

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S. T., Anwar, K., Rani, B., & Wulandani, D. (2024). *Total Bakteri Dan Nilai Hedonik Rarit Daging Sapi Bali Pada Waktu Penyimpanan Yang Berbeda (The Total Bacterial Number and Hedonic Value of The Bali Beef Rarit at Different Storage Durations)*. 1(3), 98–108.
- Alkalah, C. (2023). *Cemaran Bakteri Escherichia coli Dan Salmonella sp. Pada Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kota Palangka Raya Bacterial*. 19(5), 1–23.
- Amelia, R., Toruan, sari artauli lumban, & Evriarti, paulina rosa. (2023). *Mikrobiologi umum*. PT. SCifintech andrew wijaya.
- Asiva Noor Rachmayani. (2023). *bakteriologi 2*.
- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). Pengujian Salmonella Dengan Menggunakan Media Ssa Dan E. Coli Menggunakan Media Emba Pada Bahan Pangan. *Indobiosains*, 1(1), 22–29. <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v1i1.2206>
- Gracela, P. M., Rondonuwu, S. B., & Baideng, E. (2022). Identifikasi Bakteri Secara Molekuler Dari Mesin ATM pada Beberapa Tempat Di Kota Manado (Molecular Identification of Bacteria from ATM Machines In Some Places In Manado City). *JOURNAL of Biotechnology and Conservation in WALLACEA*, 02(02), 107–112.
- Holderman, M. V., De Queljoe, E., & Rondonuwu, S. B. (2017). Identifikasi Bakteri Pada Pegangan Eskalator Di Salah Satu Pusat Perbelanjaan Di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Sains*, 17(1), 13. <https://doi.org/10.35799/jis.17.1.2017.14901>
- Ihsan, B. (2021). Identification of Pathogenic Bacteria Contamination (Vibrio spp. and Salmonella spp.) in Flying Fish and Milkfish in Traditional Markets. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 89–96. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i1.34198>
- Ilahi, N. F., Ananta, N. L., & Advinda, L. (2021). Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi dari Pasar Tradisional. *Prosiding SEMNAS BIO 20221*, 283–292.
- Kementrian Kesehatan. (2023). *Profil Kesehatan indonesia 2023*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kuswiyanto. (2016). *Bakteriologi 2*. EGC.
- M. Fitri, H. Nuraini, R. Priyanto, & Y. C. Endrawati. (2021). Implementasi Higiene Sanitasi pada RPH Kategori I sebagai Syarat Produksi Daging Sehat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 138–143. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.3.138-143>

- Maulidina, R., Marlina, E. T., & Utama, D. T. (2023). Kualitas Mikroba Produk Olahan Daging yang Dijual Secara Daring Dari UMKM di Kota Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 83–100. <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i2.47313>
- Muna, F., & Khariri. (2020). Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Diseases. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Di Era Pandemi Covid-19, September*, 74–79.
- Panggabean, P. A., Aruan, M., Lusiana, D., Gultom, D., Layadi, N., Nanda, Y. J., Situmorang, N., Mardiyono, M. S., & Zega, R. K. (2023). Pelatihan Identifikasi Enterobacteriaceae Secara Biokimia Menggunakan Analytical Profile Index (API) 20-E kepada Guru dan Siswa Teknologi Laboratorium Medik SMK Negeri 9 Kota Tangerang. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(9), 3758–3773. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i9.11067>
- Pertiwi, D. P. (2019). Identifikasi Bakteri Salmonella Sp Dan Escherichia Coli Pada Bakso Bakar Yang Dijual Di Alun - Alun Kota Jombang. *Jurnal Insan Cendekia*, 6(1), 18–22. <https://doi.org/10.35874/jic.v6i1.528>
- Rachmawaty, farida juliantina. (2021). *MEDIA*.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko. *IPB Press*, 1–151.
- Razak, N. N. M. (2024). Pola Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus Pada Media Blood Agar Plate (BAP) Menggunakan Darah Manusia, Darah Ayam, dan Darah Domba. *Ayan*, 15(1), 37–48.
- Sembor, sofi margritje, & Tinangon, R. M. (2019). Industri Pengolahan Daging. *Hukum Perumahan*, 482. https://books.google.co.id/books?id=t3zPqTnRjX0C&dq=wrong+diet+pills&source=gbs_navlinks_s
- Sembor, sofi margritje, & Tinangon, R. M. (2022). Industri Pengolahan Daging. *Hukum Perumahan*, 482.
- Setiara, A., Maria, J., Tarigan, A. B., Anandari, M., Husna, N., Hulzana, N., Pangaribuan, H., Audia, S., Sibarani, B., William, J., Ps, I. V, Baru, K., Percut, K., Tuan, S., & Serdang, K. D. (2024). Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Pada Sampel Daging Bakso Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS). *Kebumian Dan Angkasa*, 5, 50–58. <https://doi.org/10.62383/algoritma.v2i5.120>
- Sirajuddin, nur tasmiah, Nurdini, L., & Ramadhan, J. (2025). *Mikrobiologi. yayaan tri edukasi ilmiah*.
- Soeparno. (2024). *ilmu dan teknologi daging*. Gadjah Mada University pres.

- Umar Zein, Khalid Huda Sagala, J. G. (2017). Diare Akut Disebabkan Bakteri. *Universitas Stuttgart*, 1–15.
- Utami, putra rahmadea. (2023). *pengantar bakteriologi penyakit infeksi untuk ATLM*. deepublish.
- Waluyo, L. (2024). *Dasar dasar mikrobiologi dan parasitologi*. ummpress.
- WHO. (2015). *WHO's first ever global estimates of foodborne diseases find children under 5 account for almost one third of deaths*. <https://www.who.int/news/item/03-12-2015-who-s-first-ever-global-estimates-of-foodborne-diseases-find-children-under-5-account-for-almost-one-third-of-deaths>
- Wibowo, S., Noorahman, nabil fariz, & Sandriya, A. (2024). *Teknik labolatorium mikrobiologi*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Zuhri, S. (2019). Pemeriksaan Mikrobiologis Air Minum Isi Ulang di Kecamatan Jebres kota Surakarta. *Doctoral Dissertation, Univerversitas Muhammadiyah Surakarta*, 1–18.