

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas et al. (2021). Karakteristik Telur Berdasarkan Umur Ayam dan Ransum yang Diberikan. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 11(1), 68. DOI : <https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i1.145>
- Arisnawati. (2016). Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp Pada Telur Ayam Ras. *Jurnal E-Clinic (ECl)*, 27(2), 5-10. URL : <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/id/eprint/5031>
- Darniati, et al. (2017). Isolasi *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. Pada Telur Ayam Kampung yang Gagal Menetas Di Laboratorium Lapangan Peternakan Universitas Syiah Kuala. *01*(3), 513-520. DOI : <https://doi.org/https://doi.org/10.21157/jim%20vet..v1i3.3816>
- Daydeva. (2017). Pengaruh Aplikasi Teknologi *Dielectric Barrier Discharge-UV* Plasma Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Telur Ayam (*Gallus Gallus Domesticus*). URL : 111. <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/165773>
- Dewi. (2022). Angka Lempeng Total dan Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Telur Merica Di Pasar Kreneng Kota Denpasar. 7(2), 107–115. URL : <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/5872>
- Djaelani et al. (2016). Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*) Setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 24, 122-127. DOI : <https://doi.org/10.14710/baf.v24i1.11704>
- Fitria et al. (2018). Jumlah cemaran bakteri *Staphylococcus aureus* pada telur asin mentah yang dijual di Pasar Induk Lambaro Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 2(3), 296-303. DOI : <https://doi.org/https://doi.org/10.21157/jim%20vet..v2i3.7875>
- Hariatningsih. (2015). *Studi Jumlah Cemaran Mikroba Pada Telur Ayam Ras Retak Cangkang (Bentesan) Sebagai Sebagai Belajar Biologi*. 2504, 1–9. URL : <https://eprints.umm.ac.id/66629/1>
- Kumaji. (2020). Pengaruh Lama Penyimpanan Telur Ayam Ras Pada Suhu Refrigerator Terhadap Jumlah Bakteri. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 5(2), 119. DOI : <https://doi.org/10.37905/aksara.5.2.119-128.2019>
- Mulyani. (2012). Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi. *1*(1), 521–528. URL : <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>
- Murung. (2018). Analisa Bakteri *Salmonella* sp. Pada Cingcau Hitam Yang Diperdagangkan Di Pasar Sukaramai Medan. 7, 1-25. URL : <http://poltekkes.aplikasi-akademik.com/xmlui/handle/123456789/4028>

- Pertiwi. (2018). Perbandingan Kadar Protein Pada Telur Ayam Kampung, Telur Ayam Ras, Dan Telur Puyuh Yang Di Jual Di Pasar Pepelegi Waru Sidoarjo. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–20. URL : <http://repository.um-surabaya.ac.id/id/eprint/3315>
- Rohmawati. (2019). Sifat Fisikokimia dan Fungsional Telur Ayam Ras Yang Disimpan Dalam Refrigerator Dengan Lama Waktu Yang Berbeda. Skripsi. URL : <https://repository.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2014/D.111.14.0055/D.111.14.0055-15-File-Komplit-20190306021607.pdf>
- Saraswati. (2012). Uji Bakteri *Salmonella* sp Pada Telur Bebek , Telur Puyuh dan Telur Ayam Kampung yang Di Perdagangan di Pasar Liluwo Gorontalo. *Laporan Penelitian*, 0-44. URL : <https://repository.ung.ac.id/en/karyailmiah/show/486>
- Sinurat. (2020). Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp Pada Gado-Gado (Vol. 2507, Issue February). <http://poltekkes.aplikasi-akademik.com/xmlui/handle/123456789/3396>
- Sitomorang. (2020). Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Makanan Sushi. URL : <http://poltekkes.aplikasi-akademik.com/xmlui/handle/123456789/3397>
- SNI. (2009). SNI 7388:2009 Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. *Standar Nasional Indonesia*, 17.
- Supriani. (2019). Identifikasi *Salmonella* sp Pada TST (Teh Susu Telur) yang Diperjualbelikan Di Jalan Williem Iskandar Medan. 45(45), 95–98. URL : <http://poltekkes.aplikasi-akademik.com/xmlui/handle/123456789/1481>
- Tika. (2016). Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Susu Sapi (Studi di Desa Murukan Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang). URL : <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/id/eprint/5242>
- Umami. (2017). Gambaran Pertumbuhan Bakteri *Salmonella* sp. Pada Telur Asin Dengan Waktu Penyimpanan Yang Berbeda. 1-73. URL <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/id/eprint/314>
- Wahyudi. (2021). Identifikasi Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Ikan Yang Siasap Studi Di Pasar Kecamatan Kedungadem. *Gastronomia y Turismo Local.*, 69, 5-24. URL : <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/id/eprint/5773>
- Wahyuningsih, E. (2019). Identifikasi Bakteri *Salmonella* SP Pada Telur Ayam Ras Yang Dijual Di Pasar Wage Purwokerto Sebagai Pengembangan Bahan Ajar Mikrobiologi. *Bioedusiana*, 4(2).DOI : <https://doi.org/10.34289/292827>
- Yansri et al (2021). Deteksi *Salmonella* spp. Pada Telur Ayam Konsumsi Dari Peternakan Ayam Ras dan Pasar Tradisional di Bali. *Jurnal Veteriner*, 22(1), 93–100. DOI : <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2021.22.1.93>
- Yuswananda. (2015). Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Makanan Jajanan Di Masjid Fathullah Ciputat. URL : <http://poltekkes.aplikasi-akademik.com/xmlui/handle/123456789/4028>

Yuswati. (2017). Identifikasi Salmonella sp. Pada Telur Ayam Kampung Yang Dijual Pedagang Jamu Di Kecamatan Banjarharjo Kabupaten Brebes. *Publicitas*, 2(2), 1-12. URL : <http://jurnal.poltekmkm-bbs.ac.id/index.php/ak/article/view/30>