV., 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.
- Marcherita, I. (2012). *Uji Organoleptik Hasil Jadi Scone Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Kulit Telur*. Universitas Bina Nusantara.
- Nadiah, F. (2018). *Pengaruh Penggunaan Tepung Berbeda terhadap Warna, Organoleptik, dan pH pada Nugget Ayam*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Nawangwulan, A. (2024). *Pengaruh Penambahan Kombinasi Jantung dan Hati Ayam Pada Nugget Ayam Terhadap Kadar Air, Tekstur, WHC dan Organoleptik (Rasa dan Aroma)*. Sarjana thesis. Universitas Brawijaya.
- 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*. 3rd international conference on sports sciences and health 2019.
- Nurhayati, A., & Rahman, T. (2021). *Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi Lingkungan terhadap Cemaran Escherichia coli pada Makanan Jajanan*. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Lingkungan*. 10(2) : 123-130.
- Olahstat. (2023). *Analisis Komparatif antara Probability dan Nonprobability dalam Penelitian Pemasaran*. *Jurnal Penelitian dan Analisis Ekonomi Statistik*, 1(3), 108-120.
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). *Nomor 19 Tahun 2019 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Pangan Steril Komersial Yang Diolah Dan Dikemas Secara Aseptik*. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2003 *Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 *Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan*. Jakarta.
- Presioza, D. A. M. (2024). *Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis Telur Ayam Rebus (Total Plate Count) di Kawasan Wisata Ubud*. Poltekkes Denpasar Jurusan Teknologi Laboratorium Medis.
- Public Health England. (2015). *UK Standards For Microbiology Investigations*. Identification Of Bacillus Species. London : England.
- 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.

- Rahayu, B., Sitanggang, C, N, B. (2010). *Pemeriksaan Cemaran Salmonella sp. pada Nugget Ayam yang Dipasarkan di Kota Medan*. Skripsi. Universitas Medan Area.
- Rahmiati, D., Sari, N. M., & Putri, R. A. (2019). Angka Prevalensi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* pada Daging Ayam Broiler yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 4(2), 211-220.
- Rosyadi, A. A. P. (2018). *Statistika Pendidikan* (1st ed). Malang : UMM Press.
- Sari, A., et al. (2019). *Hubungan Praktik Higiene Pedagang dengan Kontaminasi Escherichia coli pada Nugget Ayam*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 14(2): 150-160.
- Sari, W., Rahayu, E., & Nugroho, T. (2021). Prevalensi *Salmonella sp.* pada produk olahan ayam. *Jurnal Veteriner Indonesia*, 22(1), 56-64.
- Sarie, F., Sutaguna, I.N., Suraoka, I.P., Damanik, D., Efrina, G., Sari, R., Massenga, T.W. (2024). *Metodologi Penilaian*. (S.O Manullang, Ed.) (1st ed). Batam : Yayasan Cendekia Mulia Mandiri.
- Sartika, D. (2012). Efektivitas 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., Susilawati, dan Arfani, G. (2016). Identifikasi Cemaran *Salmonella Sp.* Pada Ayam Potong Dengan Metode Kuantifikasi Di Tiga Pasar Tradisional Dan Dua Pasar Modern Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian* Vol. 21 No.2.
- Setyorini, E. (2013). *Hubungan Praktek Hygiene Pedagang Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Ruja Yang Dijual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang*. *UNNES Journal of public health*. 2(3):2.
- Siagian, albiner. (2012). *Mikroba Pathogen Pada Makanan Dan Sumber Pencemarannya*. Fakultas Kesehatan Masyarakat universitas Sumatera utara. USU Digital Library.
- Siburian, E. T., Dewi, P., & Tri Martuti, N. K. (2012). "Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng." *Life Science*, 1(2).
- Smith, A., Jones, B., dan Williams, C. (2019). *Microbial Contamination in Poultry Processing: A Review*. *Food Safety Journal*. 25(3), 112-120.
- Standar Nasional Indonesia. (2014). *Nugget Ayam*. Pada SNI 6683:2014. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Standard Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 7388. Batasan Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Sugiyono. (2017). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: PT Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Statistika untuk Penelitian*. Yogyakarta: CV. Alfabeta.

- Supriyono, A. (2015). *Cemaran Mikroba Pada Nugget Ayam yang Diperdagangkan di Pasar Tradisional dan Mini Market di Wilayah Kecamatan Hamparan Perak*. Skripsi. Medan : Fakultas Biologi Universitas Medan Area.
- Surjana, W. (2018). *Pengawetan Bakso Daging Sapi dengan Bahan Additif Kimia pada Penyimpanan Suhu Kamar*. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Susanti., Fusvita, A., dan Janhar, I, A. (2016). *Identifikasi Salmonella sp. Pada Ikan Asap Di Pasar Tradisional Kota Kendari*. *Journal of Biowallacea*. 3(2) : 467-473.
- Susilo, S., et al. (2020). *Pengaruh Penyimpanan Dingin Terhadap Kualitas Mikrobiologis Nugget Beku di Semarang*. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 9(1), 57-65.
- Sutrisno, E., Rahmawati, F., & Prasetyo, R. A. (2019). *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Escherichia coli Kontaminan pada Daging Ayam di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan*. *Jurnal Medik Veteriner*, 2(1), 45-52.
- Trigunarso, S, I. (2020). *Higiene Sanitasi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Jajanan Di ISSN : Gambaran Karakteristik Dan Anaisis Hygiene Sanitasi Lingkungan Sekolah*. *Jurnal Kesehatan*. 11(1): 115-124.
- Ukkas, I. (2017). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Industry Kecil Kota Palopo*. *Journal of Islamic education management*. 2(2) : 187-198.
- Wahyuni, S. (2020). *Analisis Faktor Ekonomi dan Pendidikan pada Pedagang Pasar Tradisional*. *Jurnal Pendidikan dan Ekonomi*, 10(4), 102-110.
- WHO (2020). *Foodborne diseases: Impact and prevention*. World Health Organization.
- WHO. (2015). *Estimates of The Global Burden of Foodborne Diseases : Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2007 – 2015*. Switzerland.
- Widyartini, R. (2020). *Peran Hygiene dan Sanitasi dalam Menjaga Kualitas Produk Pangan*.
- Wirawan, I., Santoso, D., dan Harahap, N. (2018). *Kesadaran Produsen Pangan terhadap Standar Keamanan Pangan di Indonesia*. *Jurnal Keamanan Pangan*. 10(2), 150-160.
- Yulianto, I., Hartoyo, H., & Sukoco, H. (2020). *Characteristics of chicken nuggets with substitution of different types of vegetable fibers*. *Journal of Food Science and Technology*. 57(5), 1251-1259.
- Yulistiani R., Jariyah., Raharjo, D., Sarofa, U., dan Sabrina, D, A. (2023). *Tingkat Cemaran Bakteri Coliform dan Escherichia coli Pada Makanan dan Minuman Sebagai Dampak Kondisi Higiene dan Sanitasi di Sentra Kuliner Penjaringansari, Surabaya*. *Jurnal Teknologi pangan: media informasi dan komunikasi ilmiah teknologi pertanian*. 14(1): 35-47.

- 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.
- Yuningsih, et al. (2014). *Metode Pengambilan Sampel dalam Penelitian Mikrobiologi*. Universitas Padjajaran.
- Zelpina, E., Walyani, S., Niasono, AB., 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.
- Zhou, G., Liu, H., He, J., & Yuan, Y. (2020). *Analysis of cold chain logistics and its influence on the safety of frozen food products*. Food Control, 122, 107032.