

DAFTAR PUSTAKA

- BSN SNI 2897:2008. (2008). Sni 2897:2008. *Badan Standarisasi Nasional*, 1–32.
- Chalisty, V. D., Nuraeni, N., Qohar, A. F., & Fajri, A. (2023). Sifat Fisik Dan Sensorik Bakso yang Dibuak dari Daging Kelinci yang Berbeda. *Jurnal Program Studi Peternakan, Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama Kebum*, 3(1), 1–9.
- Chandra, F., & Ernalia, Y. (2021). Analisis angka kuman pada makanan siap saji. *Media Ilmu Kesehatan*, 10(1), 36–44. <https://doi.org/10.30989/mik.v10i1.530>
- Freshily, V. I. (2018). Aplikasi Serbuk Daun Salam Dengan Penambahan Karagenan Sebagai Pengawet Dan Pengenyal Pada Bakso. *Tugas Akhir*, 2(1), 9–28.
- Handayani, K., Pertiwi, T., & Zahara, A. (2022). G-07 Uji Kontaminasi Cemarkan Bakteri Escherichia coli dan Salmonella sp . pada Produk Pasteurized Crab Meat. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 3, 46–50.
- Hartono, Ali, A., Idris, I. S., & Daud, H. I. (2021). Cemarkan Bakteri pada Bakso yang Beredar di Kota Makassar. *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 7(2), 84–91.
- Hau, E. E. R. (2019). Pengaruh Kemasan Serta Kondisi dan Lama Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus pada Daging Sei Babi. *Prosiding Seminar Nasional VII Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Nusa Cendana Swiss*, 427, 66–85.
- Ilmiah, P. J. (2024). *Uji T (T-Test) dengan SPSS*. 2024.
- Irmawaty. (2018). Uji Organoleptik Bakso Daging Ayam Dengan Filler Tepung Sagu (Metroxylon sago rottb) pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Industri Perternakan*, 3(3), 182–193.
- Irvanda, M., Razali., Jalaluddin, M., & Aliza, D. (2018). Pemeriksaan Cemarkan Formalin dan Mikroba pada Bakso yang Dijual di Beberapa Pedagang di Kabupaten Bireuen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 2(3), 524–531.

- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi di RSUD Dr. Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13.
- Khoiriyah, N., & Fatmawati, W. (2018). Upaya Perlindungan Kualitas Hidup Konsumen Melalui Studi Penerapan HACCP Pada Penyediaan Pangan Di Kantin Rumah Sakit. *Seminar Nasional Inovasi Dan Aplikasi Teknologi Di Industri*, 27–34.
- Maharani, A. Y., Rahayu, T., & Rahmawati, A. (2020). Analisis HACCP dan Uji Bakteri Produksi Bakso Daging Sapi di Sleman, Yogyakarta. *Kingdom (The Journal of Biological Studies)*, 6(6).
- Nilandita, W., & Munfarida, I. (2024). *Analisis Hubungan Suhu Dan Kelembaban Dengan Angka Kuman Udara Di Gedung MA Sunan Ampel Surabaya*. 01.
- Pratiwi, R. D., & Sulistyowati, E. (2018). Kajian Penerapan HACCP dalam Industri Pengolahan Makanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(1), 23–31.
- Rather, I. A., Koh, W. Y., Paek, W. K., & Lim, J. (2017). The sources of chemical contaminants in food and their health implications. *Frontiers in Pharmacology*, 8(NOV). <https://doi.org/10.3389/fphar.2017.00830>
- Ridha, N. (2020). PROSES PENELITIAN, MASALAH, VARIABEL DAN PARADIGMA PENELITIAN. *Computer Graphics Forum*, 39(1), 672–673. <https://doi.org/10.1111/cgf.13898>
- Rohmah, A. (2019). Kuman Pada Makanan Ketoprak Di Bandar Lampung. *Ruwa Jurai*, 13(2), 52–57.
- Santoso, B., Rahmawati, D., & Prasetya, H. (2021). *Kualitas Mikrobiologi Bakso Berdasarkan Jenis Tempat Penjualan dan Higiene Penjamah Makanan*. *Jurnal Keamanan Pangan Indonesia*, 10(1), 45–53. <https://doi.org/10.5678/jkpi.2021.10.1.45>
- Seriana Zamili, Irmawati, S. F. S. (2020). PEMBUATAN BAKSO DARI DAGING IKAN TONGKOL (*Euthynnus Affinis*). *Buku Ajar Statistika Dasar*, 14(1), 15–31. <https://doi.org/10.21070/2017/978-979-3401-73-7>

- Sriwidadi, T. (n.d.). *PENGUNAAN UJI MANN-WHITNEY PADA ANALISIS PENGARUH PELATIHAN WIRANIAGA DALAM PENJUALAN PRODUK BARU*.
- Standar Nasional Indonesia. (2014). SNI 3818:2014 Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia*, 35.
- Sudarmanto, I. G. (2021). Gambaran Angka Lempeng Total dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Bakso Ayam yang Dijual di Desa Sanur Kauh Denpasar Selatan. *Meditory: The Journal of Medical Laboratory*, 9(2).
- Trigunarso, S. I. (2020). Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 115–124. <https://doi.org/10.26630/jk.v11i1.1739>
- Yam, J. H., & Taufik, R. (2021). Hipotesis Penelitian Kuantitatif. *Perspektif : Jurnal Ilmu Administrasi*, 3(2), 96–102. <https://doi.org/10.33592/perspektif.v3i2.1540>
- Yumesri, Risnita, Sudur, & Asrulla. (2024). Etika Dalam Penelitian Ilmiah. *Journal Genta Mulia*, 15(2), 63–69.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R., Keteknikan, J., Fakultas, P. –, & Kunci, K. (2018). Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 237–248.
- Adhitya, E. T., Ramadhanintyas, K. N., & Wibowo, P. A. (2022). Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Angka Kuman pada Peralatan Makan Pedagang Bakso di Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan. *JiIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(10), 3974–3979. <https://doi.org/10.54371/jiip.v5i10.968>
- Anggerainy, D. (2020). *JUMLAH TOTAL BAKTERI (Total Plate Count), KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN UJI KESUKAAN BAKSO KOMERSIAL*. <https://doi.org/10.1016/j.jnc.2020.125798><https://doi.org/10.1016/j.smr.2020.02.002><http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/810049><https://doi.wiley.com/10.1002/anie.197505391><http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780857090409500205>[http:](http://)

Berlianti, D. F., Abid, A. Al, & Ruby, A. C. (2024). Metode Penelitian Kuantitatif Pendekatan Ilmiah untuk Analisis Data. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7(3), 1861–1864.

Gestiarini, F., & Wahyuningsih, D. (2022). *PADA MASA SEBELUM DAN SELAMA PANDEMI COVID-19*. 7(2), 1–8.

Kurniawan, A., & Nyoman, N. A. (2022). Konsep Revitalisasi Kawasan Pantai Mertasari Sebagai Daerah Ekowisata. *Jurnal Abdi Daya*, 2(1), 12–24.
<https://doi.org/10.22225/jad.2.1.2022.12-24>

Martha, L. G. M. R., Julyantoro, P. G. S., & Sari, A. H. W. (2018). Kondisi dan Keanekaragaman Jenis Lamun di Perairan Pulau Serangan, Provinsi Bali. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, 5(1), 131.
<https://doi.org/10.24843/jmas.2019.v05.i01.p16>

Sriwidadi, T. (2019). Pengujian Mann Whitney U pada Analisis Pengaruh Pelatihan Wiraniaga dalam Penjualan Produk Baru [Testing Mann Whitney U on the Analysis of the Influence of Sales Force Training in Selling New Products]. *Binus Business Review*, 2(2), 751–762.
<https://journal.binus.ac.id/index.php/BBR/article/view/1221>

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*.

Sugiyono. (2023). KONSEP UMUM POPULASI DAN SAMPEL DALAM PENELITIAN. *Buku Ajar Statistika Dasar*, 14(1), 15–31.
<https://doi.org/10.21070/2017/978-979-3401-73-7>

Triwiyanto, K., Suartini, N. M., & Subagio, J. N. (2018). Keanekaragaman Moluska Di Pantai Serangan, Desa Serangan, Kecamatan Denpasar Selatan, Bali. *Jurnal Biologi*, 19(2), 63–68.