

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D., N., dan N. Rahmawati. 2017. Kualitas fisik dan mikrobiologi telur ayam ras di pasar tradisional kota Kediri. Seminar Nasional Hasil Penelitian Universitas Kanjuruhan Malang. Malang. Prosiding, Hal. 156-163.
- Arisnawati. Y., dan A., Susanto. 2017. Identifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada telur ayam ras (Studi di Pasar Pon Jombang). Jurnal Insan Cendekia. 5 (1) : 33-39.
- Badan Standardisasi Nasional.2006. SNI 01-3926-2006. Tentang Telur Ayam Konsumsi. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional.2008. SNI 2897: 2006. tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya.
- Birowo, J., I. M. Sukada, dan I. G. K. Suarjana. 2013. Perbandingan jumlah bakteri *Coliform* pada telur ayam buras yang dijual di Pasar bersanitasi baik dan buruk. Jurnal Indonesia Medicus Veterinus.2 (3) : 269-280.
- Cornelia, A., I. K. Suada dan M. D. Rudyanto. 2014. Perbedaan daya simpan telur ayam ras yang dicelupkan dan tanpa dicelupkan larutan kulit manggis. Jurnal Medicus Veteriner. 3 (2) : 112-119.
- Djaelani, M. A. 2016. Ukuran rongga udara, pH telur dan diameter putih telur, ayam ras (*Gallus L.*) setelah pencelupan dalam larutan rumput laut dan disimpan beberapa waktu. Jurnal Buletin dan Anatomi Fisiologi , 1 (1) : 19 - 23.
- Djafar, T. T., dan S. Rahayu. 2007. Cemaran mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan dan pencegahannya.Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 26 (2) : 67 - 75.
- Fardiaz. 2004. Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Gaspersz, V . 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV. Armico. Bandung.
- Hajrawatidan M. Aswar.2011.Kualitas interior telur ayam ras dengan penggunaan larutan daun sirih (*Piper betle L.*). SeminarNasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Makassar.Hal. 800 - 805.
- Haryono, 2000. Langkah-langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras.Temu Teknis Fungsional non Peneliti. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Kornacki, J. L. (2001). Microbiology of Butter and Related Products. Marcel Decker. New York.

- Kurtini, T., K. Nova., dan D. Septinova. 2011. Produksi Ternak Unggas. Bandar Lampung. Universitas Lampung.
- Manullang, M. A., I. G. K. Suarjana, dan M. D. Rudyanto. 2012. Jumlah *Coliform* pada telur itik yang mengalami proses pengasinan dan penyimpanan. Jurnal Indonesia Medicus Veterinus. 1 (4) : 542 - 554.
- Muharlein.2010. Meningkatkan kualitas telur melalui penambahan teh hijau dalam pakan ayam petelur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5 (1) : 32 - 37.
- Mutiari, O., F. Wahyono, dan S. Susanti. 2016. Tingkat status pencemaran bakteri selama penyimpanan di jalur distribusi telur ayam layar. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nakamura, R. and Doi. 2000. Egg Processing. In : S. Nakai dan H. W. Modler (Editor). Food Proteins : Processing Applications. Wiley-VCH, Inc., New York.
- Natalia, L. A., S. H. Bintari, dan D. Mustikaningtyas. 2014. Kajian kualitas bakteriologis air minum isi ulang di Kabupaten Blora. Unnes Journal of Life Science, 3 (1) : 31 - 38.
- Nugraha, A, I. B. N. Swacita, dan P. G. K. Tono. 2012. Deteksi bakteri *salmonella sp* dan pengujian kualitas telur ayam buras. Jurnal Indonesia Medicus Veterinus. 1 (3) : 320 - 329.
- Nurjanah,S. 2006. Kajian sumber cemaran mikrobiologis pangan pada beberapa rumah di lingkaran kampus IPB Darmaga. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 11(3) : 18-24.
- Poleh, H., S. Rastina, T. R. Ferasyi, Erina, Ismail, dan M. Isa. 2018. Jumlah total bakteri pada telur ayam yang dijual di warung kopi kawasan Darusallam Kecamatan Syiah Kuala Banda Aceh. Jimvet. 2 (1) : 139-148.
- Purdiyanto, J., dan S. Riyadi. 2018. Pengaruh lamasimpan telur itik terhadap penurunan berat, indeks kuning telur (IKT), dan Haught Unit (HU). Maduranch. Vol. 3 (1) : 23-28.
- Purwaningsih, D., M. A. Djaelani dan T. R. Saraswati. 2016. Kualitas telur ayam ras setelah pemberian olesan lidah buaya (*Aloe vera*) dan lama penyimpanan waktu yang berbeda. Jurnal Buletin dan Fisiologi. 24 (1) : 13-20.
- Soejodono, R.R. 2008. Penuntun Praktikum Higiene Pangan Asal Hewan, Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Suharyanto. 2007. Umur dan berat telur ayam ras yang beredar di Kota Bengkulu. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol. 2 (1) : 22 – 26.
- Suharyanto, N. B. Sulaeman, C. K. N. Zebua, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik telur konsumsi yang beredar disekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 4 (2) : 275 – 279.
- Sukma. W. A, A. Hintono, dan E. B. Setiana. 2012. Perubahan mutu hedonik telur asin sangrai selama penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 1 (1) : 585 – 598.
- Ulfah, I. M , Rastina dan M. Abrar. 2017. Identifikasi cemaran *Escherichia coli* pada telur ayam ras yang dijual di Swalayan Daerah Darussalam Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. *Jimvet*. 01 (4) : 644 - 649

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian Bakteri *Coliform* dan TPC di Pasar A

No.	Kode Sampel	Cemaran <i>Coliform</i> (CFU/gr)	Cemaran TPC (CFU/gr)
1.	1 A	0	10.000
2.	1 B	0	10.000
3.	1 C	0	30.000
<b>Total</b>		<b>0</b>	<b><math>1,7 \times 10^4</math></b>
4.	2 A	0	30.000
5.	2 B	10	20.000
6.	2 C	0	30.000
<b>Total</b>		<b><math>3,3 \times 10^1</math></b>	<b><math>2,7 \times 10^4</math></b>
7.	3 A	0	20.000
8.	3 B	0	90.000
9.	3 C	0	10.000
<b>Total</b>		<b>0</b>	<b><math>4,0 \times 10^4</math></b>
<b>Rataan</b>		<b><math>1,1 \times 10^1</math></b>	<b><math>2,8 \times 10^4</math></b>

Lampiran 2. Hasil Pengujian Bakteri *Coliform* dan TPC di Pasar B

No.	Kode Sampel	Cemaran <i>Coliform</i> (CFU/gr)	Cemaran TPC (CFU/gr)
1.	4 A	0	1000
2.	4 B	0	66.000
3.	4 C	0	3.000
<b>Total</b>		<b>0</b>	<b><math>2,3 \times 10^4</math></b>
4.	5 A	0	31.000
5.	5 B	0	56.000
6.	5 C	0	77.000
<b>Total</b>		<b>0</b>	<b><math>5,4 \times 10^4</math></b>
7.	6 A	10	26.000
8.	6 B	0	90.000
9.	6 C	0	1.500
<b>Total</b>		<b><math>3,3 \times 10^1</math></b>	<b><math>4,2 \times 10^4</math></b>
<b>Rataan</b>		<b><math>1,1 \times 10^1</math></b>	<b><math>4,0 \times 10^4</math></b>

Lampiran 3. Hasil Pengujian Bakteri *Coliform* dan TPC di Pasar C

No.	Kode Sampel	Cemaran <i>Coliform</i> (CFU/gr)	Cemaran TPC (CFU/gr)
1.	7 A	0	0
2.	7 B	0	0
3.	7 C	10	10.000
<b>Total</b>		<b><math>3,3 \times 10^1</math></b>	<b><math>3,3 \times 10^3</math></b>
4.	8 A	0	20.000
5.	8 B	0	0
6.	8 C	0	0
<b>Total</b>		<b>0</b>	<b><math>6,7 \times 10^3</math></b>
7.	9 A	0	0
8.	9 B	0	1.000
9.	9 C	0	3.000
<b>Total</b>		<b>0</b>	<b><math>1,3 \times 10^3</math></b>
<b>Rataan</b>		<b><math>1,1 \times 10^1</math></b>	<b><math>1,1 \times 10^3</math></b>

Lampiran 4. Rataan Jumlah Bakteri *Coliform* dan *Total Plate Count* (TPC) Pada Telur dari Pasar Tradisional Maros

Pasar	<i>Coliform</i> (CFU/gr)	TPC (CFU/gr)s
A	$1,1 \times 10^1$	$2,8 \times 10^4$
B	$1,1 \times 10^1$	$4,0 \times 10^4$
C	$1,1 \times 10^1$	$1,1 \times 10^3$
SNI	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^5$

Lampiran 5. Analisa Ragam pH Pada Telur dari Pasar Tradisional Maros

Jenis Pasar	Mean	Std. Deviation	N
Pasar A	7.467	.1323	9
Pasar B	6.989	.3444	9
Pasar C	7.133	.2398	9
Total	7.196	.3180	27

Analisa Ragam pH Pada Telur

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.081 <sup>a</sup>	2	.540	8.373	.00
Intercept	1398.240	1	1398.240	2.167E4	.00
Pasar	1.081	2	.540	8.373	.00
Error	1.549	24	.065		
Total	1400.870	27			
Corrected Total	2.630	26			

a. R Squared = .411 (Adjusted R Squared = .362)

Uji lanjut BNT pH Telur

Jenis Pasar	Mean	Std. Deviation	N
Pasar A	7.467	.1323	9
Pasar B	6.989	.3444	9
Pasar C	7.133	.2398	9
Total	7.196	.3180	27

Dependent Variable: Hasil Parameter pH

Jenis Pasar	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
Pasar A	7.467	.085	7.292	7.641
Pasar B	6.989	.085	6.814	7.164
Pasar C	7.133	.085	6.959	7.308

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Sampel telur di pasar



Sampel telur yang sudah diberi kode



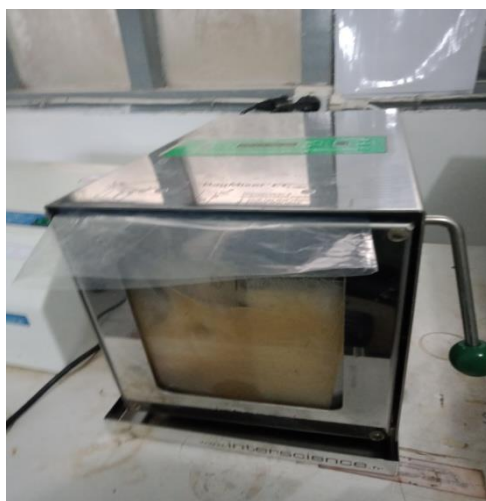
Mengambil sampel telur yang sudah dipecahkan



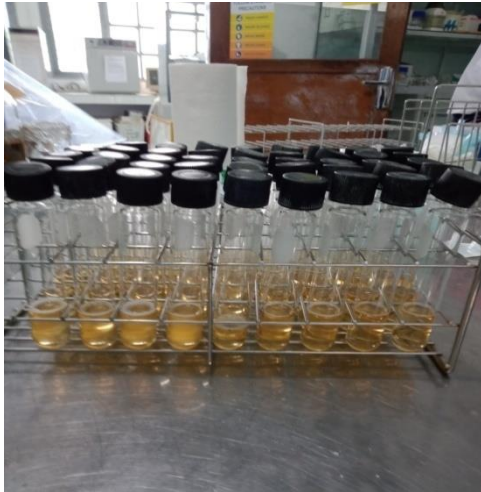
Menyiapkan cawan dan tabung



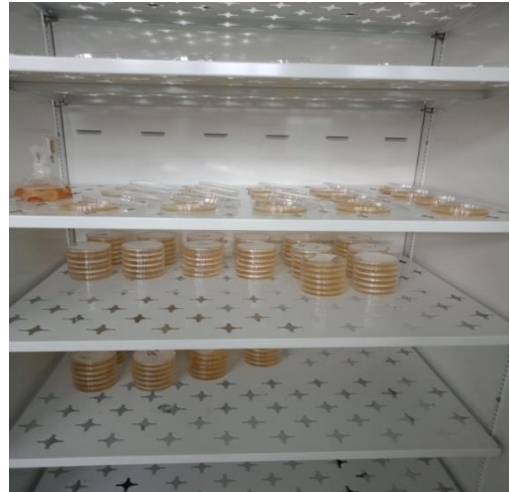
Telur yang sudah ditambahkan BPW



Distomacher



Mengisi tabung dengan 10 ml BPW



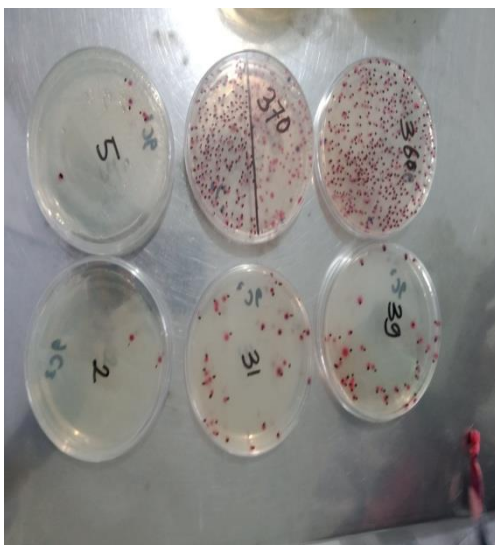
Di inkubasi



Sampel yang sudah di inkubasi



Menghitung koloni bakteri



Koloni bakteri



Sampel telur yang digunakan untuk mengukur pH





Menyiapkan alat pH meter dan aquades



Melakukan pengukuran pH

## BIODATA PENELITI



**Isnawaida**, Lahir di Raja, (Bone) pada tanggal 17 Oktober 1998. Merupakan anak ke-4 dari 5 bersaudara dari pasangan suami istri Bapak Sanna dan Ibu Sati memiliki 3 saudara laki-laki dan 1 saudari perempuan. Memulai pendidikan formal pada umur 5 tahun di TK ABA Raja dan lulus tahun 2005, lalu melanjutkan sekolah di SD Inpres 3/77 Raja. Kemudian lulus tahun 2010. Setelah lulus SD melanjutkan ke jenjang SMPN 2 Kahu. Setelah lulus Sekolah Menengah Pertama (SMP) pada tahun 2013, kemudian melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah Kejuruan di SMKN 1 Kajuara dengan mengambil jurusan Administrasi Perkantoran. Semasa SMK penulis aktif dalam kegiatan Organisasi yaitu Pramuka dan OSIS. Mem peroleh nilai akademik yang cukup baik dan lulus pada tahun 2016. Setelah lulus SMK penulis melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi Negeri tepatnya di Universitas Hasanuddin Makassar melalui jalur SBMPTN pada Fakultas Peternakan 2016 sampai sekarang. Organisasi yang diikuti dalam kampus yaitu Himpunan Mahasiswa Produksi Ternak (HIMAPROTEK-UH) serta bergabung pada Organisasi Ikatan Keluarga Mahasiswa Bone (IKMB UNHAS).

