

DAFTAR PUSTAKA

- Anjani, R. P., dan A. Kartini. 2013. *Perbedaan Pengetahuan Gizi, Sikap, dan Asupan Zat Gizi pada Dewasa Awal (Mahasiswi LPP Graha Wisata dan Sastra Inggris Universitas Diponegoro Semarang)*. Journal of Nutrition College. 2(3): 312-320.
- Ardiansyah, M. F. 2018. *Pengaruh Lama Perebusan dan Proporsi Gluten Terhadap Mutu dan Kualitas Sosis Nabati Berbasis Tepung Kedelai Hitam*. [skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Assidiqi, A. S., M. Darawati, A. A. S. P. Chandradewi, dan N. L. Suranadi. 2019. *Pengetahuan, Sikap, dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan di Ruang Pengolahan Makanan*. Jurnal Gizi Prima. 4(2): 81-86.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Persyaratan Cemarkan Mikroba Sosis Daging*.
- Ekici, G., and E. Dumen. 2019. *Escherichia coli and Food Safety*. In the Universe of *Escherichia coli*.
- Fatimawati, A. G., Bambang, dan N. S. Kojong. 2014. *Analisis Cemarkan Bakteri Coliform dan Identifikasi E. coli pada Air Isi Ulang dari Depot di Kota Manado*. Jurnal Ilmiah Pharmacon. 3(3): 325-334.
- Fauzia, S. F. 2021. *Uji Total Plate Count (TPC) dan Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Salmonella sp. pada Pentol di Sekitar Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya*. [skripsi]. Program studi Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya.
- Hananto, W., M. D. Rudyanto, dan I. W. Suardana. 2015. *Isolasi dan Identifikasi Escherichia coli 0157:H7 pada Sapi Bali di Kuta Selatan, Badung, Bali*. Indonesia Medicus Veterinus. 4(4): 351-361.
- Herlina, I. Darmawa, dan A. S. Rusdianto. 2015. *Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (Dioscorea esculenta L.) sebagai Bahan Tambahan Makanan pada Pengolahan Sosis Daging Ayam*. Jurnal Agroteknologi. 9(2).
- Ijong, F.G. 2015. *Mikrobiologi Perikanan dan Kelautan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Indarti, U. 2019. *Pengaruh Penambahan Jumlah Karagenan dan Daun Kelor (Moringa Oleifera) terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ayam*. Jurnal Tata Boga. 8(1): 202-214.

- Joni, L. S., E. Erina, dan M. Abrar. 2018. *Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Feses Rusa Sambar (Cervus unicolor) di Taman Rusa Aceh Besar*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner. 2(2): 77-85.
- Kartika, E., S. Khotimah, dan A. H. Yanti. 2014. *Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan Pada Sosis Daging Ayam Di Pasar Flamboyan Pontianak*. Jurnal Protobiont. 3(2): 111-119.
- Kartikasari, A. M., I. S. Hamid, M. T. E. Purnama, R. Damayanti, F. Fikri, dan R. N. Praja. 2019. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Escherichia coli Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan*. Jurnal Medik Veteriner. 2(1): 66-71.
- Khotimah, K., dan S. Hartatie. 2013. *Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (Cucurbita moschata) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan*. Jurnal Ilmu Ternak. 13(1): 35-38.
- Leboffe, M. J., and B. E. Pierre. 2011. *A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory*. Morton Publishing Company.
- Markey, B. K., F. C. Leonard, M. Archambault, A. Cullinane, and D. Maguire. 2013. *Clinical Veterinary Microbiology Second edition*. Elsevier Ltd. Toronto.
- Nugroho, A., dan Y. Ririh. 2014. *Kondisi Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin di SMAN 15 Surabaya*. Jurnal Departemen Kesehatan Lingkungan. 7 (2): 166-170.
- Nurhayati. 2017. *Paket Keahlian: Kimia Analisis Praktikum Mikrobiologi dan Parasitologi*.
- Nurhidayati, S., Faturrahman, dan M. Ghazali. 2015. *Deteksi Akteri Atoген yang Berasosiasi dengan Kappaphycus*. Jurnal Sains Teknologi Dan Lingkungan. 1(2): 24-30.
- Mustofa, B.P. 2021. *Efek Ekstrak Buah Para (Momordica charantia L.) sebagai Antibakteri Alami Escherichia coli secara In Vitro*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
- Palawe, J. F. P., dan J. Antahari. 2018. *TPC (Total Plate Count), WAC (Water Adsorbtion Capacity), Abon Ikan Selar dan Cooking Loss Daging Ikan Selar (Selaroides Leptolessis)*. Jurnal Ilmiah Tindalung. 4(2): 57-60.
- Palupi, K.T., M. W. Adiningsih, T. Sunartatie, U. Afiff, dan T. Purnawarman. 2010. *Pengujian Staphylococcus aureus pada Daging Ayam Beku yang Dilalulintaskan Melalui Pelabuhan Penyeberangan Merak*. Majalah Kehewan Indonesia.1(2): 1-12.

- Pelt, N., M. U. E. Sanam, dan E. Tangkonda. 2016. *Isolasi, Prevalensi, dan Uji Sensitivitas Antibiotik terhadap Escherichia coli Serotipe 0157 pada Ayam Buras yang Diperdagangkan di Pasar Tradisional di Kota Kupang*. Jurnal Veteriner Nusantara. 1(1): 14-20.
- Prastini, I. A., dan B. S. Widjanarko. 2015. *Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gelporang (Amorphophallus muelleri blume) sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 1503-1511.
- Rahayu, S. A., dan M. H. Gumilar. 2017. *Uji Cemaran Air Minum Masyarakat Sekitar Margahayu Raya Bandung Dengan Identifikasi Bakteri Escherichia coli*. Indonesian Journal Pharmacy. 4(2): 50-56.
- Rahayu, W. P., S. Nurjanah, dan E. Komalasari. 2021. *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko*. IPB Press.
- Sanjaya, T. A., dan E. Apriliana. 2013. *Deteksi Escherichia coli pada Jajanan Cendol yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung*. Medical Journal of Lampung University. 2(5): 17-20.
- Sapitri, A., dan I. Afrinasari. 2019. *Identifikasi Escherichia coli Pada Cincau Yang Dijual Di Pasar Baru Stabat*. Journal of Pharmaceutical And Sciences. 2(2):18-23.
- Saridewi, I., A. Pambudi, dan Y. F. Ningrum. 2016. *Analisis Bakteri Escherichia coli Pada Makanan Siap Saji Di Kantin Rumah Sakit X Dan Kantin Rumah Sakit Y*. Jurnal Biologi Indonesia. 12(2): 21-34.
- Selfiana, D. R., Rastina, Ismail, C. Thasmi, N. Darniati, dan Muttaqien. 2017. *Jumlah Cemaran Escherichia coli Pada Daging Ayam Broiler Di Pasar Rukoh, Banda Aceh*. Jimvet. 1(2): 148-154.
- Sofiana, A. 2012. *Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi*. Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan. 15(1):1-7.
- Sugiyono 2013. *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabea.
- Sultana, F., Kamrunnahar, H. Afroz, M. Fakruddin, and S. Datta. 2014. *Multi-antibiotic Resistant Bacteria in Frozen Food (Ready to Cook Food) of Animal Origin Sold in Dhaka, Bangladesh*. Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine. 4(1): 268-271.
- Sutiknowati, I. I. 2016. *Bioindikator Pencemar, Bakteri Escherichia coli*. Jurnal Oseana. 41(4): 63-71.

- Ulfah, N. F., Erina, dan Darniati. 2017. *Isolasi Dan Identifikasi Escherichia coli Pada Ayam Panggang Di Beberapa Rumah Makan Di Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner. 1(3): 383-390.
- Ummamie, L., Rastina, Erina, T. R. Ferasyi, Darniati, dan Al Azhar. 2017. *Isolasi dan Identifikasi Escherichia coli dan Staphylococcus aureus pada Keumamah di Pasar Traidsional Lambaro, Aceh Besar*. Jimvet. 1(3): 574-583.
- Wahyuni, R. M., A. Sayuti, M. Abrar, Erina, M. Hasan, dan Zainuddin. 2018. *Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Enterik Patogen Pada Badak Sumatera (Dicerorhinus sumatrensis) Di Suaka Rhino Sumatera (SRS), Taman Nasional Way Kambas (TNWK), Lampung*. Jimvet. 2(4): 474-487.
- Wibisono, F. J. 2015. *Potensi Escherichia coli sebagai Foodborne Zoonotic Disease*. VITEK: Bidang Kedokteran Hewan. 5: 55-61.
- Yuliandi, N. E., Apriani, dan A. V. Marantika. 2022. *Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli Pada Ayam Broiler Di Pasar Pos Duri Jakarta Barat*. Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia. 2: 25-29.
- Yusmaniar, Wardiyah, dan K. Nida. 2017. *Bahan Ajar Farmasi: Praktikum Mikrobiologi dan Parasitologi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J.K. Negara, dan A. K. Sio. 2016. *Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2):296-299.