

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, F. 2018. *Isolasi dan Identifikasi Shigella sp. penyebab diare pada balita*. Bio-Site, 04(1), 1-40.
- Altaf Hussain, M., Wang, W., Sun, C., Gu, L., Liu, Z., Yu, T., Ahmad, Y., Jiang, Z., & Hou, J. (2020). *Molecular characterization of pathogenic Salmonella Spp from raw beef in Karachi, Pakistan*. *Antibiotics*, 9(2), 73.
- Andino, A., & Hanning, I. 2015. undefined. *The Scientific World Journal*, 2015, 1-16.
- Apriani, L., Rahmawati, R., & Kurniatuhadi, R. 2019. *Deteksi bakteri Salmonella Dan shigella pada makanan burger di sungai Raya Dalam Pontianak*. *Jurnal Protobiont*, 8(3).
- Arwenuma, I., Masdiana C., Padaga, & Dyah A., O. 2021. *Isolasi dan karakterisasi Salmonella spp. pada lingkungan peternakan ayam broiler di kota Malang*. Program Studi Pendidikan Dokter Hewan Program Kedokteran Hewan Universitas Brawijaya.
- Atlabachew, T., & Mamo, J. 2021. *Microbiological quality of meat and swabs from contact surface in Butcher shops in Debre Berhan, Ethiopia*. *Journal of Food Quality*, 2021, 1-11.
- Atriana, N. (2014). *Isolasi bakteri asal saluran pencernaan rayap pekerja Macrotermes spp.* *Saintifika*, 16(1), 18-28.
- Banerji, S., Simon, S., Tille, A., Fruth, A., & Flieger, A. 2020. *Genome-based Salmonella serotyping as the new gold standard*. *Scientific Reports*, 10(1).
- Br.Pasaribu, C. S., Elsa, H., & Gultom, T. 2018. *inventarisasi morfologi bunga dan buah tanaman kecombrang (Etlingera elatior (Jack) R. M. Smith) di kecamatan pancur batu, Sumatera Utara*. *Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Pembelajarannya Universitas Negeri Medan*.
- Chen, S., Parker, C. H., Croley, T. R., & McFarland, M. A. 2021. *Genus, species, and subspecies classification of Salmonella isolates by Proteomics*. *Applied Sciences*, 11(9), 4264.
- Choon, S. Y., & Ding, P. 2017. *Physiological changes of torch ginger (Etlingera elatior) inflorescence during development*. *HortScience*, 52(3), 479-482.
- Damborg, P., Broens, E., Chomel, B., Guenther, S., Pasmans, F., Wagenaar, J., Weese, J., Wieler, L., Windahl, U., Vanrompay, D., & Guardabassi, L. (2016). *Bacterial zoonoses transmitted by household pets: State-of-the-Art and future perspectives for targeted research and policy actions*. *Journal of Comparative Pathology*, 155(1), S27-S40.

- Dass, G., Sharma, V., Malla, M. A., Lukose, S., & Kori, R. K. 2021. *Prevalence and recovery of microorganisms from containers used for the collection of forensic biological samples*. The Open Microbiology Journal, 15(1), 159-167.
- Dilger, A. C. 2022. *What is meat? Perspectives of the American meat science association*. Reference Module in Food Science.
- Eng, S., Pusparajah, P., Ab Mutalib, N., Ser, H., Chan, K., & Lee, L. 2015. *Salmonella: A review on pathogenesis, epidemiology and antibiotic resistance*. Frontiers in Life Science, 8(3), 284-293.
- Fallo, G, & Sine, Y. 2016. *Isolasi dan Uji Biokimia bakteri selulolitik asal saluran pencernaan rayap pekerja (Macrotermes spp.)*. BIO-EDU: Jurnal Pendidikan Biologi, 1(2), 27-29.
- 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).
- Fitrah, R., Irfan, M., & Saragih, R. 2017. *Enumerasi dan analisis bakteri tanah di hutan larangan adat Rumbio (Enumeration and bacteria analysis of soil on the Larangan Adat Rumbio forest)*. JURNAL AGROTEKNOLOGI, 8(1), 17.
- Karl Matthews, kalmia E. Kniel, and Thomas J. Montville. 2018. *Food microbiology: An Introduction*. Fourth Edition The Quarterly Review of Biology, 93(1), 50-50.
- Geletu, U. S., Usmael, M. A., Mummied, Y. Y., & Ibrahim, A. M. 2021. *Quality of cattle meat and its compositional constituents*. Veterinary Medicine International, 2021, 1-9.
- Huang, C., Virk, S. M., Shi, J., Zhou, Y., Willias, S. P., Morsy, M. K., Abdelnabby, H. E., Liu, J., Wang, X., & Li, J. 2018. *Isolation, characterization, and application of bacteriophage LPSE1 against Salmonella enterica in ready to eat (RTE) foods*. Frontiers in Microbiology, 9.
- Hwang, B. K., Choi, H., Choi, S. H., & Kim, B. 2020. *Analysis of microbiota structure and potential functions influencing spoilage of fresh beef meat*. Frontiers in Microbiology, 11.
- Kementrian Pertanian Direktorat Perternakan Dan Kesehatan Hewan. 2014. *manual penyakit hewan mamalia (2nd ed.)*. Direktorat Kesehatan Hewan.
- 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.

- Marrone, R., Smaldone, G., Ambrosio, R. L., Festa, R., Ceruso, M., Chianese, A., & Anastasio, A. 2021. *Effect of beetroot extract on Black Angus burgers shelf life*. Italian Journal of Food Safety, 10(1).
- Maula, L. R., Anindita, R., & Syafrial, N. 2019. *Estimasi permintaan daging sapi di provinsi Jawa Timur dengan model sistem pengeluaran linier*. Jurnal Agro Ekonomi, 37(1), 47.
- Mendrofa, V. A., Priyanto, R., & Komariah, K. 2016. *Sifat fisik dan mikroanatomi daging kerbau dan sapi pada umur yang berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4(2), 325-331.
- Merisa Yunita. 2015. *Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) garuda indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan metode Pour Plate*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 3(3), 237-248.
- Pulungan, A. F., Octora, D. D., & Sinega, D. M. 2018. *“formulasi sediaan salep antibakteri ekstrak etanol bunga kecombrang (Etlingera elatior) terhadap bakteri Staphylococcus aureus,”*. J. Penelit. Farm. Herb, 14(4), 559-570.
- Rosdiyanah Ayu Aisiyah Putri, Wiwiek Tyasningsih, & Faisal Fikri. 2021. *Uji cemaran Salmonella Sp. pada Susu Segar kambing sapera di kecamatan Siliragung kabupaten Banyuwangi*. Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian, 2(1), 186-197. <https://doi.org/10.47687/snppvp.v2i1.186>.
- Sakowski, T., Grodkowski, G., Gołbiewski, M., Slószarz, J., Kostusiak, P., Solarczyk, P., & Puppel, K. 2022. *Genetic and environmental determinants of beef quality—A review*. Frontiers in Veterinary Science, 9.
- Saporito, L., Colomba, C., & Titone, L. 2017. *Typhoid fever*. International Encyclopedia of Public Health, 277-283.
- Sari, R., & Apridamayanti, P. 2014. *Cemaran bakteri Eschericia coli dalam beberapa makanan laut yang beredar di pasar tradisional kota Pontianak*. Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi, 2(2).
- Shaloma Salsabila Amin, Tita Zakiyyaa Ghozali, & Meilisa Rusdiana Surya Efendi. 2023. *Identifikasi bakteri dari telapak tangan dengan pewarnaan gram*. Jurnal Kimia dan Ilmu Lingkungan, 1(1), 30-35.
- Sukmawati, S. 2018. *Total microbial plates on beef and beef offal*. Bioscience, 2(1), 22.
- Supriyatin, & Hery Prambudi. 2020. *Kajian kualitas kimia daging sapi tenderloin dan sirloin di RPH tradisional di kabupaten Cirebon*. Jurnal Health Sains, 1(3), 169-177.

- 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.
- Zhu, Y., Wang, W., Li, M., Zhang, J., Ji, L., Zhao, Z., Zhang, R., Cai, D., & Chen, L. 2022. *Microbial diversity of meat products under spoilage and its controlling approaches*. Frontiers in Nutrition, 9.
- Virgianti, D. P. 2017. *Penggunaan ekstrak kombinasi angkak dan daun jati sebagai pewarna penutup pada pewarnaan gram*. Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi, 17(1), 66.
- Vishal, N., & Shukshith, K. S. 2016. *Qualification of autoclave*. International Journal of Pharm Teach Reserch, 9(4), 220-226.
- Wahyuni, S., .., E., AK, M. D., .., F., Jalaluddin, M., & Helmi, T. Z. 2022. *IsolasI Salmonella Sp. dan prevalensinya pada tembolok (INGLUVIENS) ayam buras dan ayam ras pasar ayam peunayong kota Banda Aceh (Isolation of Salmonella Sp. and prevalence from crops Ingluviens) in local chicken and broiler in poultry market Peunayong Banda Aceh*. Jurnal Sain Veteriner, 40(3), 314.
- Yanestria, S. M., Rahayu, A., & Atina, A. 2021. *Nilai pH Dan deteksi Salmonella Sp. Daging sapi di pasar tradisional dan pasar modern di wilayah Surabaya Timur*. VITEK : Bidang Kedokteran Hewan, 11(1), 25-28.
- Yong, H. I., Kim, T., Choi, H., Jang, H. W., Jung, S., & Choi, Y. 2021. *Clean label meat technology: Pre-converted nitrite as a natural curing*. Food Science of Animal Resources, 41(2), 173-184.
- Yusuf, & Dasir. 2014. *Mempelajari pengaruh penambahan tepung bunga kecombrang (Nicolaia spesiosa Horan) sebagai pengawet alami terhadap daya simpan bakso ikan gabus*. Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan Faculty of Agriculture, Universitas Muhamamdiyah Palembang, 3(1).