

DAFTAR PUSTAKA

- Aerita, A.N., E.T. Pawenang, dan Mardiana., 2014. *Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Kontaminasi Salmonella pada Daging Ayam Potong*. Unnes Journal of Public Health. 3(4): 9-12.
- Afifah, N.D., G. Anjani. 2012. *Sistem Produksi dan Pengawasan Mutu*
- Amiruddin, R. R., Darniati, D., & Ismail, I. (2017). *Isolasi dan Identifikasi Salmonella sp pada Ayam Bakar di Rumah Makan Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner, 1(3), 265-274.
- Bahri, S. 2008. *Beberapa aspek keamanan pangan asal ternak di Indonesia*. Pengembangan Inovasi Pertanian 1 (3): 225-242.
- Budiati, T., Suryaningsih, W., Umaroh, S., Poerwanto, B., Bakri, A., dan Kurniawati, E., 2018. *Antimicrobial Activity of Essential Oil from Indonesian Medicinal Plants Against FoodBorne Pathogens*, IOP Publishing.
- Cappuccino, J. G. dan N. Sherman. 2009. *Manual Laboratorium Mikrobiologi*. 8th edn. Edited by J. Manurung. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Cappuccino, J. G. dan N. Sherman. 2014. *Microbiology a laboratory manual (10th Ed)*. San Fransisco: Pearson Education, Inc, Publishing as Benjamin Cummings.
- Dharma, M. A., Nocianitri, K. A., dan Yusasrini, N. L. A., (2020). *Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang Uwuh*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA).
- Direktur Kesehatan Hewan. 2014. *Manual penyakit unggas*. Direktorat Kesehatan Hewan. Jakarta. 153-262.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2014. *Statistik Peternakan dan Kesehatan hewan*.
- 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).
- Fathonah, S. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Unnes Press. Semarang.
- Fikha Nurfadillah 2021. *Karakteristik Antioksidan Enkapsulasi Kitosan Ekstrak Etanol Daun Serai Dapur (Cymbopogon citratus)*. Skripsi Program Sarjana Kedokteran Gigi. Universitas Trisakti.

- Gustiani, E. 2009. *Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihadangkan*. Jurnal Litbang Pertanian. 28:96-100
- Hariyadi dan Ratih. 2009. *Memproduksi Pangan yang Aman*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Haq, A. N., Septinova, D., & Santosa, P. E. 2015. *Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 3(3).
- Howarto, M. S., Wowor, P. M., & Mintjelungan, C. N. 2015. *Uji efektifitas antibakteri minyak atsiri sereh dapur sebagai bahan medikamen saluran akar terhadap bakteri Enterococcus faecalis*. e-GiGi, 3(2).
- Ikawikanti, A. (2013). *Isolasi dan Karakterisasi Salmonella spp. di Lingkungan Peternakan Ayam Broiler di Kota Malang*. Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya.
- Jadhey, S., Erina, & Abrar, M. 2020. *Deteksi Salmonella sp pada Pempek Yang Dijual di Sekitar Kampus Universitas Syiah Kuala*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET), 4(4), 107–113.
- Jawetz, Melnick, dan Adelbergs., 2012. *Mikrobiologi Kedokteran*, Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Lada, Y.W., 2017. *Pengaruh Minyak Kayu Manis (Cinnamomum burmanni) Terhadap Awal Pembusukan, Nilai Ph, Total Koloni Bakteri dan Organoleptik pada Daging Sapi*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging. Edisi Kelima*. Penerjemah Aminuddin Parakkasi dan Yudha Amwila. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Liur, I. J. 2020. *Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon*. Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology, 3(2), 59.
- Manus, N., Yamlean, P.V.Y., dan Kojong, N.S., 2016, *Formulasi Sediaan Gel Minyak Atsiri Daun Sereh (Cymbopogon citratus) Sebagai Antiseptik Tangan*. Pharmacon, 5(3): 1–5.
- Midorikawa, Y., Nakamura, S., Phetsouvanh, R., dan Midorikawa, K. 2014. *Detection of NonTyphoidal Salmonella Using A mechanism for controlling Hydrogen Sulfide Production*. Open Journal of Medical Microbiology, 2014, 4, 90-95 Published Online March 2014 in SciRes.
- Nuria, Cut., 2009. *Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun jarak pagar (Jatropha curcas L.) terhadap bakteri staphylococcus aureus, Escherechia coli dan Salmonela typhi*. 5 (2): 10-12.

- Oladeji, O.S., Adelowo, F.E., Ayodele, D.T., dan Odelade, K.A., 2019. *Phytochemistry and Pharmacological Activities of Cymbopogon citratus: A Review*, *Scientific African* 6, e00137.
- Paerunan, A., Sakung, J., & Hamidah. 2018. *Analisis Kandungan Bakteri Pada Daging Sapi dan Ayam yang Dijual di Pasar Sentral Daya Kota Makassar*. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 1(1), 1–11.
- Pramani, C. A. 2010. *Pengaruh Perlakuan Awal Bahan Baku dan Waktu Destilasi Serai Dapur terhadap Karakteristik Fisikokimia Minyak Serai Dapur (Lemongrass oil)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pui, C.F., Wong, W.C., Chai, L.C., Tunung, R., Jeyaletchumi, P., Noor, H.M.N., Ubong, A., Farinazleen, M.G., Cheah, Y.K. and Son, R. 2011. *Salmonella: A foodborne pathogen*. *Int. Food Res. J.*, 18(1): 465-473.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Putra, I. G. A. U. S., Darwinata, A. E., Pinatih, K. J. P., & Dwi, N. N. 2022. *Prevalensi Kontaminasi Bakteri Salmonella Sp. Dan Shigella Sp. Pada Daging Ayam Potong Yang Dijual Oleh Pedagang Pasar Tradisional Di Kota Denpasar*.
- Putri, R. A. A., Tyasningsih, W., & Fikri, F. 2021. *Uji cemaran Salmonella sp. pada susu segar kambing Sapera di Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi*. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian* (Vol. 2, No. 1, pp. 186-197).
- Radji, M. 2016. *Buku ajar mikrobiologi: panduan mahasiswa farmasi dan kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Retno, A. K., B. Eko, dan W. Nenny. 2013. *Pemanfaatan Ekstrak Sereh (Chymbopogon Nardus L.) sebagai Alternatif Anti Bakteri Staphylococcus epidermidis pada Deodoran Parfume Spray*. *Jurnal Hama dan Penyakit Tanaman*, 7(2): 12-16.
- Rivai, Harrizul, G. dan R. W. (2014). *Pengaruh Cara Pengeringan dengan Oven, kering Angin, dan Cahaya Matahari Langsung terhadap Mutu Simplisia Herba Sambiloto*. *Jurnal Farmasi Higea*, 6(2).
- Safitri, E., Hidayati, N. A., & 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), 25-30.
- Sa'idah, F.S. Yusnita, dan I. Herlinawati. 2011. *Hasil Penelitian Cemaran Mikroba Daging Sapi di Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional*. *Dilavet*. 21(2).

- Sholehah, H. 2019 . *Uji Total Plate Count dan Cemaran Escherichia Coli pada Jamu Gendong Temulawak di Pasar Tradisional*. SKRIPSI Uin Sunan Ampel.
- Shukshith, K. S., & Vishal, G. N. (2016). *Qualification of Autoclave*. *Int. J. PharmTech Res.*, vol. 9, n0. 4, pp. 220-226.
- Subramaniam, G., Xin, Y.Y., dan Sivasamugham, L.A. 2020. *Antibacterial Activity of Cymbopogon citratus Against Clinically Important Bacteria*. *South African Journal of Chemical Engineering*. 34(2020):26–30.
- Sudarsono A. 2008. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri pada Ikan Laut dalam Spesies Ikan Gindara (Lepidocibium flavobronneum)*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sumiartha, K., N. Kohdrata, dan N. S. Antara. 2012. *Modul Pelatihan Budidaya dan Pasca Panen Tanaman Sereh (Cymbopogon citratus)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Udayana. Denpasar.
- Sunaryo, E. S. 2015. *Minuman Tradisional Penguat Kekebalan Tubuh*. Media Komputindo. Jakarta. 105 hal.
- Takasari, C. 2008. *Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi Segar dengan Penambahan Bakteriosin dari Lactobacillus sp. Galur SCG 1223 yang Diisolasi dari Susu Sapi*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Tuhumury, F. D., Kaihena, M., & Seumahu, C. A. 2022. *Analisa total Bakteri Salmonella spp. pada Produk Ikan Cakalang Asap Yang Dijual pada Beberapa Pasar Di Kota Ambon*. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 10(2), 682.
- White, D. G., S. Zhao, R. Sudler, S. Ayers, S. Friedman, S. Chen, P. F. McDermott, S. McDermott, D. D. Wagner, and J. Meng. 2001. *Salmonella from retail ground meats*. *Engl. J. Med.* 345: 1147– 1154.
- Williams PG. 2007. *Nutritional composition of red meat, nutrition and dietetics. Nutrition and dietetics is the official*. *Journal of the Dietitians Association of Australia*. 64 (Suppl 4):S113-S119.
- Winangsih dan Prihastanti, E., Parman, S. (2013). *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (Zingiber aromaticum L.)*. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 21(1), 19- 25.
- Veerman M, Setiyono, Rusman. 2011. *Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas kimia dendeng babi*. *J. Agrinimal*. 1(2): 52-59.

Yuswananda, N. P., 2015. *Identifikasi Bakteri Salmonella sp. pada Makanan Jajanan di Masjid Fathullah Ciputat*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

Zainal, M., Daswir., Indra., Ramadhan., Idris., David, A. dan Julius. 2011. *Laporan Akhir. Pengembangan Tanaman Perkebunan Berwawasan Konservasi di Sawah Lunto*. Kerjasama Pemkot Sawah Lunto dengan Puslitbangun.

Zaraswati, D. 2006. *Mikrobiologi Farmasi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.