

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Hafiz, M. (2018). Perkembangan Pasar Induk Jakabaring Tahun 2005-2016. https://repository.unsri.ac.id/12600/1/RAMA_87201_06041181320001_0001115804_01_font_ref.pdf diakses pada 23 Januari 202
- Amirah, A., Sahputri, J., Zubir, Z., & Khairunnisa, C. (2022). Deteksi Tingkat Cemaran Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam Broiler yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Lhokseumawe. *Comserva Indonesian Journal of Community Services and Development*, 1(12), 1074–1084. <https://doi.org/10.36418/comserva.v1i12.183> di akses pada 23 Januari 2024
- Anna. (2011). Macam - Macam Pasar Tradisional Palembang. *Galang Tanjung*, 2504, 1–9.
- Arnatha, I. N. (2017). Karakteristik Isolat *Proteus mirabilis* Pada Spesimen Urin Di RSUP Sanglah Selama Tahun 2018 – 2019. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 6(1), 51–66. <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf> <http://fiskal.kemenkeu.go.id/ejournal> <http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001> <http://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055> <https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006> <https://doi.org/10.1>
- Arrahman, M. F., & Yuono, D. (2023). Redesain Pasar Cinde Palembang Dengan Pendekatan Urban Acupuncture. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, 4(2), 2451–2468. <https://doi.org/10.24912/stupa.v4i2.22195> di akses pada 23 Januari 2024
- Azizah, A., & Soesetyaningsih, E. (2020). Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Berkala Sainstek*, 8(3), 75. <https://doi.org/10.19184/bst.v8i3.16828> di akses pada 24 Januari 2024
- Azizah, L. N. (2019). Analisis Manajemen Pengelolaan Pasar Tradisional Guna Meningkatkan Pendapatan Pedagang Kecil (Studi Kasus Pasar Kiringan Desa Kemlagilor Turi Lamongan). *Jurnal Manajemen*, 4(1), 823. <https://doi.org/10.30736/jpim.v4i1.224> di akses pada 24 Januari 2024
- Balasubramanian, D., Harper, L., Shopsis, B., & Torres, V. J. (2017). *Staphylococcus aureus* pathogenesis in diverse host environments. *Pathogens and Disease*, 75(1), 1–13. <https://doi.org/10.1093/femspd/ftx005> di akses pada 25 Januari 2024
- Barus, J. G., Santosa, P. E., & Septinova, D. (2017). The Effect Of Immersion Duration in Salam Leaf Solution (*Szygium Polyanthum*) as The Preserve Towards Total Plate Count and *Salmonella* of Broiler Meat. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*, 1(3), 2598–3067.

- Bulu, I. clemensia. (2019). Program studi analisis kesehatan politeknik kesehatan kemenkes kupang 2019. *Karya Tulis Ilmiah*, 1–50.
- Chandra, F. (2015). Family friendly SPA and Restaurant di Kota Palembang. *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 26–32.
- Efrida, A., Pasar, D., Kota, S., Lampung, B., & Warganegara, E. (n.d.). Identifikasi Kontaminasi Bakteri *Coliform* Pada Daging Sapi Segar Yang Dijual Abstrak Identification Of *Coliform* Contamination On Fresh Raw Beef Sold In The Market Around Bandar Lampung Email : arniaarizal@rocketmail.com Medical Faculty Student of Lampung. 43–50.
- Fauziah, Z. (2023). Deteksi Cemarkan Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional.
- Grispoldi, L., Popescu, P. A., Karama, M., Gullo, V., Poerio, G., Borgogni, E., Torlai, P., Chianese, G., Fermani, A. G., Sechi, P., & Cenci-Goga, B. (2019). Study on the growth and enterotoxin production by *Staphylococcus aureus* in canned meat before retorting. *Toxins*, 11(5).
<https://doi.org/10.3390/toxins11050291> di akses pada 25 Januari 2024
- Hennekinne, J. A., De Buyser, M. L., & Dragacci, S. (2012). *Staphylococcus aureus* and its food poisoning toxins: Characterization and outbreak investigation. *FEMS Microbiology Reviews*, 36(4), 815–836. <https://doi.org/10.1111/j.1574-6976.2011.00311.x> di akses pada 25 Januari 2024
- Ibrahim, Jumriani, Irnawaty, K. K. (2017). 170 | Tingkat Cemarkan Bakteri. Tingkat Cemarkan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Pada Daging Ayam Yang Di Jual Di Pasar Tradisional Makasar, 3, 169–181.
- Indonesia, S. N. (2008). Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur Dan Susu Serta Hasil Olahannya. In *Badan Standardisasi Nasional*. Jakarta.
- Irfan, M., & Jufri, I. (2021). Total Plate Count (Tpc) Dangka Yang Dibuat Dengan Berbagai Level Getah Pepaya Kering Dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Industri Peternakan*, 1(2), 22–23.
<https://doi.org/10.55678/jstip.v1i2.458> di akses pada 2 Januari 2024
- Jawetz, E., Melnick, J.L. & Adelberg, E. A. (2017). Mikrobiologi Kedokteran. In *Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC* (p. Jakarta : EGC, pp : 46, : 75-76, pp: 248-250.).
- Jefanni, V., Reza Ferasyi, T., Masyarakat Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala, K., & Kesehatan Masyarakat Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala, L. (2017). Deteksi Cemarkan *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam yang di Jual di Pasar Tradisional Ulee Kareng. *Jimvet*, 01(4), 715–719.
- John Dekker, K. F. (2017). *Salmonella, Shigella, and Yersinia John*. *Clin Lab Med*,

- 176(12), 139–148. <https://doi.org/10.1016/j.cll.2015.02.002>. di akses pada 26 Januari 2024
- Kartikasari, A. M., Hamid, I. S., Elziyad, M. T., Damayanti, R., Fikri, F., & Praja, R. N. (2019). Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan. 2(1), 66–71. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol2.iss1.2019.66-71> di akses pada 26 Januari 2024
- Kurahman, T., Saputri, R., Studi, P., Farmasi, S., Kesehatan, F., Mulia, U. S., Selatan, K., & Artikel, I. (2022). Bakteri *Escherichia Coli* Pada Air Galon di Desa Sungai. 3(1), 76–86.
- Liur, I. J., & Tagueha, A. D. (2020). Analisis Cemaran Mikroba Pada Daging Ayam Broiler Di Beberapa Pasar Kota Ambon. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 8(2), 92–96. <https://doi.org/10.30598/ajitt.2020.8.2.92-96> di akses pada 29 Januari 2024
- Nuzulia L, A. (2019). Sterilisasi Alat Laboratorium. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.
- Ollong, A. R., Palulungan, J. A., & Arizona, R. (2020). Analisis Jumlah *Coliform* dan *Faecal Coli* (MPN) pada Daging Sapi dan Ayam di Kota Manokwari. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 10(2), 113. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v10i2.124> di akses pada 30 Januari 2024
- Palawe, B. V., Kountul, C., & Waworuntu, O. (2015). Identifikasi Bakteri Aerob Di Udara Ruang Operasi Instalasi Bedah Sentral (Ibs) Rsup Rof. Dr. R. D. Kandou Manado. *Jurnal E-Biomedik*, 3(3). <https://doi.org/10.35790/ebm.3.3.2015.10563> di akses pada 06 Februari 2024
- Permana, A., & Bambang W, R. (2019). Perbedaan Kandungan *E.coli* Daging Ayam Di Pasar Tradisional Kepuntaran Selatan Dan Pasar Swalayan ‘X’ Kota Surabaya. *J Agric Med Community Health*, 44(4), 24–36. <https://doi.org/10.20473/ijph.v14il.2019.24-36> di akses pada 09 Februari 2024
- Popa, G. L., & Popa, M. I. (2021). *Salmonella* sp. Infection – a continuous threat worldwide. *Germs*, 11(1), 88–96. <https://doi.org/10.18683/germs.2021.1244> di akses pada 10 Februari 2024
- Ramadhani, W. M., Rukmi, I., & Jannah, S. N. (2020). Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang Microbiological quality of broiler chicken meat sold at Banyumanik traditional markets of Semarang. *Jurnal Biologi Tropika, Mei*, 3(1), 8–16.
- Rizaldi, A., & Zelpina, E. (2020). Penetapan jumlah total mikroba dan *coliform* pada daging ayam di pasar tradisional Tamiang Layang, Kabupaten Barito

- Timur. In T. Kostaman & L. Praharani (Eds.), *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner Virtual 2020 "Teknologi Inovatif Peternakan Dan Veteriner Menuju Industri Peternakan Maju, Mandiri, Dan Modern Di Era New Normal,"* pp. 599–60.
- Rosmania, Fitri Y (2020). Perhitungan Jumlah Bakteri di Laboratorium Mikrobiologi Menggunakan Pengembangan Metode Spektrofotometri. 76-86.
- Rosenbach (2021). Klasifikasi Bakteri *Staphylococcus aureus* Penyebab Infeksi.
- Salamena, R. P. (2015). Deteksi dan Resistensi *Staphylococcus aureus* Patogen pada Daging Ayam. 23.
- Sathe, N., Beech, P., Croft, L., Suphioglu, C., Kapat, A., & Athan, E. (2023). *Pseudomonas aeruginosa*: Infections and novel approaches to treatment "Knowing the enemy" the threat of *Pseudomonas aeruginosa* and exploring novel approaches to treatment. *Infectious Medicine*, 2(3), 178–194. <https://doi.org/10.1016/j.imj.2023.05.003> di akses pada 16 Februari 2024
- Setyawan, I. M. E., Lindawati, S. A., & Miwada, I. N. S. (2017). Evaluasi Tingkat Cemaran Mikroba Pada Daging Ayam Yang Dipasarkan Di Beberapa Pasar Di Kota Denpasar. In *Jurnal Perternakan Tropika* (Vol. 5, Issue 2, pp. 311–323).
- SNI 7388 : 2009. (2009). Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. *Standar Nasional Indonesia*, 17.
- Soedarto. (2015). Buku Mikrobiologi Kedokteran. In *Jakarta: Sagung Seto*.
- Sugiarto. (2016). Gambaran umum pasar tradisional Palembang. *Perkembangan Pasar Tradisional Palembang*4(1), 1–23., 4(1), 1–23.
- Suharman., Izzati N.K., & Himelda T.A.N. (2023) Analisis Cemaran Mikroba dalam Produk Minuman Sari Kedelai dengan Metode *Total Plate Count* (*TPC*) *JITAP*. (Vol 1 No 1)
- Sukmawati, Ratna, Fahrizal, A. (2018). Analisis cemaran mikroba pada daging ayam broiler di Kota Makassar. *Scripta Biologica*, 5(1), 51–53.
- Taylor, T. A., & Unakal, C. G. (2023). Infeksi *Staphylococcus aureus*. *StatPearls*, 1–5. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK441868/> di akses pada 20 Februari 2024
- Utama, A., Hatidah, H., & Ujang, U. (2022). Pendampingan Pemasaran Umkm Pempek Di Pasar Kuliner 26 Ilir Kota Palembang Pada Masa Pandemi Covid 19. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(1), 37–44. <https://doi.org/10.36908/akm.v3i1.432>
- Variam Fas Sabion Bakara, Ma'ruf Tafsini, & Hasnudi. (2014). Analisis Bakteri

- Salmonella* sp. pada Daging Ayam Potong yang di Pasarkan pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*, 3(1), 71–83. <https://doi.org/10.32734/jpi.v3i1.2746> di akses pada 21 Februari 2024
- Wardhana, D. K., Haskito, A. E. P., Purnama, M. T. E., Safitri, D. A., & Annisa, S. (2021). Detection of microbial contamination in chicken meat from local markets in Surabaya, East Java, Indonesia. *Veterinary World*, 14(12), 3138–3143. <https://doi.org/10.14202/vetworld.2021.3138-3143> di akses pada 22 Februari 2024
- Wiliantari, P., Besung, I. N. K., & Tono PG, K. (2018). Bakteri *Coliform* dan Non *Coliform* yang Diisolasi dari Saluran Pernapasan Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*, 10(1), 40. <https://doi.org/10.24843/bulvet.2018.v10.i01.p06> di akses pada 22 Februari 2024
- Windiyaktina, R. (2018). Efektivitas perasan daun anting-anting (*Acalypha indica* L) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Karya Tulis Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surabaya*.
- Y Zhao , A Zhu , J Tang , C Tang, J. C. (2017). Identification and measurement of *staphylococcal* enterotoxin M from *Staphylococcus aureus* isolate associated with *staphylococcal* food poisoning. *PubMed Disclaimer. National Center for Biotechnology Information*, 65(1), 27–34.
- Zelpina, E., Purnawarman, T., & Lukman, D. W. (2019). Keberadaan *Salmonella* sp. pada Daging Ayam Suwir Bubur Ayam yang di Jual di Lingkar Kampus Institut Pertanian Bogor Dramaga Bogor. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2), 73. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v15n2.2018.73-79> di akses pada 25 Februari 2024