

DAFTAR PUSTAKA

- Adesiyun, A., Webb, L., Musai, L., Louison, B., Joseph, G., dan Stewart-Johnson, A. 2015. Knowledge, attitude, and practices of food handlers in Trinidad, West Indies regarding food safety. *Food Control*. 50(1) : 352-358. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.09.021>
- Aerita, L., dan Nugroho, S. 2019. Kontaminasi Bakteri Patogen pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 10(3) : 210-220.
- Anggraeni TTK, Indraswari N dan Sujatmiko B. 2022. Sosialisasi pangan ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal) dan jajanan sehat dalam upaya meningkatkan kesadaran masyarakat atas kualitas hidup sehat. *Media Kontak Tani Ternak*. 4(1):27- 35.
- Apriyanti AAD, Sudiarta IW, Suardani NMA dan Singapurwa. 2020. Analisis cemaran mikrobiologi pada daging ayam broiler yang beredar tradisional Kecamatan Denpasar Barat. *Gema Agro*. 25(02):115-127.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM]. 2017. *Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2017 tentang Higiene Sanitasi Pangan*. BPOM Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Produksi Daging Ayam Broiler Tahun 2021*. Jakarta: BPS.
- Bestari Z, Aziz IR dan Safiah AS. 2022. Uji cemaran *Escherichia coli* pada punggung (back) dan paha atas (thigh) daging ayam broiler. *Filogeni*. 2(1):27- 35.
- Bloomfield, S. F., Aiello, A. E., Cookson, B., O'Boyle, C., dan Larson, E. L. 2018. The effectiveness of hand hygiene procedures in reducing the risks of infections in home and community settings including handwashing and alcohol-based hand sanitizers. *American Journal of Infection Control* . 35 (10) : S27-S64.
- Daka, V. P., Ruliati, L. P., dan Doke, S. 2024. Gambaran Higiene Penjual, Sanitasi Tempat Potong Ayam dan Keberadaan *Escherichia Coli* pada Daging Ayam. *SEHATMAS (Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat)*. 3(3) : 417-425. <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v3i3.3554>
- Fahrul, M., Sjahrul, M., dan Sudirman, N. 2018. *Risiko kontaminasi bakteri pada daging ayam di pasar tradisional*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 17(1), 12-19.
- Izwara, Y., Kadaria, U., dan Pramadita, S. 2023. Sanitasi Lingkungan di Pasar Tradisional. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 7(4), 585-597. <https://doi.org/10.15294/higeia.v7i4.66294>
- Food and Agriculture Organization [FAO]. 2016. *Guidelines for strengthening traditional food markets: Improving infrastructure and hygiene practices*. FAO.
- Griffith, C. J., Livesey, K. M., dan Clayton, D. A. 2017. Food safety culture: The evolution of an emerging risk factor. *British Food Journal*, 119(6), 1267-1280.
- Guo, A., Bowling, J., Bartram, J., Kayser, G., dan Kayser, G. 2017. Water, Sanitation, and Hygiene in Rural Health-Care Facilities: A Cross-Sectional Study in Ethiopia, Kenya, Mozambique, Rwanda, Uganda, and Zambia. *The American Journal of tropical medicine and hygiene*. 97(4) : 1033-1042.

- Hidayati YA, Marlina ET dan Wulandari E. 2021. Evaluasi sanitasi lapak penjualan karkas ayam terhadap jumlah total bakteri, *Staphylococcus aureus*, pH dan awal kebusukan (Studi kasus pedagang kaki lima di daerah Padasuka-Cimahi). *Jurnal Ilmu Ternak*. 21(2):124-128.
- Hussain, M. A., Dawson, C. O., dan Mendonça, A. F. 2017. Cross-contamination of *Listeria monocytogenes* in poultry processing environments. *Journal of Food Protection*. 80 (4) : 654-660.
- Julianus, R. 2023. Tren Konsumsi Daging Ayam di Makassar: Analisis Permintaan dan Produksi. *Jurnal Agribisnis*. 21(4) : 331-340.
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta: Kemenkes.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2020. *Peraturan Menteri Pertanian Nomor Tahun 2020 Tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan*. Jakarta : Kementan.
- Odeyemi, O. A., Sani, N. A., dan Obadina, A. O. 2018. Food safety knowledge, attitudes, and practices among food handlers in Nigeria. *Food Control*, 90 (1): 279-285.
- Rahayu, W. P., Nurbayti, S., dan Wijaya, C. H. 2020. Kontaminasi *Salmonella* dan *E. coli* pada daging ayam di pasar tradisional: Studi kasus di Jawa Barat. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 25(3), 45-54.
- Saputra S, Eko dan Bakry, M.M. 2020. Problematika Penyembelihan Ayam Potong di Pasar sentral Rakyat Sungguminasa Kabupaten Goa (Standarisasi LPPOM MUI). *Shautuna Jurnal Ilmiah Mahasiswa Perbandingan Mazhab*. 1(2) : 58-68.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 3924 : 2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Standarisasi Nasional-BSN Jakarta.
- Soares, V. M., Pereira, J. G., dan Maffei, D. F. 2019. Biofilm formation in food processing environments: Challenges and interventions. *International Journal of Food Microbiology*. 294(1) : 1-9.
- U.S. Food and Drug Administration [FDA]. 2021. *Current good manufacturing practices (CGMPs) for food and dietary supplements*. FDA
- Wahyuni, E., Santoso, D., No, J. A. L., dan Tarakan, K. 2023. Dampak Lingkungan dan Keberlanjutan Peternakan Ayam Ras Pedaging Pola Kemitraan. *Jurnal Agrikultura*, 34(2), 237-254.
- WHO. 2023. *Food Safety and Public Health: The Role of Hygiene in Poultry Trade*. Geneva: World Health Organization.
- WHO. 2023. *Guidelines on Hygiene Practices for Poultry Market Vendors*. Geneva: World Health Organization.
- WHO. 2020. *Global report on the burden of foodborne diseases: Executive summary*. WHO Press.