# DAFTAR PUSTAKA

Akbar, M. I. (2019). Penerapan Metode Dempster Shafer Untuk Sistem Pakar Diagnosa Rasa Sakit Pada Perut. *(Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika), 3 (2)*, 67.

Alamsyah, A., Eko, B., Agustono, P., & Siska, C. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Abdi Mas TPB , 1(1)*, 63.

Amirah, Juwita, S., Zubir, & Cut, K. (2022). Deteksi Tingkat Cemaran Bakteri Staphylococcus areus Pada Daging Ayam Broiler Yang Dijual Di PasarTradisional Kota Lhokseumawe. *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT, 1 (12)*, 1075.

Apriyanti, A. D., I Wayan, S., & Ni Made Ayu, S. S. (2020). Analisis Cemaran Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Yang Beredar Di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat. *Gema Agro, 25 (2)*, 115-119.

Arini, L. D., & Rahaju, M. (2017). Analisis Cemaran Bakteri pada Saus Siomai dari Pedagang Keliling depan Sekolah Di Daerah Surakarta Berdasarkan Teknik Penetapan Angka Lempeng Total. 242-244.

BSN. (2009). Batas Cemaran Mikroba. 10-11.

Bulele, T., Fredine, E., & John, P. (2019). Identifikasi bakteri dengan pewarnaan Gram. *Jurnal e-Biomedik (eBm), 7 (1)*, 32-35.

Cappucino, G., & Sherman, N. (2005). *Microbiology. A Laboratory Manual. 7th ed. Pearson Education .* USA.

Dengan Gorengan Ayam Di Republik Korea. *Journal Of Microbiology And Biotechnology,*  23(1), 85–87.

Dewi, A. (2013). Isolasi, Identifikasi dan Uji Sensitivitas Staphylococcus aureus terhadap Amoxicillin dari Sampel Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Penderita Mastitis Di Wilayah Girimulyo, Kulonprogo, Yogyakarta. *Jurnal Sains Veteriner, 31(2)*, 138-144.

Falah, M., & Dharma, P. (2020). Penggunaan Obat Anti Mual dan Muntah pada Pasien Mual dan Muntah di. *Yarsi Journal Of Pharmacology, 1(2)*, 65-66.

Fitri, W. N., & Driyanti, R. (2018). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Tumbuhan Melastomataceae Terhadap Bakteri Escherichia coli Dan Staphylococcus aureus. *16(2)*, 69-71.

Hayati, L. N., Praja, R., Ratih, N., Sri, C., Maya, N., & Prima, A. (2019). Isolasi dan Identifikasi Staphylococcus aureus pada Susu Kambing Peranakan Etawah Penderita Mastitis Subklinis di Kelurahan Kalipuro, Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner, 2(2)*, 76-78.

Hidayati, Y., Eulis, T., & Eka, W. (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 Universitas Padjajaran, 21(20*, 124-126.

Hyeon, (2013). Wabah Makanan Staphylococcus aureus Yang Berhubungan

Ibrahim, J., & Khaerani, K. (2017). Tingkat Cemaran Bakteri Staphylococcus aureus pada Daging Ayam yang Dijual Di Pasar Tradisional Makassar. *JIIP Jurnal Ilmu dan Industri Perternakan, 3(3)*, 169-175.

Jevanni, V., Rastina, T., & Reza, V. (2017). Deteksi Cemaran Staphylococcus aureus Pada Daging Ayam Yang Dijual Di Pasar Tradisional Ulee Kareng. *JIMVET, 01(4)*, 715-717.

Jiastuti, Titis. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan keberadaan

Higine Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi Di RSUD DR Harjono Ponorogo. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 10, No. 1

Juandini. (2021). EVALUASI JUMLAH TOTAL BAKTERI DAN STAPHYLOCOCCUS AUREUS PADA PRODUK AYAM OLAHAN DENGAN PEMBELIAN ONLINE. *Jurnal Hasil Teknologi Peternakan, 2(2)*, 64-66.

Larasati, A., Sarasati, W., & Adi, I. (2020). Kajian Pustaka: Faktor-Faktor Virulensi Staphylococcus aureus yang Berperan Penting dalam Kejadian Mastitis pada Sapi Perah. *Indonesia Medicus Veterinus, 9(6)*, 984-986.

Madigan MT, Martinko JM, Dunlap PV, Clark DP. 2008. Biology of Microorganisms 12th edition. San Francisco: Pearson. Hal:719-720 [ISBN 0-13-196893-9](https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Istimewa:Sumber_buku/0131968939)

Mawar. (2018). *Deteksi Cemaran Bakteri Patogen Staphylococcus aureus Pada Ayam Goreng Krispy Yang Dijual Di Mall Panakukang. 54. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Sains dan Teknologi.* Makassar.

Muna, F., & Khairiri. (2020). Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Diseases. *Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19*, 74-76.

Novianti. (2021). Kajian Mikrobiologis Daging Ayam Giling Yang Dijual Di Supermarket Wilayah Jatinangor. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan, 2(2)*, 82-84.

Novitasari, T., Rohmi, & Nurul, I. (2019). Potensi Ikan Teri Jengki (Stolephorus indicus) Sebagai Bahan Media Alternatif untuk Pertumbuhan Bakter iStaphylococcus aureus. *Jurnal Analis Medika Bio Sains, 6(1)*.

Nurmayasari, J. (2020). Isolaso, Purifikasi Dan Karakterisasi Enzim Katalase Dari Fungi. 4-8.

Palupi K. T. Pengujian Stahpylococcus aureus pada Daging Ayam Beku yang Dilalulintasakan Melalui Pelabuhan Penyeberangan Merak. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor. Bogor:. 2010.

Prasetyo, B. (2015). Identifikasi Gen Enterotoksin Dan Exfoliatif Isolat Staphylococcus aureus Asal Susu Sapi Perah Dan Ssusu Kambing Dari Bogor. *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi, 16(2)*, 100-103.

Rahmawati, Eva, A., & Agus. (2018). Identifikasi Staphylococcus aureus Pada Daging Ayam Yang Dijual Di Pasar Besar Kota Palangka Raya. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology, 1(1)*, 13-15.

Ririn Puspadewi, Putranti Adirestuti,R ina Anugrah. 2014 . Kajian Kontaminasi

Rosdarni, Ratna, U., & Windy, F. (2022). Deteksi Bakteri Staphylococcus aureus PadaJajanan Makanan Dipasar Basah Mandonga Kota Kendari. *Jurnal MediLab Mandala Waluya, 6(1)*, 40-43.

Sangadji, I, Jurianto ,& Muhammad Rijal. (2019). Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri. *Jurnal Biology Science And Education 2019*, *6(1),* 45

SNI. (2009). Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Batas Maksimum Cemaran Residu Dalam Bahan Makanan Asal Hewan.

Suarjana, I., & A Gede, A. (2013). Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan. *Jurnal Skala Husada, 10(2)*, 144-146.

Sunarsi, N, H., & A, Y. (2019). Pemanfaatan Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Sebagai Alternatif Penanganan Toxic Shock Syndrome. *Jurnal Farmasi Udayana, 8(2)*, 73-76.

Tammi, A. (2015). Aktifitas Antibakteri Buah Makasar (Brucea javanica) terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus. *J Agrome Unila, 2(2)*, 100-103.

Todar, K. (2005). *. Todar’s Online Textbook of Bacteriology Staphylococcus. University of Wisconsin-Madison Department of Bacteriology.*

Widiastiti, M., Putra, Duniaji, & Darmayanti. (2019). Analisis Potensi Beberapa Larutan Pengencer Pada Uji Antibakteri Teh Temu Putih (Curcuma zedoaria (Berg.) Roscoe) Terhadap Escherichia coli . *Media Ilmiah Teknologi Pangan, 6(2)*, 118-120.

Yunus, R., Ruth, M., & Rosnani. (2017). Cemaran Bakteri Gram Negatif Pada Jajanan Siomay Di Kota Kendari. *Medical Laboratory Technology Journal, 3(1)*, 87=92.