

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2015. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2015 Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik di Pasar Tradisional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7388:2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bahri, S., S. Rokhim, dan Y.S. Prasiska. 2019. Kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada sampel daging. *Journal of Health Science and Prevention*. 3(1):62-67.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta (ID): Ditjen PPM dan PL.
- Edwin, M., P.E. Santosa, dan R. Riyanti. 2019. Status mikrobiologi daging broiler dari pasar-pasar tradisional di kota metro. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(2): 94-99.
- Fardiaz. 2004. Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- 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.
- Hajrawati, M. Fadliah, Wahyuni, I.I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.
- Hestningsih, R., M. F., Akhsanti, Martini, dan L. D., Saraswati. 2019. Hubungan antara kebersihan diri dan praktik higiene penjual dengan keberadaan *Escherichia coli* pada nasi rames di pasar tradisional kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 7(4): 374-380.
- Kurniati, N. dan Shufiyani. 2016. Identifikasi cemaran *Escherichia coli* pada daging ayam dari pasar tradisional dan supermarket di Kota Tangerang. *Jurnal Medikes*. 3(2): 165-170.
- Lapase, O. A., J. Gumiar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.

- Lubis, H. A. 2012. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan telur ayam kampung terhadap jumlah *Escherichia coli*. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1(1) :144-159.
- Meggitt C. 2003. *Food Hygiene and Safety*. Oxford: Heinemann Educational Pub.
- Purwodaria, T., I.P. Kompang, J. Daram, Supriyati, dan E. Sudjatmika. 2003. Isolasi dan penapisan mikroba untuk probiotik unggas dan pertumbuhannya pada berbagai sumber gula. *JITV*. 8(2): 76-84.
- 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. ISBN: 978-602-72245-3-7.
- Rosyidi, D., A. Susilo, dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1): 1-10.
- Sari, A.I., A. Mulyadi, dan D. Afandi. 2015. Hubungan higiene dan sanitasi pedagang dengan kontaminasi *salmonella* pada daging ayam potong di pasar tradisional Pekanbaru. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 9(2): 173-182.
- Sartika D., M. Erna, dan L. Marliena. 2016. Survei cemaran mikrobial dan mutu daging ayam (*Gallus gallus domesticus*) segar. *Jurnal Kelitbangan*. 4(2): 162-180.
- Semesta, F.N. 2011. Tingkat Cemaran Mikroorganisme pada Daging Ayam dan Daging Sapi dari Pasar Tradisional di Provinsi Jawa Barat Berdasarkan Jumlah Total Mikroorganisme, *Staphylococcus aureus*, dan *Escherichia coli*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Selfiana, D.R., Rastina, Ismail, C.N. Thasmi, Darniati, dan Muttaqien. 2017. Jumlah cemaran *Escherichia coli* pada daging ayam broiler di pasar Rukoh Banda Aceh. *JIMVET*. 1(2): 148-154.
- Septiasari, D. dan S. Arum. 2016. Hubungan higiene pedagang dan sanitasi dengan jumlah bakteri *Coliform* pada daging ayam. *Jurnal Pena Medika*. 6(2): 80 -90.
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

- Songer, J.G., and K.W. Post. 2005. Veterinary Microbiology Bacterial and Fungal Agent of Animal Disease. USA: Elsevier Saunders. hlm 86-110.
- Sugiyoto, K., Adhianto, dan V., Wanniatie. 2015. Kandungan mikroba pada daging sapi dari beberapa pasar tradisional di bandar lampung. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 3(2): 27-30.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak. 6(1):23 – 27.
- Sutiknowati, L.I. 2016. Bioindikator pencemar, bakteri *Escherichia coli*. Oseana. XLI(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. JIMVET. 01(3): 383-390.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Kuesioner Penjualan Daging Ayam di Pasar Tradisional Maros

Parameter	Ya	Tidak	Keterangan
<b>Kondisi umum tempat penjualan</b>			
Memiliki atap			
Tempat penjualan bercampur dengan komoditas yang lain			
<b>Sarana/Fasilitas</b>			
Meja dilapisi bahan kedap air			
Meja mudah dibersihkan			
Talenan berbahan kayu			
Mempunyai fasilitas pendingin			
Tersedia fasilitas pencuci tangan dan peralatan			
<b>Penjualan produk</b>			
Karkas tidak terbungkus kemeasan			
Karkas dapat disentuh pembeli			
<b>Kebersihan</b>			
Bebas dari serangga			
Kebersihan tempat penjualan terjaga (tidak ada genangan air dan sampah)			
<b>Higiene personal</b>			
Memakai apron			
memakai penutup kepala			
memakai masker			
memakai sarung tangan			

Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian



Sampel Daging Ayam



Talenan Pemoangan Daging



Kondisi Pasar



Tempat pencucian daging



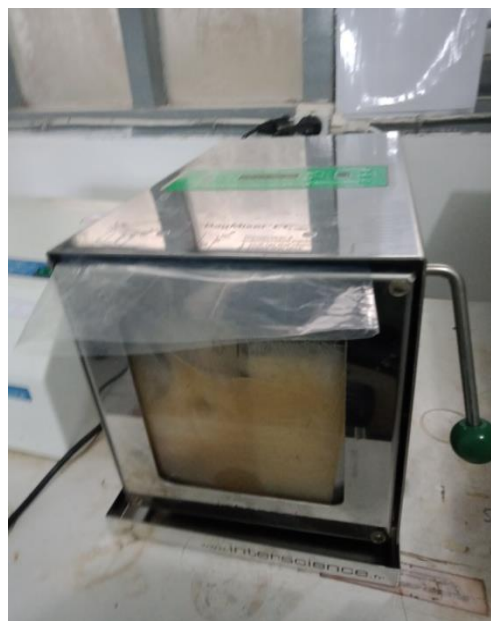
Penimbangan Media



Menimbang Sampel



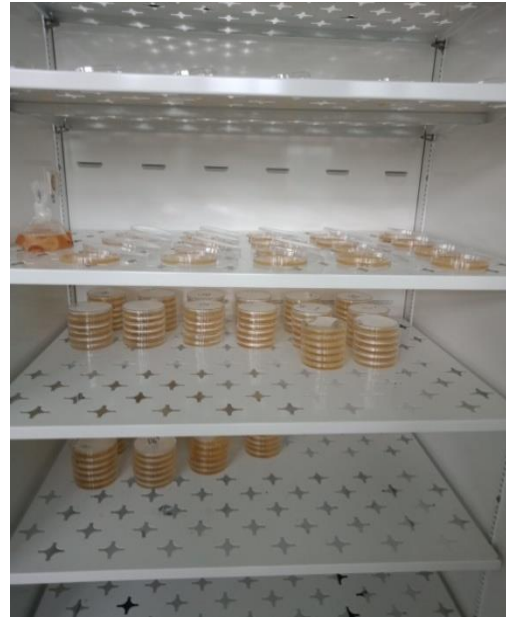
Menambahkan BPW



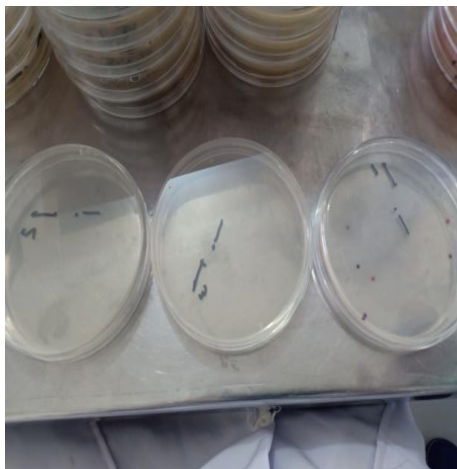
Distomacher



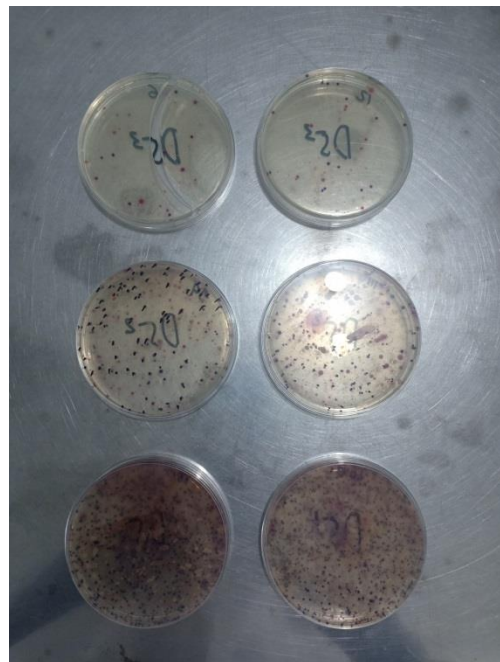
Melakukan pengenceran



Diinkubasi



Sampel yang sudah diinkubasi



Koloni Bakteri

## BIODATA PENELITI



**Andi Nurmasytha (I 111 16 329)** dilahirkan di kota Pare-Pare, Sulawesi Selatan, pada tanggal 4 Juni 1998. Ia adalah anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Andi Syahrir, S.H., M.H. dan Ibu Rahmawati, Sp. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah SDN 1 Maros, Kabupaten Maros, Kecamatan Turikale, dan lulus pada tahun 2010, kemudian setelah lulus SD melanjutkan ke jenjang SMPN 2 Unggulan Maros lulus pada tahun 2013, dan melanjutkan sekolah menengah atas di SMAN 1 Maros, Kab. Maros lulus pada tahun 2016, setelah menyelesaikan tingkat SMA, penulis diterima di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN) di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.