

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. 2013. Uji Salmonella-Shigella Pada Telur Ayam Yang Disimpan Pada Suhu Dan Waktu Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Edu Research*. tersedia pada: <http://e-journal.upp.ac.id/index.php/EDU/article/view/122>. diakses pada tanggal 20 Desember 2019.
- Agustina N., I. Thohari, dan D. Rosyidi. 2013. Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 23 (2): 6 - 13. tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/100565-ID-evaluasi-sifat-putih-telur-ayam-pasteuri.pdf>. diakses pada tanggal 11 Februari 2020.
- Anjung, M. U. K. 2013. Identifikasi Cemar Salmonella sp Dan Isolasi Bakteriofage Sebagai Biokontrol Dalam Penanganan Pasca Panen Udang Vannamei (*Litopennaeus vannamei*). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699. tersedia pada: <http://digilib.unila.ac.id/21600/3/pdf>. diakses pada tanggal 20 Desember 2019.
- Aprillian, R. dan Wirdanila. 2018. Dampak Salmonellosis Terhadap Kesehatan, Sosial Dan Ekonomi. tersedia pada: <http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/234-dampak-salmonellosis-terhadap-kesehatan-sosial-dan-ekonomi>. diakses pada tanggal 04 Januari 2020.
- Arisnawati, Y. dan A. Susanto. 2017. Identifikasi Bakteri *Salmonella sp.* Pada Telur Ayam Ras (Studi di Pasar Pon Jombang). tersedia pada: <http://digilib.stikesicme-jbg.ac.id/ojs/index.php/jic/article/view/345/275>. diakses tanggal 11 Februari 2020.
- Bilqis, R.F., N. E., Wahyuningsih, dan Y. H., Darundiati. 2016. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Jumlah Koloni Bakteri Dan Keberadaan E. coli Pada Air Cucian Peralatan Makan Pedagang Makanan Di Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 4, no. 3, hal. 888-897. tersedia pada: <https://www.neliti.com/publications/107327/faktor-faktor-yang-berhubungan-dengan-jumlah-koloni-bakteri-dan-keberadaan-e-col>. diakses tanggal 19 April 2020

- BPOM. 2017. Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Pangan dan Bahan Berbahaya. tersedia pada: <https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20180426/11.%20Laporan%20Kinerja%202017%20Direktorat%20Surveilans%20dan%20Penyuluhan%20Keamanan%20Pangan.pdf>. diakses pada tanggal 15 Februari 2020.
- BPOM. 2016. Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan. tersedia: <http://ditjenpp.kemenumham.go.id/arsip/bn/2016/bn1220-2016.pdf>. diakses pada tanggal 04 Januari 2020.
- Brooks, G. F., K. C. Carroll, J. S. Butel, S. A. Morse, dan T. A. Mietzner. 2010. *Mikrobiologi Kedokteran Jawetz, Melnick, dan Adelberg, Ed.25*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran. EGC.
- Chusniati, S., R. N. Budiono, dan R. Kurnijasanti. 2009. Deteksi *Salmonella sp.* Pada Telur Ayam Buras yang dijual Sebagai Campuran Jamu di Kecamatan Sidoarjo. *Journal of Poultry Diseases*. vol 2(1): 20- 23. tersedia pada: <http://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-poulsf6751e264a2full.pdf>. diakses pada tanggal 04 Januari 2020.
- Crump, J.A., S.P. Luby, and E.D. Mintz. 2004. The Global Burden Of Typhoid Fever. *Bull World Health Organ* 82:346-353. Available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2622843/pdf/15298225.pdf> . diakses pada tanggal 02 Januari 2020.
- Dian, S. 2012. Uji Bakteri *Salmonella sp* Pada Telur Bebek , Telur Puyuh dan Telur Ayam Kampung yang Di Perdagangkan. pp. 0–44. tersedia pada: <http://repository.ung.ac.id/get/486/uji-bakteri-salmonella-pada-telur-ayam-bebek-dan-puyuh.pdf>. diakses pada tanggal 20 Desember 2019
- Fadhila, M.F., N.E., Wahyuningsih, dan Y.H., Darundiati. 2015. Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 3, no. 4, hal. 769-776. tersedia pada: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/12740/12354>. diakses tanggal 19 april 2020
- Fajar, S. A, Fakhrurrazi, dan Razali. 2018. Isolasi *Salmonella sp* Pada Telur Setengah Matang Yang Berasal Dari Warung Kopi Di Alue Naga Banda Aceh. 2(3), pp. 276–282. tersedia pada: <http://jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/view/7799>. diakses pada tanggal 10 Januari 2020
- Febriansyah. 2019. Jenis Bakteri dalam Makanan yang Berpotensi Sebabkan Penyakit. tersedia pada: <https://tirto.id/jenis-bakteri-dalam-makanan-yang-berpotensi-sebabkan-penyakit-dm9H>. diakses pada tanggal 11 Februari 2020

- Hidayat, A. 2017. Purposive sampling. tersedia pada: <https://www.statistikian.com/2017/06/penjelasan-teknik-purposive-sampling.html>. diakses pada tanggal 10 Januari 2020
- Irawan, H. dan A.A.K. Ayuningsari. 2017. Analisis Variabel yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang di Pasar Kreneng Kota Denpasar. *E-Jurnal EP Unud*, 6[10] : 1952-1982. tersedia pada <https://ojs.unud.ac.id>. diakses pada tanggal 05 Maret 2020
- Ismail, D. 2012. Uji Bakteri Escherichia coli pada Minuman Susu Kedelai Bermerk dan Tanpa Merek di Kota Surakarta. Naskah Publikasi. Fakultas Kedokteran, Jurusan Pendidikan Dokter Universitas Muhammadiyah Surakarta. tersedia pada <http://v2.eprints.ums.ac.id/archive/etd/22010>. diakses tanggal 19 april 2020
- Hidayat, A. 2017. Purposive sampling. tersedia pada: <https://www.statistikian.com/2017/06/penjelasan-teknik-purposive-sampling.html>. diakses pada tanggal 10 Januari 2020
- Indrawan, G., M. Sukada, dan K. Suada. 2012. Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur di Tingkat Rumah Tangga. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. tersedia pada: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/imv/article/view/4418/3383>. diakses pada tanggal 11 Februari 2020
- Juansah J., Irmansyah, dan Kusnadi. 2009. Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan. *Jurnal Media Peternakan*. tersedia pada: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/mediapeternakan/article/view/1154>. diakses pada tanggal 11 Februari 2020.
- Kurniawan, F. B., dan I. T. Sahli. 2016. *Bakteriologi: Praktikum Teknologi Laboratorium Medik*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran. EGC.
- Kuswiyanto. 2014. *Bakteriologi: Buku Ajar Analisis Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran. EGC.
- Liputan6. 2018. Keracunan Massal di Bogor Diduga dari Olahan Telur Ayam. tersedia pada: <https://www.liputan6.com/news/read/3691109/keracunan-massal-di-bogor-diduga-dari-olahan-telur-ayam>. diakses pada tanggal 06 Maret 2020.
- Mastra, N., N. Jirna, dan L. A. W. Krisna. 2014. *Modul Praktikum Bakteriologi Semester III*. Denpasar: Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Minayanti. 2016. Pemeriksaan Salmonella sp. pada Telur Setengah Matang. Naskah Publikasi. Fakultas Farmasi, Jurusan Analisis Farmasi dan Makanan

Universitas Sumatera Utara. tersedia pada <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/13254>. diakses tanggal 20 April 2020

Na'impl, Razali dan Rastina. 2017. Perbedaan Jumlah Cemarkan Mikroba Pada Telur Ayam Yang Disimpan Pada Rak Pintu Lemari Es Dan Dalam Lemari Es. *Jurnal JIMVET*. 01(4):720-728. tersedia pada <http://www.jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/download/5070/2231>. Diakses tanggal 24 April 2020

Noor, J. 2011. *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, Dan Karya Ilmiah*. Jakarta: Prenada Media Group.

Notoatmodjo. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

Oktavera, N. W. 2011. Keberadaan Salmonella spp. Pada Telur Ayam Dan Telur Bebek Yang Dijual Di Pasar Tradisional Di Provinsi Jawa Barat. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 53(9). pp. 1689–1699. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004. tersedia pada: <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/49992/1/B11nwo.pdf>. diakses pada tanggal 11 Januari 2020.

Poleh, H, S., T. R. Ferasyi, Rastina, Erina, Ismail, dan M. Isa. 2018. Jumlah Total Bakteri Pada Telur Ayam Yang Dijual Di Warung Kopi Kawasan Darussalam Kecamatan Syiah Kuala Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. 2(1)(1), pp. 139–148. doi: 10.21157/JIM VET..V2I2.7030. tersedia pada: <http://jim.unsyiah.ac.id/fkh/article/view/7030>. diakses pada tanggal 22 Desember 2019.

Putriana, Sirajuddin dan Najamudin. 2014. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Mikroba Telur Asin. tersedia pada: <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle>. diakses pada tanggal 06 Maret 2020.

Puspitawati, L. 2013. Identifikasi Salmonella spp. Pada Telur Ayam Dari Tiga Peternakan Ayam Petelur Di Desa Tegal Sari Kecamatan Gading Rejo Kabupaten Pringsewu Provinsi Lampung. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 53(9), pp. 1689–1699. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004. tersedia pada: <http://repository.radenintan.ac.id/4791/>. diakses pada tanggal 22 Desember 2019

Republika.co.id. 2014. Satu Keluarga Tewas Keracunan Telur Ayam. teredia pada: <https://www.republika.co.id/berita/nasional/jawa-timur/14/04/28/n4qq6m-satu-keluarga-tewas-keracunan-telur-ayam>. diakses pada tanggal 05 Maret 2020.

Rifal. 2017. Uji Cemarkan Bakteri Salmonella sp. pada Telur yang Dijual di Pasar

Tradisional Makassar. tersedia pada: <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/4151/>. diakses pada tanggal 23 Desember 2019

Sanjaya, T. A. dan E. Apriliana. 2012. Deteksi *Escherichia coli* Pada Jajanan Cendol Yang Dijual Di Pasar Tradisional. pp. 10–17. tersedia pada: <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/35>. diakses pada tanggal 23 Desember 2019

Setiawan. 2008. Deteksi bakteri *Salmonella* sp pada telur ayam buras di beberapa pasar tradisional wilayah Surabaya Timur. *Jurnal Administrasi Publik*. 4(5). tersedia pada: <http://repository.unair.ac.id/20343/>. diakses pada tanggal 19 Desember 2019.

Shanker, D. 2015. The Best Way to Boil An Egg, According to Science. Available at: <https://qz.com/529249/the-best-way-to-boil-an-egg-according-to-science/>. diakses pada tanggal 19 Desember 2019

Sugiyono. 2011. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Edisi 12. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Umar, R. Z. 2017. Karakteristik Fisik Dan Fungsional Telur Konsumsi Yang Difermentasi Dengan Bakteri *Lactobacillus plantarum* Pada Suhu Dan Lama Inkubasi Yang Berbeda. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar. tersedia pada: <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/24114>. diakses pada tanggal 20 Desember 2019.

Usman, D., T. Ashar, dan E. Naria. 2013 Analisa Kandungan *Salmonella* sp Pada Telur Mentah dan Telur Setengah Matang Pada Warung Kopi Di Jalan Samanhudi Kelurahan Hamdan Kecamatan Medan Maimun. pp. 3–7. tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/14441-ID-analisa-kandungan-salmonella-sp-pada-telur-mentah-dan-telur-setengah-matang-pada.pdf>. diakses pada tanggal 19 Desember 2019.

Waluyo, L. 2016. *Mikrobiologi Umum Edisi Revisi (Revisi)*. Revisi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.

Wiratna, Rahmawati, dan R. Linda. 2019. Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont (2019) Vol. 8 (2) : 69 – 73*. tersedia pada <http://jurnal.untan.ac.id/index.php/jprb/article/download/33968/75676581980>. Diakses tanggal 19 april 2020

