

## DAFTAR PUSTAKA

- Arlita, Y., F. E. S. Rares, dan S. Soeliongan. 2013. Identifikasi bakteri *escherichia coli* dan *salmonella sp.* Pada makanan jajanan bakso tusuk di kota Manado. Kandidat Skripsi Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi Manado, Bagian Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan (pengenyal dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6 (2) : 44 – 52.
- Awadalla, K. S., A. M. Ahmed, M. M. Abdel-Daim, and N. T. Elshraway. 2020. Track the bacterial growth for spoilage groups in the meatball stored under chilling. *AJVS*. 64 (1): 129-134.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 01-3818-2014 tentang Bakso Daging. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Pangan. Jakarta.
- Budiarso, T. Y., G Prihatmo, R Restiani, S Pakpahan, and L Sari. 2019. Detection *Staphylococcus aureus* producing enterotoxin a on the skewers meatballs product in Yogyakarta city Indonesia. *Journal of Physics: Conference Series*. Doi :10.1088/1742-6596/1397/1/0120442.
- Cahyono, D., M. Ch. Padaga, dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas mikrobiologis (total plate count (tpc), *enterobacteriaceae* dan *Staphylococcus aureus*) susu sapi segar di kecamatan krucil kabupaten probolinggo. *Jurnal Ilmu -dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(1) : 1-8.
- Chrismanuel, A., Y. B. Pramono, dan B.E. Setyani. 2012. Efek pemanfaatan karaginan sebagai edible coating terhadap pH, total mikroba dan  $H_2S$  pada bakso selama penyimpanan 16 jam. *Animal Agriculture Journal*. 1(2) : 286 – 292.
- Dewi, K.A. 2013. Isolasi, Identifikasi dan Uji Sensitivitas *S.aureus* terhadap Amoxicillin dari Sampel Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Penderita. *Jurnal Veteriner* 31:2. 140-141.

- Fardiaz. 2004. Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fauziah, Rian. 2014. Kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar di lingkungan universitas jember ditinjau dari kandungan boraks, formalin dan TPC. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Ferdaus, F., M. O. Wijayanti, E. S. Retnonigtyas dan W. Irawati. 2008. Pengaruh ph, konsentrasi substrat, penambahan kalsium karbonat dan waktu fermentasi terhadap perolehan asam laktat dari kulit pisang. WIDYA TEKNIK. 7( 1) : 1-14.
- Ferianto, A. 2012. Pola Resistensi *Staphylococcus aureus* yang diisolasi dari Mastitis pada Sapi Perah di Wilayah Kerja KUD Argopuro Krucil Probolinggo Terhadap Antibiotika. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Firahmi, N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al Ulum Sains dan Teknologi 1(1) : 39 – 45.
- Handayani, T. dan I. Wahyudi. 2018. Uji Ph, Kadar Air Dan Mutu Mikrobiologi Bakso Di Kota Padang. Jurnal Katalisator. 3(1) : 61-70.
- Harunia, S., R. Malaka and H M. Ali. 2019. Prevalence of Microbial Contamination and Antibiotic Residue in Chicken Meat, Beef, and Offal in South Sulawesi. Hasanuddin J. Anim. Sci. 1(1) : 1-11.
- Huda, M. dan M. M.. Tuntun. 2015. Faktor-faktor yang berhubungan dengan jumlah mikroba pada kecap manis isi ulang yang digunakan penjual bakso di kecamatan Way Halim kota Bandar Lampung. Jurnal Analisis Kesehatan. 4 (1) : 355 – 365.
- Hussein, M.A. A. M.A. Merwad, M. T. Elabbasy, I. I.A. Suelam, A. M. Abdelwahab and M. A. Taha. 2018. Prevalence of enterotoxigenic *S.aureus* and shiga toxin producing *Escherichia coli* in fish in Egypt: quality parameters and public health hazard. Vector-Borne And Zoonotic Diseases. 20(20) :1 – 10.
- Irvanda, M.N.A., T. R. Ferasyi , Razali, Erina, M. Jalaluddin dan D. Aliz. 2018. Pemeriksaan cemaran formalin dan mikroba pada bakso yang dijual di beberapa pedagang di kabupaten Bireuen. JIMVET. 2(4):524-531.

- Ismail, M., R. Kautsar, P. Sembada, S. Aslimah dan I.I. Arief. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3) : 372 – 374.
- Jeffrey, T., Lejeune and P.J.R. Schultz. 2009. Unpasteurized Milk: A Continued Public Health Threat. *Food Safety. Clinical Infectious Dis.* (48): 93 – 100.
- Kadariya, J., T. C. Smith and D. Thapaliya. 2014. *Review Article Staphylococcus aureus* and Staphylococcal Food-Borne Disease: An Ongoing Challenge in Public Health. *BioMed Research International*.
- Karimela, E.J., F. G. Ijong dan H. A. Dien. 2017. Karakteristik *Staphylococcus aureus* yang di isolasi dari ikan asap pinekuhe hasil olahan tradisional Kabupaten Sangihe. *JPHPI*. 20 (1) : 188 – 198.
- Kumar, R. R., Sharma, B. D., Kumar, M., Chidanandaiah and Biswas, A. K. . 2007. Storage quality and shelf life of vacuum-packaged extended chicken patties. *J. Muscle Foods* 18, 253-263.
- Mamuaja, Cristine. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado : UnsratPress.
- Maryana, D., R. Malaka and F. Maruddin 2019. Antibacterial activity of pasteurized milk supplemented with binahong leaf extract (*Anredera cordifolia* (Ten) Steenis) and sukrose toward *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. 1st International Conference of Animal Science and Technology (ICAST) 2018 IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 247.
- Nasrin, S., M.H. Kabir, M.A. Hossain, M.M. Hossain and M.A. Hashem. 2016. Formulation of value added beef meatballs using bottle gourd (*Lagenaria siceraria*) leaf extracts and wheat flour. *International Journal of Applied Research* 2(3) 164-171.
- Pratiwi, A.D., L. Widajanti, S. A. Nugraheni. 2020. Penerapan sistem jaminan halal dan kandungan gizi bakso sapi produksi usaha mikro di pasar rasamala banyumanik kota semarang tahun 2019. *JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT (e-Journal)*. 8(1) : 152 – 159.
- Putri, H. S. 2017. *Sensitivitas Bakteri S.aureus Isolat dari Susu Mastitis Terhadap Beberapa Antibiotika*. Skripsi. Universitas Airlangga, Surabaya.

- Rahmi, N., D. Biyatmoko, Salamiah, J. Hadie. 2015. Analisis kandungan boraks dan *escherichia coli* pada jajanan bakso sapi yang diperdagangkan dikota Banjarbaru. *EnviroScienteeae* 11 : 111-121.
- Ruhana, A., O. Anggraeny, D. N. Mu'az, S. Revitasari, W. Ashfia, L. H. W., Cahyani and D. Erikawati. 2017. Cross-contamination in Beef Meatballs: Pork, Bacteria, Cadmium (Cd), and Lead (Pb). *Advances in Social Science, Education and Humanities Research (ASSEHR)*, 112.: 217-219.
- Sembiring, G.G., S. Dharma dan I. Marsaulina. 2015. Penilaian higiene dan sanitasi penjualan makanan pecel dan pemeriksaan bakteri *Salmonella* di Kecamatan Medan. Program Sarjana Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan, 20155, Indonesia.
- Sepang, E.E., C.K.M. Palar, M. Sompie dan G.D.G. Rembet. 2018. Pengaruh penggunaan filler yang berbeda terhadap nilai pH, kadar air, citarasa dan kekenyalan bakso daging sapi. *Zootec.* 38 (2) : 388 – 395.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke-2. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sukmawati dan Hardianti, F. 2018. Analisis *Total Plate Count* (TPC) Mikroba Pada Ikan Asin Kakap di Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati*, 3 (1), 72-78.
- Syamsuddin, E. Abustam dan L. Rahim. 2019. Investigation on physical change and storability of meatball after treated with different levels of liquid smoke and storage time. *Hasanuddin J. Anim.Sci.* 1(1): 1-11.
- Tiku, M., M. A. Tamal dan I. Sanusi. 2019. Test of Sodium Aluminate (Borax) Content In meatballs (Bakso) in North Sangatta SubDistrict (Case Study In meatballs Store). *Hasanuddin J. Anim. Sci.* 1(1) : 1-11.
- Turhan, S., F. Yazici, F. T. Saricaoglu, M. Mortas and H. Gencelep. 2014. Evaluation of the Nutritional and Storage Quality of Meatballs Formulated with Bee Pollen. *Korean J. Food Sci.* 34 (4) : 423-433.

## RIWAYAT HIDUP



**Andi Nuryani Sarni**, dipanggil Andi Ria. Lahir 22 April 1999, di kota Pare-Pare. Penulis merupakan anak ke empat dari lima bersaudara. Anak dari pasangan Bapak Andi Sapri, S.P dan ibu Sitti Rohani, S.Sos. Penulis memiliki tiga saudara perempuan yang bernama Andi Fitriani Sarni, Andi Asriani Sarni, Andi Asdiani Sarni dan penulis memiliki seorang saudara laki-laki bernama Andi Muhammad Fahreza Saputra.

Pada Umur 4 tahun penulis duduk dibangku taman kanak-kanak Nurul Hikmah selama lebih setahun. Umur 6 tahun penulis masuk dibangku Sekolah Dasar Inpres 5/81 Tibojong dan menempuh pendidikan disekolah dasar selama 6 tahun. Penulis melanjutkan pendidikan disekolah menengah pertama tepat berumur 13 tahun. Penulis menempuh SMP di SMPN 3 Watampone selama 3 tahun. Umur 16, penulis memasuki sekolah menengah pertama di SMAN 4 Watampone selama 3 tahun. Penulis merupakan salah satu mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.