

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.
- Amiruddin., R., R., Darniatu dan Ismail., 2017. *Isolasi dan Identifikasi Salmionella sp pada Ayam Bakar di Rumah Makan Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh*. JIMVET. 1(3): 265-274.
- Apelabi., P., C., Wuri., D. A., Urias, M., & Sanam, E., 2015. *Perbandingan Nilai Total Plate Count (TPC) dan Cemaran Salmonella sp. pada Ikan Tongkol (Eutynnus sp.) yang Dijual di Tempat Pelelangan Ikan (TPI), Pasar Tradisional dan Pedagang Ikan*. Kajian Veteriner, 3(2), 121–137.
- A. Tankeshwar., 2020., “Indole Test: *Principle, Procedure and Results,*” *Learn Microbiology Online, Apr. 04, 2012*. <https://microbeonline.com/indole-test-principle-procedure-results/> (Nov. 29).
- Azizah., A., & Soesetyaningsih., E., 2020. *Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan*. Berkala Sainstek, 8(3), 75.
- Banjarnahor., I., Nurtjahja., K., & Fauziah., I., 2017. *Pemeriksaan Cemaran Salmonella sp. pada Daging Ayam Potong yang Diperdagangkan di Pasar Sukaramai Kecamatan Medan Area Kota Medan*. Biolink (Jurnal Biologi Lingkungan Industri Kesehatan), 2(1), 63–73.
- Bakara., VSS., Dkk., (2014) ‘Analisis Bakteri *Salmonella sp.* pada Daging Ayam Potong Yang Dipasarkan Pada Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Di Kota Medan’, *Jurnal Peternakan Inegratif*, Vol.3 No.1 : 71-83.
- Caesarika., E., & Syafah., L., (2018). *Pengaruh Metode Pengeringan Rimpang Temulawak, Temugiring dan Kunyit Terhadap Parameter Nonspesifik*. Diploma thesis. Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang.
- Candra AYR., Widodo ME., Yanestria SM., Mardijanto A., Wibisono FJ., 2022. *Uji kualitas (organoleptis, eber) dan identifikasi cemaran Salmonella Spp.pada daging ayam dari pasar tradisional di Surabaya Barat*. J. Ilmu Pet. Vet. Trop. 12(1): 99-106.
- Cappuccino., J., G., dan N., Sherman., 2014. *Microbiology a laboratory manual (10th Ed)*. San Fransisco: Pearson Education, Inc, Publishing as Benjamin Cummings.
- Darmawan, A., L. Muslimin, S., Arifah dan H. Mahatmi., 2020. *Kontaminasi Salmonella spp pada Daging Ayam Broiler yang Dijual di Beberapa Pasar Tradisional di Makassar*. Indonesia Medicus Veterinus. 9(2): 168-176.
- Dharma, M., A., K., A., Nocianitri dan N., L., A., Yusasrini., 2020. *Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang Uwuh*. Jurnal

Ilmu dan Teknologi Pangan. 9(1): 88-95.

- Effendi, S., (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- 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.
- Faizah, U., N., dan A., A., Tridayanti., 2022. *Pengujian Salmonella dengan Menggunakan Media SSA dan Media TSIA pada Makanan*. Kenanga: *Journal of Biological Sciences and Applied Biology*. 2 (1): 58-64.
- Fahmi, N., I., Herdiana dan Rubiyanti., 2019. *Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Mutu Simplisia Daun Pulutan*. *Media Informasi*. 15(2): 165-169.
- Fardi, A., R., A., dan S., J., Raharjo., 2022. *Pengaruh Metode Pengeringan Kering Angin dan Oven terhadap Karakteristik Simplisia Bunga Kecombrang (Etlintera elatior)*. *Jurnal Metamorfosa*. 9(2): 379-389.
- Farida, S., dan A., Maruzy., 2016. *Kecombrang (Etlintera elatior): Sebuah Tinjauan Penggunaan secara Tradisional, Fitokimia dan Aktivitas Farmakologinya*. *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*. 9(1): 19-28.
- Hajrawati, H., M., F., Wahyuni, W., & 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), 386–388
- Hilmiati., Nurliana., Ismail., Husnurrizal., Razali., Darmawi., & Hambal., M., 2016. *Pengaruh Pencelupan Karkas Ayam Pedaging Dalam Larutan Asam Sitrat Dan Asam Asetat Terhadap Penghambatan Waktu Pembusukan*. 10, 133– 136.
- Höll L., Behr J., Vogel RF., 2016. Identification and growth dynamics of meat spoilage microorganisms in modified atmosphere packaged poultry meat by MALDI- TOF MS. *Food Microbiol*. 60: 84-9.
- Hutagaol, R., S., (2022). *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kecombrang (Etlintera elatior (Jack) RM Sm.) Terhadap Propionibacterium acnes dan Staphylococcus epidermidis* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Jati, N. K., Prasetya, A. T., & Mursiti, S., (2019). Isolasi, identifikasi, dan uji aktivitas antibakteri senyawa alkaloid pada daun pepaya. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 42(1), 1-6.
- Jayaweera TSP., Ruwandeepika HAD., Deekshit VK., Vidanarachchi JK., Kodithuwakku SP., Karunasagar I., Cyril HW., 2020. *Isolation and Identification of Salmonella spp. from Broiler Chicken Meat in Sri Lanka and their Antibiotic Resistance*. *The J. Agric. Sci*. 15(3): 395-410.
- Kartika, E., Khotimah, S., & Yanti, A., 2014. *Deteksi bakteri indikator keamanan pangan pada sosis daging ayam di Pasar Flamboyan Pontianak*. *Protobiont*, 3(2), 111–119.

- Kusumawati, E., Supriningrum, R., & Rozadi, R., (2015). Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun kecombrang *etlingera elatior* (Jack) RM SM terhadap *Salmonella typhi*. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 1-7.
- 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.
- Lamatokan, M. F. E., A. N. Sari. N., Nurhayati dan F. Pramonodjati. 2023. *Uji Cemaran Bakteri Salmonella sp., Escherichia coli, Shigella sp dan Staphylococcus aureus pada Jajanan Kue Tradisional di Pasar Kota Surakarta*. *Jurnal of Health Research*. 6(1): 11-20.
- Lingga MN., Rustikawati I., dan Buwono ID. 2012. Efektivitas Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) untuk Pencegahan Serangan *Saprolegnia* Sp. pada Lele Sangkuriang. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(4): 75-80.
- Martinsyah, R. H., Ramadhan, N., Pamuji, P. A. N., Syafridi, J. F., & Suliansyah, I. 2020. *Keanekaragaman Hayati Kecombrang (Etlingera Elatior) Dikabupaten Solok Sebagai Sumber Pangan Dan Obat Herbal Dalam Menjaga Daya Tahan Tubuh Pada Masa Pandemi Covid-19* Rachmad 2020.
- Muhamad, P. H., 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Curing Terhadap Kandungan Senyawa Bioaktif Ekstrak Etanol Bunga Kecombrang (Nicolaia speciosa Horan)*. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(4), 92–102.
- Manullang, M., P., I., B., N., Swacita dan I. Suada. 2020. *Angka Lempeng Total Bakteri pada Daging Ayam Broiler yang Dijual di Beberapa Pasar Tradisional di Denpasar Selatan*. *Buletin Veteriner Udayana*. 12(1): 1-6.
- Nasution, A. W., H. M., Nasution, M. S. Lubis dan Y. P. Rahayu., 2023. *Uji Aktivitas Antibakteri fraksi n-heksana dan Etil Asetat Daun Kecombrang (Etlingera alatior) terhadap Staphylococcus aureus dan Escherichia coli*. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*. 6(4): 1488-1497.
- Nida, U. H., O. A. K. Mohd., R. Ahmad., H. Nurul dan S. Saima., 2016. *Analysis of Salmonella Contamination in Poultry Meat at Various Retailing, Different Storage Temperatures and Carcass Cuts*. *International Journal of Poultry Science*. 15 (3): 111-120.
- Nurlaili, N., Maulida, A., Theresia, C., Sandika, F. A., dan Hairah, U., 2022. *Aplikasi Ekstrak Tanaman Kecombrang (Etlingera elatior) Sebagai Pengawet Alami pada Daging Ikan Nila (Oreochromis niloticus): Application of Kecombrang (Etlingera elatior) Plant Extract as a Natural Preservative in Tilapia (Oreochromis niloticus) Meat*. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(2), 198-204.
- 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.

- Putu, N., Dewi, G., Putu, N., & Leliqia, E. 2022. Review : Studi Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antimikroba Kecombrang (*Etlingera elatior*). 1, 193–202
- Ray B., Bhunia A., 2014. *Fundamental Food Microbiol.* 5 th Ed. CRC.Press – Taylor and Francis Group. Boca Raton.
- Ristanti, E., W., Kismiati, S., & Harjanti, D. W., 2017. Pengaruh Lama Pemaparan Pada Suhu Ruang Terhadap Total Bakteri , pH Dan Kandungan Protein Daging Ayam Di Pasar Tradisional Kabupaten Semarang. *AGROMEDIA: Berkala Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 35(1), 50–57.
- Rizaldi, A., dan E. Zelpina., 2020. *Detection of Salmonella sp. And Escherichia coli on Chicken Meat at Tamiang Layang Market.* *Microbiology Indonesia*. 14(3): 117-120.
- Rizaldi, A., E. Zelpina dan K. Oktarina., 2022. *Cemaran Coliform dan Total Plate Count pada Daging Ayam Broiler: Studi Kasus di Pasar Tradisional Kabupaten Barito Timur.* *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*. 4(1): 28-33.
- Rouger, A., I. D. O., Tresse and M. Zagorec., 2017. *Bacterial Contaminants of Poultry Meat: Sources, Species, and Dynamics.* *Microorganism*. 5(50): 216.
- Safitri, E., N., A., Hidayati dan R. Hartati., 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.
- Sangadji, I., Jurianto, J., & Rijal, M., 2019. Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri. *Biosel: Biology Science and Education*, 8(1), 47.
- Sartika D., Susilawati., Arfani G., 2016. Identifikasi cemaran *Salmonella* spp. pada ayam potong dengan metode kuantifikasi di tiga pasar tradisional dan dua pasar modern di kota Bandar Lampung. *J. Teknol. Industri Hasil Pertanian*. 21(2): 89-96.
- Satria, R. G., Hamid, I. S., Wibawati, P. A., Estoepangestie, A. T. S., Saputro, A. L., & Praja, R. N. 2021. Identifikasi *Salmonella* sp. pada Susu Segar di Peternakan Sapi Perah Kecamatan Licin Kabupaten Banyuwangi. *Media Kedokteran Hewan*, 32(3), 114.
- Suryanti, I. A. P., Ristiati, N. P., & Dewi, I. A. W. 2018. Jumlah Koloni Bakteri pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L .) Di Pasar Tradisional Kota Singaraja, Bali. *Matematika, Sains, Dan Pembelajarannya*, 12(1), 54–63.
- Susanto, E. P. B., H. D. Utami dan B. Hartono. 2014. Analisis finansial usaha budidaya ayam broiler (pedaging) peternakan plasma pola kemitraan di pt reza perkasa unit budidaya madiun. *Jurnal Sosial Ekonomi*. 1: 1-11.
- Suprayogo, D., Suarjana, I., & Rudyanto, M. 2014. Lama Penyimpanan Daging Broiler terhadap Jumlah Cemaran Coliform pada Showcase Pasar-Pasar Swalayan di Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(2), 92–98.

- Suwandi, J. F., & Sandika, J., 2017. Sensitivitas Salmonella thypi Penyebab Demam Tifoid terhadap Beberapa Antibiotik. *Jurnal Majority*, 6(1), 41–44.
- Sholehah., H., 2019 . Uji Total Plate Count dan Cemaran Escherichia Coli pada Jamu Gendong Temulawak di Pasar Tradisional. *SKRIPSI Uin Sunan Ampel*.
- Vishal Gupta, N., & Shukshith, K. S., 2016. Qualification of autoclave. *International Journal of PharmTech Research*, 9(4), 220–226.
- Wahyuni, R., Guswandi, H. Rivai., 2014. *Pengaruh Cara Pengeringan dengan Oven, Kering Angin dan Cahaya Matahari Langsung terhadap Mutu Simplisia Herba Sambiloto*. *Jurnal Farmasi Higea*. 6(2): 126-133.
- Wibisono, F. J., Candra, A. Y. R., Widodo, M. E., Mardijanto, A., & Yanestria, S. M., 2022. Uji Kualitas (Organoleptis, Eber) dan Identifikasi Cemaran Salmonella Sp. Pada Daging Ayam Dari Pasar Tradisional di Surabaya Barat. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 12(1), 99–106.
- World Health Organization., 2017. *Background Doc: The Diagnosis, Treatment and Prevention of Typhoid Fever*. Geneva, Swizerland.
- Zuanita, D., A., I., G., K., Suarjana dan M. D. Rudyanto. 2014. *Cemaran Coliform pada Daging Ayam Pedaging yang Dijual di Swalayan di Denpasar*. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1): 26-31.