

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdy. I. 2007. isolasi *Campylobacter jejuni* pada karkas ayam dan uji efektivitas klorin-asam asetat sebagai sanitaiser terhadap *Campylobacter jejuni* degan metode suspension test. Sikripsi. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Abubakar, 2003. *Standardisasi Rumah Potong Ayam (RPA) "Tradisional" dan Penerapan HACCP dalam Proses Pemotongan Ayam di Indonesia*. <http://www.bsn.or.id>.diakses pada tanggal 5 Oktober 2012.
- \_\_\_\_\_, 2009. *Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Karkas Ayam Melalui Inovasi Teknologi Pascapanen dalam Menunjang Peluang Pasar* <http://www.foodscjejiementistresearch.blogspot.com>. diakses pada tanggal 5 Oktober 2012.
- Adam, M. R dan M. O. Moss. 1995. *Food Microbiology*. The Royal Society of Chemistry.
- Anggorodi R. 1979. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. Jakarta: Gramedia.
- Arifah, I. N. 2010. Analisis Mikrobiologi pada Makanan. Program studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Baumler, A. J., B. M. Hargis, and R.M. Tsois. 2000. *Tracing Origin of Salmonella Outbreaks*. *Science* 287(5450): 50–52.
- Bell, C. dan A. Kyriades. 2003. *Salmonella*. Di dalam: Blackburn, C. dan McClure, P. J.(eds). 2003. *Foodborne Pathogens (Hazards,Risk Analysis and Control)*. Cambridge : Woodhead publishing limited.
- Bonang. 1982. Mikrobiologi kedokteran Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya. Penerbit PT gramedia, Jakarta
- Crist. 2010. Pemeriksaan Cemaran Bakteri *Salmonella* sp. pada Nugget Ayam yang dipasarkan di Kota Medan
- Dell-Portillo, F. G. 2000. *Molecular and Cellular Biology of Salmonella Pathogenesis*. Di dalam: Cary, J. W., Linz, J. E. dan Bhatanagar, D. 2000. *Microbial Foodborne Disease: Mechanisms of Pathogenesis and Toxin Synthesis*. Cancaster: Techonomic Publishing Company, Inc.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3924-1995 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam Pedaging. Departemen Pertanian, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2009. SNI 7388:2009 tentang Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Departemen Pertanian, Jakarta.

Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2010. Pedoman Teknis Program Penataan Kios Daging Unggas Di Pasar Tradisional. Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian.

Dharmojono. 2001. Lima belas Penyakit Menular dari Binatang ke Manusia. Milenia Populer, Jakarta.

Dirjennak, Direktorat Jenderal Peternakan. 1992. *Potensi Sub Sektor Peternakan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan.

Doyle, M. P., and D. O. Cliver, 1990, *Salmonella*, In: *Foodborne Diseases* D. O. Cliver (ed), Academic Press, Inc., 185-204.

Entjang. 2003. *Mikrobiologi dan Parasitologi Untuk Akademik Keperawatan dan Sekolah Tenaga Kesehatan Yang Sederajat*. Penerbit PT. Citra Aditya Bakti, Bandung.

Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan dan Gizi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. P.T. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Fardiaz, S. 2000. Riset Mikrobiologi Pangan untuk Peningkatan Keamanan Pangan di Indonesia. Yayasan Srikandi untuk Keamanan Pangan. Bogor.

Ferreira, A. J. P., C. S. A. Ferreira, T. Knobl, A. M. Moreno, M. R. Bacarro, M. Chen, M. Robach and G. C. Mead, 2003. *Comparison of Three Salmonella Colonization of Broilers in Brazil*. J. Food Prot. 66:40492.<http://pkukmweb.ukm.my/~daniel/Salmonella.html>.2005.Endotoksin diakses tanggal 26 Oktober 2012

Forrest J. C. Aberle E. D. Hedrick A. B. Judge M. D. Merkel R. A, 1975. *Principles of Meat Science*. San Fransisco: WH Freeman and Co.

Ginting, F. J 2009. Pemeriksaan bakteri *Salmonella* Pada telur ayam ras yang diperdagangkan di pasar tradisional kota Medan, Skripsi Universitas Medan Area

<http://pkukmweb.ukm.my/~daniel/Salmonella.html> diakses pada tanggal 5 Oktober 2012

<http://www.poultryindo-nesia.com> Cara memilih pakan berkualitas diakses pada tanggal 5 Oktober 2012

ICMSF [International Commission on Microbiological Specifications for Foods] 1986. Microorganism in Foods 2. Sampling for Microbiological Analysis : Principles and Specific Applications. [18 Nopember 2008]

- Irianto, K. 2006, *Menguak Dunia Mikroorganisme*, Jilid 2, hal 17-20, CV. Yrama Widya Margahayu Permai, Bandung.
- Jay, J. M., 2000. *Modern Food Microbiology*, 6th. Ed. Aspen Publisher, Inc., Maryland.
- Jaya U. 2007. Agrobisnis ayam perlu lebih proaktif. <http://tabloid.agrina.co.id>. diakses pada tanggal 10 mei 2008.
- Jontra, 2012. Cemaran Mikrobiologis Udang Windu (*Penaeus monodon*) Di Swalayan Dan Pasar Tradisional Kota Medan. Medan Fakultas Biologi Medan Area
- Judo, Fery. 2009. Pemeriksaan bakteri *Salmonella* pada telur ayam ras yang di perdagangkan di pasar tradisional kota medan. Medan : Fakultas Biologi Universitas Medan Area.
- Juwita, H. 1996. Pemeriksaan Cemaran Bakteri *Salmonella* sp. Pada Udang Galah (*Makrobranchium rosenbergii*) Yang Diambil dari Tempat Penjualan Udang. Medan Fakultas Biologi Universitas Medan Area.
- Lawrie, R. A., (2003). *Ilmu Daging*. Edisi 5 Penerjemah Aminuddin parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lay, B. W., and S. Hastowo. 1992. *Mikrobiologi*. Rajawali Press, Jakarta.
- Lindquist, J. 1998. *Salmonella* General Aspects and Nomenclature. Laboratory Manual for the Food Microbiology Laboratory at University of Wisconsin-Mandison.
- Makfoeld, Djarir, 1993. *Mikotoksin Pangan*. Penerbit Kanisius, Catatan-1. Yogyakarta
- Merchant, I. A. dan Parker, R. A., 1996. *Veterinary Bacteriology and Virology*. ed. Iowa State University Press, Ames Iowa.
- Mountney G. J. 1983. *Poultry Product Technology*. Westport, Connecticut: The Avi Publishing Company.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Kanisius, Yogyakarta.
- Nurwantoro, Siregar A. Djarijah, 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani-Nabati*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Palupi W. D. E. 1986. *Tinjauan Literatur Pengolahan Daging*. Jakarta: Pusat Dokumentasi Ilmiah sNasional. LIPI.

- Pelczar, M. J., Chan, E. C. S dan Krieg, N. R. 1993. *Microbiology. Concepts and Applications*. New York :Mc Graw-Hill, Inc.
- Penn, C. 1991. *Handling laboratory Microorganism*. Open University, Milton Keynes.
- Permenkes RI No. 712/Menkes/Per/X/1986 **Tentang persyaratan Kesehatan Jasa Boga** Direktorat Jendral pemberantasan penyakit menular dan penyehatan lingkungan pemukiman.
- Purnawijayanti, A. 2001. *Sanitasi, higiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Raharjo, S. 1999. *Teknik dekontaminasi cemaran bakteri pada karkas dan daging*. Agrotech, *Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian* 19(2): 8.
- Ray, B, 2001. *Fundamental Food Microbiology*, 2nd Ed. CRC Press, Boca Raton.
- Santoso, S. B. 2000. *Isolasi dan Identifikasi Vibrio sp. Dari Udang Windu (Penaeus monodon Fab.) yang Dipelihara di Tambak Tradisional dan Intensif di Kabupaten Lamongan (Skripsi)*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Sneath, 1989. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Academic press. Yogyakarta.
- Sodik, W. 2006. *TPC untuk mengetahui Tingkat Cemaran Bakteri Pada Karkas Ayam yang Dijual di Beberapa Pasar Traditional Surabaya (Skripsi)*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Soemari. 2001. *Tingkat pencemaran Coliform dan escherichia coli pada Daging Sapi Yang Di Jual Di Beberapa Pasar Traditional di Wilayah Kotamadya Surabaya (skripsi)*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi I. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Soeparno, 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, University Press, Yogyakarta.
- Suardana, I. W., 2005, *Identifikasi Escherichia coli O157:H7 dan Shiga toxin Escherichia coli (STEC) Pada Feses Sapi, Daging Sapi, dan Feses Manusia di Kabupaten Badung Propinsi Bali*. [http://katalog.ipb.ac.id/Jurnale/files/Iwayan Suardana Isolasi Dan Identifikasi Escherichia.pdf](http://katalog.ipb.ac.id/Jurnale/files/Iwayan%20Suardana%20Isolasi%20Dan%20Identifikasi%20Escherichia.pdf).

Supardi, I. dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Alumni, Bandung.

Syukur D. A. 2006. *Biosecurity Terhadap Cemaran Mikroba dalam Menjaga Keamanan Pangan Asal Hewan*. <http://www.disnakkeswan-lampung.go.id>.diakses pada tanggal 1 Juli 2008

Takasari, Cicilia. 2008. **Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi Segar dengan Penambahan Bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. Galur SCG1223 yang Diisolasi dari Susu Sapi**. Skripsi. Program Studi Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

Wisliman, J. 2000. Pemeriksaan *Salmonella typhii* Pada Daging Sapi yang diperdagangkan di tiga Pasar di Kotamadya Medan.



## LAMPIRAN 1

### Lampiran 1. Cara Penyediaan Media

#### - **Media enrichment Selenite Cystine Broth**

Tryptone	5 gram
Laktosa	4 gram
Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub>	8 gram
Sodium selenite	4 gram
L-cystine	0,01 gram
Air suling	1 liter

dilarutkan bahan-bahan dalam air suling, dipanaskan 10 menit. pH akhir 7,0-7,2.

Media ini tidak di steril harus dipergunakan atau disimpan di lemari es selama 24 jam.

#### - **Media Salmonella Shigella agar**

Beaf extract	5 gram
Proteosa peptone	5 gram
Bacto lactosa	10 gram
Bacto bile salts no 3	8,5 gram
Sodium sitrate	8,5 gram
Sodium thiosulphat	8,5 gram
Ferry sitrate	1 gram
Bacto agar	13,5 gram
Bacto brilliant green	0,00033 gram
Bacto neutral red	0,025 gram

dilarutkan 63 gram media di dalam 1 liter aquades panaskan sambil diaduk, masukkan ke dalam autoclave 121<sup>0</sup>C selama 15 menit. Kemudian tuang ke dalam cawan Petridish.

- **Triple Sugar Iron (TSI) agar**

Poly peptone	20 gram
NaCl	5 gram
Laktosa	10 gram
Sukrosa	10 gram
Glukosa	1 gram
Fe (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> .6H <sub>2</sub> O	0,2 gram
Phenol red	0,005 gram
Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	0,2 gram
Agar	13 gram
Aquades	1 liter

dilarutkan semua bahan ke dalam 1 liter aquades dan dipanaskan sesekali diaduk. Didihkan selama 1 menit agar semua bahan terlarut, sterilisasi media pada suhu 118<sup>0</sup>C selama 15 menit. Sebelum media menjadi padat, dimiringkan tabung agar memperoleh agar miring 4-5 cm dan agar dasar 2-3 cm pH akhir 7,3±0,2 dan 7,4.

- **Sulfur Indol Motility (SIM) agar**

Bacto peptone	30 gram
Bacto beef extract	3 gram
Bacto agar	3 gram
Peptone Iron	0,02 gram
Sodium thiosulfat	0,025 gram

dilarutkan di dalam 1 liter aquades panaskan sambil diaduk, masukkan ke dalam autoclave 121<sup>0</sup>C selama 15 menit. biarkan dingin dengan posisi tegak lurus.

- **Larutan garam buffer posfat dengan pH 7,2**

H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	1,000 gram
KNO <sub>3</sub>	0,500 gram
NaCl	0,500 gram
Fe SO <sub>4</sub>	0,010 gram
Nag SO <sub>4</sub>	0,500 gram

semua bahan-bahan diatas dilarutkan dalam 1 liter aquades (untuk menaikkan dan menurunkan pH dapat dilakukan dengan menambahkan NaOH dan HCl 1 N) yang selanjutnya diberi nama larutan garam (LG).

- **Simmon citrate dengan pH 6,6**

Ammonium dihydrogen phosphat	1,0 gram
Dikalium hydrogen phosphat	1,0 gram
Sodium chloride	5,0 gram
Sodium citrate	2,0 gram
Magnesium sulfat bromthymol bule	0,08 gram
Agar – agar	13,0 gram

Semua bahan di atas dilarutkan dalam satu liter Aquades.