

DAFTAR PUSTAKA

- Aerita, A., Pawenang, E. and Mardiana (2014) ‘Hubungan Higiene Pedagang Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi *Salmonella* Pada Daging Ayam Potong’, *Hubungan Higiene Pedagang Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong*, Pp. 9–11.
- Alamsyah, A. *et al.* (2019) ‘Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam’, *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1). doi:10.29303/amtpp.v1i1.12.
- Amaliyah, N. (2017) *Penyehatan Makanan Dan Minuman - A..*
- Andilaga, P.S. (2023) ‘Analisis Cemaran *Escherichia Coli*, *Salmonella Sp.*, *Staphylococcus Aureus* Pada Daging Ayam Di Beberapa Pasar Dan Supermarket Kota Malang’, *International Journal of Technology*, 47(1), p. 100950.
- Apriyanti, A.A.D., Sudiarta, I.W. and Singapurwa, N.M.A.S. (2020) ‘Analisis Cemaran Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Yang Beredar Di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat’, *Gema Agro*, 25(2), pp. 115–127. Available at: <http://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/gema-agro>.
- Apsari, N.D.D. *et al.* (2019) ‘Aplikasi Natrium Hipoklorit Sebagai Oksidator Limbah Cair Rumah Pematangan Ayam Sodium Hypochlorite Application As An Oxidator For Chicken Slaughterhouse Wastewater successfully bringing the parameters down below the wastewater quality standard stipulate’, *Jurnal Sumberdaya Alam dan Lingkungan* [Preprint], (5).
- Darmawan, M. (2023) ‘Identifikasi Sanitasi Pasar Tradisional Di Kota Banda Aceh (Studi Di Pasar Al Mahirah Banda Aceh)’. Available at: <https://repository.ar-raniry.ac.id/id/eprint/29174/>.
- Dirjen PKH (2023) ‘Industri Pakan’, 4, p. 73.
- Djoko Windu, P.I. (2016) *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur, Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.
- Fajarwati, D. *et al.* (2022) ‘Hubungan Praktek Higiene Pedagang Ayam terhadap

- Keberadaan Bakteri *Eschericia coli*', *Journal of Tropical Animal Research (JTAR)*, 3(1), pp. 10–19.
- Fatiqin, A., Novita, R. and Apriani, I. (2019) 'Pengujian *Salmonella* Dengan Menggunakan Media SSA Dan *E. Coli* Menggunakan Media Emba Pada Bahan Pangan', *Indobiosains*, 1(1), pp. 22–29. doi:10.31851/indobiosains.v1i1.2206.
- Fatmawati, M. *et al.* (2020) *Kesehatan Susu, Telur, Daging dan Lingkungan*. Available at: Higiene pedagang merupakan kunci kesuksesan dalam pengolahan makanan sehingga daging yang dihasilkan dapat memenuhi kriteria Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).
- Haryanti Sri, N.A.N.H.H.T.A. (2023) 'Pembinaan Sanitasi dan Penggunaan Alat Pelindung Diri Pedagang Makanan Terhadap Jumlah Pengunjung di Malioboro Yogyakarta', *Jurnal Serambi Engineering*, 8(1), pp. 4461–4467.
- Hasanah, U. *et al.* (2021) 'Deteksi Bakteri *Salmonella sp.* Pada Tangan Pedagang Daging Sapi Dan Perkiraan Penyebabnya Di Pasar Peunayong Banda Aceh', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*, 5(2), pp. 100–107.
- Idris, H. (2022) *Hand Hygiene*.
- Kemenkes RI (2011) 'Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699. Available at: <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>.
- Kholifah, L.N., Dharma, B. and Situmeang, R. (2016) 'Cemaran *Salmonella* pada Daging Ayam di Beberapa Rumah Potong Ayam dan Pasar Tradisional Kota Samarinda dengan Metode Compact Dry. Prosiding: Seminar Sains dan Teknologi FMIPA Unmul Periode Maret 2016, Samarinda, Indonesia', p 383-387.(218), pp. 383–387.
- Kurniasih, K.F., Hikmandari and Lagiono (2022) 'Faktor Higiene Sanitasi yang Berhubungan dengan Keberadaan *Salmonella sp.* Pada Daging Ayam di

Pasar Peterongan Kota Semarang Tahun 2022’.

Kurniati, I.D. *et al.* (2015) *Buku Ajar*.

Kurniati, I.D. *et al.* (2020) *Mikrobiologi Pangan*.

Latifah, R.N. (2021) ‘*Kimia Pangan*’,

Lestari, I.S. and Gunawan, A.T. (2017) ‘Studi Higiene Sanitasi Dan Kandungan Bakteri *Salmonella sp* Pada Pengolahan Sate Ayam Di Desa Pasir Lor Kecamatan Karanglewas Kabupaten Banyumas Tahun 2017’, *Keslingmas*, 37(2), pp. 101–110.

Lestari, T.R.P. (2020) ‘Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen’, *Aspirasi: Jurnal Masalah-masalah Sosial*, 11(1), pp. 57–72. doi:10.46807/aspirasi.v11i1.1523.

Liur, I.J. (2020) ‘Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon’, *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 3(2), p. 59. doi:10.21580/ah.v3i2.6166.

Manihuruk, F.M. (2021) ‘Pemotongan Ayam Dan Penanganannya’, *Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang* [Preprint].

Nissa, L.I.K. *et al.* (2023) ‘Prevalensi Bakteri *Salmonella sp.* pada Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional, Pasar Modern, dan Merek Terkenal di Kota Medan.’, *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(4), pp. 1842–1853. doi:10.36490/journal-jps.com.v6i4.330.

Nuzulia, A. (2016) ‘Identifikasi Bakteri *Salmonella sp.* Pada Daging Ayam Potong’, *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 4, pp. 5–24.

Paputungan, F.K.A., Karambut, R. and Mambo, I. (2022) ‘Food Borne Disease: Salmonellosis’, (December), p. 10.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2015 Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik di Pasar Tradisional

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan
- Peraturan Presiden RI No. 112 (2007) ‘Penataan Dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan Dan Toko Modern’, *Peraturan Presiden Republik Indonesia*, (1), p. 22. Available at: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/42157/perpres-no-112-tahun-2007>.
- Prawira, P.A., Wardhananti, M.A. and Prihanani, N.I. (2023) ‘Cemaran *Salmonella spp.* pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar’, *Buletin Veteriner Udayana*, 15(6), p. 1298. doi:10.24843/bulvet.2023.v15.i06.p29.
- Sakinah (2019) ‘Analisis Kondisi Sanitasi Dengan Keberadaan Bakteri Coliform Pada Daging Sapi Di Pasar TerongKota Makassar’, 8(5), p. 55.
- Sakula Marsanti, A. and Widiarini, R. (2018) Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.
- Sari, A.I., Mulyadi, A. and Dedi, A. (2015) ‘Hubungan Higiene dan Sanitasi Pedagang dengan Kontaminasi *Salmonella* pada Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Pekanbaru. *Correlation Between Hygiene and Sanitation Tradesrs With Salmonella Contamination at Chicken Meats in Traditional Marekets of Pekan*’, *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 9(2), pp. 173–182.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 3924 Tahun 2009 Tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 6160 Tahun 2022 Tentang Rumah Potong Hewan Unggas
- Shaji, S. and Selvaraj, R.K. (2023) ‘*Salmonella* Infeksi pada Unggas : Tinjauan Patogen dan Strategi Pengendalian’.
- Sugiyono (2019) Kualitatif, Kuantitatif, R&D.
- Sukmawati, Ratna and Fahrizal, A. (2018) ‘Analisis cemaran mikroba pada daging

- ayam broiler di kota makassar’, *Scripta Biologica*, 5(1), pp. 51–53.
- Susantiningih, T. *et al.* (2019) ‘Pkm Pelatihan Mencuci Tangan Menggunakan Sabun Sebagai Perilaku Hidup Bersih dan Sehat Untuk Masyarakat Rt 007/Rw 007 Desa Pangkalan Jati, Kecamatan Cinere Kota Depok’, *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 1(2), pp. 75–84. doi:10.24912/jbmi.v1i2.2889.
- Ubaidillah, U. and Ristiani, S. (2022) ‘Analisis Cemaran *Salmonella sp.* Pada Daging Ayam Broiler (*Gallus Gallus Domestica*) Yang Dijual Di Pasar Banguntapan’, *Jurnal Delima Harapan*, 9(1), pp. 6–14. doi:10.31935/delima.v9i1.143.
- Verliani, H., Hilmi, I.L. and Salman, S. (2022) ‘Faktor Risiko Kejadian Demam Tifoid di Indonesia 2018–2022: Literature Review’, *JUKEJ: Jurnal Kesehatan Jompa*, 1(2), pp. 144–154. doi:10.57218/jkj.vol1.iss2.408.
- Wahyuni, S. *et al.* (2022) ‘Isolasi *Salmonella sp.* dan Prevalensinya pada Tembolok (*Ingluviens*) Ayam Buras dan Ayam Ras di Pasar Ayam Peunayong Kota Banda Aceh (*Isolation of Salmonella sp. and Prevalence from Crops (Ingluviens) in Local Chicken and Broiler in Poultry Market Peunayong Banda Aceh*)’, *Jurnal Sain Veteriner*, 40(3), p. 314. doi:10.22146/jsv.64584.
- Wibisono, F.J. *et al.* (2022) ‘Uji Kualitas (*Organoleptis, Eber*) dan Identifikasi Cemaran *Salmonella sp.* Pada Daging Ayam Dari Pasar Tradisional di Surabaya Barat’, *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 12(1), pp. 99–106. doi:10.46549/jipvet.v12i1.252.
- Wibowo, C.H., Wahjuningsih, S.B. and Sari, A.R. (2021) ‘Penyuluhan Kriteria Daging Ayam Yang Sehat Dan Berkualitas Pada Kelompok Ibu-Ibu Pkk Rt 02 Rw 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang’, *Jurnal Tematik*, 3(1), pp. 91–98. Available at: <https://journals.usm.ac.id/index.php/tematik>.
- Yulianti, R. *et al.* (2022) ‘Keamanan Dan Ketahanan Pangan - Google Books’, *Yulianti Risda* [Preprint].

Yulianto, Wisnuhadi and Jati Nurcahyo, R. (2020) Higiene, Sanitasi dan K3, Higiene, Sanitasi dan K3.

Zairiful, Sukaryana, Y. and Maghfiroh, K. (2020) 'Study of Salmonella sp. Contamination on Broiler Chicken Meat in Traditional and Modern Markets in Bandar Lampung City', *Jurnal Peternakan Terapan (PETERPAN)*, 3(1), pp. 1–4.