

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI-7388-2009. Tentang Batas Maksimum Cemar Mikroba dalam Pangan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI-7474-2009. Rendang Daging Sapi. Jakarta.
- Baron S. E. 1996. Medical microbiology 4th edition. Galveston (TX): 4 (2): 15-27.
- Dewi, E.S., E. Latifa., S. Fawwarahly, dan R. Kautsar. 2016. Kualitas mikrobiologis daging unggas di RPA dan yang beredar di pasaran. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4 (3): 379-385.
- Djaafar, T. F., dan Rahayu. 2007. Cemar mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan dan pencegahannya. Jurnal penelitian dan pengembangan pertanian. 26 (2): 67-75.
- Duna, A.A., D.J. Kilpatrick dan N.F.S. Gault. 1993. Effect of postmortem temperatur on chicken in pectorales major : muscle shortening and cooked meat tenderness. Journal British Poultry Sci. 34 (2): 689-697.
- Fardiaz. 2004. Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fierer. N., E.K Costello. C.L. Lauber. M. Hamady, dan J.L Gordon. 2008. Bacterial variation in human body habitats across space and time. 3 (6): 1694-1697.
- Gaspersz, V . 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV. Armico. Bandung.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. Jurnal Litbang Pertanian. 28 (3): 96-100.
- Hestningsih, R., S. Nisfu Choiriyah, dan S. Yuliwati. 2019. Gambaran jumlah kuman total pada sampel daging kebab *stand* di kota semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 4 (4): 460-465.
- Ibrahim, J. 2017. Tingkat Cemaran Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional Makassar. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alaudin. Makassar.
- Komariah., S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama *post mortem* yang berbeda. Buletin Peternakan. 33 (3): 183-189.
- Kurniawan, N. P., D. Septinova, dan K. Adhianto. 2016. Kualitas Fisik Daging Sapi dari Tempat Pematangan Hewan Di Bandar Lampung. Departemen Peternakan Fakultas Pertanian. Laporan Penelitian. Universitas Lampung Soemantri Brojonegoro. Lampung.

- Murtidjo., dan B. Agus. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Teknologi Hasil Ternak. Buku Ajar. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Paerunan, A., J. Sakung, dan Hamidah. 2012. Analisis kandungan bakteri pada daging sapi dan ayam yang dijual di Pasar Sentral Daya Kota Makassar. *Jurnal Lingkungan*. 7 (1): 1–11.
- Palupi, K.T., M. W. Adiningsih, T. Sunartatie, U. Afiff, dan T. Pumawannan. 2010. Pengujian *Staphylococcus aureus* pada daging ayam beku yang dilalulintaskan melalui pelabuhan penyeberangan Merak. *Indonesian Journal of Veterinary Science and Medicine*. 2 (1): 1–14.
- Pratama, A., K. Suradi, R. L. Balia, H. Chairunnisa, H. A. Lengkey, D. S. Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari, dan W.S. Putranto. 2015. Evaluasi karakteristik sifat fisik karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15 (2): 61–64.
- Pratami, H.A., E. Apriliana, dan P. Rukmono. 2009. Identifikasi mikroorganisme pada tangan tenaga medis dan paramedis di unit perinatologi Rumah Sakit Abdul Moeloek Bandar Lampung. *Medical Journal of Lampung University*. 2 (1): 85–94.
- Rachmawan, O. 2001. Sumber Kontaminasi dan Teknik Sanitasi. Modul Dasar Bidang Keahlian. Jakarta.
- Rafika, N. Irmawaty, dan K. Kiramang. 2018. Tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam yang dijual di Pasar Tradisional Makassar. *Prosiding Seminar Nasional Megabiodiversitas Indonesia*. 09 April 2018, Gowa. Hlm. 42–50.
- Supardi, I, Sukamto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Alumni. Bandung.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler *post mortem* selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6 (1): 23–27.
- Surajadi, K. 2004. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- 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. *JIMVET*. 01(3): 383–390.
- Utami, T. 2012. Mutu dan Total Mikroba Karkas Ayam pada Salah Satu Pasar Tradisional dan Modern Di Kabupaten Bogor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winda, A., R. Tawaf, dan M. Sulistyati. 2016. Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Pendapatan Kelompok

Mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran. Laporan Penelitian. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Ragam pH Daging Paha Ayam dari Pasar Tradisional Maros

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					Pasar A	6		
Pasar B	6	66.5000	1.64317	.67082	64.7756	68.2244	64.00	68.00
Pasar C	6	67.0000	1.41421	.57735	65.5159	68.4841	65.00	69.00
Pasar D	6	62.5000	1.87083	.76376	60.5367	64.4633	60.00	65.00
Total	24	65.5833	2.30154	.46980	64.6115	66.5552	60.00	69.00

### Tes Homogen

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.425	3	20	.265

### Analisis Ragam pH Daging Paha Ayam

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	77.500	3	25.833	11.654	.000
Within Groups	44.333	20	2.217		
Total	121.833	23			

### Uji lanjut BNT pH Daging Paha Ayam

Pasar	Mean	N	Std. Deviation
Kelas A	66.3333	6	.81650
Kelas B	66.5000	6	1.64317
Kelas C	67.0000	6	1.41421
Kelas D	62.5000	6	1.87083

Dependent Variable:Hasil Parameter PH

(I) Pasar	(J) Pasar	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Pasar A	Pasar B	-.16667	.85959	.848	-1.9597	1.6264
	Pasar C	-.66667	.85959	.447	-2.4597	1.1264
	Pasar D	3.83333*	.85959	.000	2.0403	5.6264
Pasar B	Pasar A	.16667	.85959	.848	-1.6264	1.9597
	Pasar C	-.50000	.85959	.567	-2.2931	1.2931
	Pasar D	4.00000*	.85959	.000	2.2069	5.7931
Pasar C	Pasar A	.66667	.85959	.447	-1.1264	2.4597
	Pasar B	.50000	.85959	.567	-1.2931	2.2931
	Pasar D	4.50000*	.85959	.000	2.7069	6.2931
Pasar D	Pasar A	-3.83333*	.85959	.000	-5.6264	-2.0403
	Pasar B	-4.00000*	.85959	.000	-5.7931	-2.2069
	Pasar C	-4.50000*	.85959	.000	-6.2931	-2.7069

\*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian



Sampel ayam di pasar



Kondisi pasar



Sampel ayam yang sudah diberi kode



Menimbang Daging Paha Ayam



Sampel di *Stomacher* Selama 2 Menit



Mengisi tabung dengan 9 ml BPW



Di inkubasi



Pengukuran pH pada daging paha ayam.

## BIODATA PENELITI



**Mila Cahya Kuncara (I 111 16 580)** dilahirkan di Luwu Utara, Sulawesi Selatan, pada tanggal 24 Januari 1998. Ia adalah anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Kuncara dan Ibu Ninik Sugiarti. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah SDN 117 Cendana Putih II, Kabupaten Luwu Utara, Kecamatan Mappedeceng, dan lulus pada tahun 2009, kemudian setelah lulus SD melanjutkan ke SMPN 1 Mappedeceng lulus pada tahun 2012, dan melanjutkan sekolah menengah atas di SMAN 1 Masamba, Kab. Luwu Utara lulus pada tahun 2015, setelah menyelesaikan tingkat SMA, penulis diterima di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui jalur Non Subsidi (JNS) di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.