

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyastiti, B. E. Tri., E. Suryanto., dan Rusman. 2014. Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas Sensori dan Kadar Benzo(A)piren Sate Daging Kambing. *Buletin Peternakan Vol. 38(3): 189-196*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Adiyastiti, B. E. Tri., L. Hendraningsih. 2017. Penentuan Kualitas Kimia Sate Daging Domba dengan Jenis Bahan Bakar dan Lama Pembakaran yang Berbeda. Seminar Nasional dan Gelar Produk. Prodi Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Agustina., Febrian., P. Rindit., dan F. Fatmalina. 2009. Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang. *Jurnal Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya*. Palembang.
- Aprilianti, W. 2021. Gambaran Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri pada Sate yang Diperjualbelikan di Wilayah Kelurahan Anduonohu Kecamatan Poasia Kota Kendari. Karya Tulis Ilmiah.pendidikan Diploma III Jurusan Teknologi Laboratorium Medis. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. *Info POM*. Vol 9, No 2, Maret 2008, Hal: 1-11, Jakarta. Kabupaten Lima Puluh Kota.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2021. Dalam Angka BPS Kabupaten Lima Puluh Kota.
- Besung, I. N. K., N. M. D. A. Wulandari., dan I. B. N. Swacita. 2013. Pengaruh rempah-rempah dan lama penyimpanan daging babi terhadap angka lempeng total bakteri. *Bul. Vet Udayana*, 6(1), 29-34.
- Bell, C. dan A. Kyriakides. 2003. Salmonella. Di dalam: Blackburn, C. dan P. J. McClure. (eds.). 2003. *Foodborne pathogens: Hazard, risk analysis and control*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge, England.
- Darna., M. Turnip dan Rahmawati. 20167. Analisis Cemarkan Bakteri *Coliform* pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong di Jalan Merdeka Kota Pontianak Berdasarkan Nilai *Most Probably Number* (MPN). *Jurnal Protobiont*, 6(3).

- D'aoust, J. V. 2001. Salmonella. Di dalam: Labbe' RG, Garcia S, editor. Guide to Foodborne Pathogens. New York: A Jonh Wiley & Sons , Inc., Publication. Hlm 163-191.
- Dewi, A.M., I. B. N. Swacita dan N. K. Suwiti. 2016. Pengaruh Perbedaan Jenis Otot dan Lama Penyimpanan terhadap Nilai Daging Sapi Bali. *Bul. Vet. Udayana*. 8(2): 135-144.
- [EC] European Commision. 2005. Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs, *Official Journal of the European Union*.
- [EFSA] European Food Safety Authority. 2011. Urgent advice on the public health risk of Shigatoxin producing *Escherichia coli* in fresh vegetables. *EFSA J*. 9: 2274
- Elmoslemanya, A.M., G.P. Keefe, I. R. Dohoo., J. J. Witchel., H. Stryhn, and R. T. Dingwel. 2010. The Association Between Bulk Tank Milk Analysis For Raw Milk Quality and On-farm Management Practies. *J Essentials of Food Microbiology. Prev Vet Med* 95 (1-2): 32-40.
- Erickson, M. C., and M. P. Doyle. 2007. Food as a vehicle for transmission of Shiga toxin producing *Escherichia coli*. *J. Food Prot.* 70: 2426-2449.
- Faridz, R., Hafiluddin., dan M. Anshari. 2007. Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. *Embryo Vol. 4 No. 2*. Hal: 95. Universitas Trunojoyo Madura, Madura. Prodi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang.
- Hariani, S. 2022. Deteksi Kehalalan Secara Molekuler dan Biosekuriti pada Sate Daging di Kecamatan Padang Barat Kota Padang. Program Pascasarjana, Universitas Andalas, Padang.
- Haryanto dan Sugeng. 2012. Ensiklopedi Tanaman Obat Indonesia. Palmall, Yogyakarta.
- Hasbullah. 2005. Pengolahan Pangan. Dewan Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Hu, L., D. J. Kopecko. 2003. *Campylobacter* Spesies. Miliotis, MD. J.F. Bier (editor). Internasional Hadbook of Foodborne Pathogens. New York (US): Marcel Dekker Inc.

- Indraningsih, T. Arianti., dan A. Priyanti. 2010. Pengujian residu dan cemaran mikroba pada daging kerbau serta implikasi nilai ekonomi. Seminar dan Lokakarya Nasional Kerbau.
- Ilmi, A. A. J. 2016. Total Koloni Bakteri, Nilai pH dan Kadar Air Daging Sapi di Berbagai Grade Pasar Tradisional di Kabupaten Semarang. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology*. 6th ed. Litton Educational Publishing, Inc, New York.
- Jay, J. M., M. J. Loessner, dan D. A. Golden. 2005. *Modern Food Microbiology Seventh Edition*. Springer Science and Bussiness Media Inc., USA
- Kassenborg, H. D., C. W. Hedberg., M. Hoekstra., ...dan P. M. Griffin. 2014. Farm visits and undercooked hamburgers as major risk factors for sporadic Escherichia coli O157:H7 infection: Data from a casecontrol study in 5 FoodNet Sites. *CID*. 38: s271-s278.
- Kauffman, R. C. 2001. Meat composition. Dalam: Y. H. Hui, W. K Nip, R. W. Rogers Dan O. A. Young (editor). *Meat Science and Applications*. Marcel dekker, Inc, New York.
- Kocatepe, D., H. Turan., G. Taşkaya., Y. Kaya., R. Erden., and F. Erdoğan. 2011. Effects of cooking methods on the proximate composition of black sea anchovy (*Engraulis encrasicolus*, Linnaeus 1758). *Gida*, 36(2), 71-75.
- Konuti, R., F. S. Ratulangi, J. E. G. Rompis., D. B. J. Rumomdor. 2018. Pengaruh Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) Terhadap Mutu Organoleptik Sate Daging Kambing. *Jurnal Zootek* Vol. 38 No. 1:114-122. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Lawley, R., L. Curtis, and J. Davis. 2008. *The Food Safety Hazard Guidebook*. Royal Society of Chemistry. London. UK.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Univeritas Indonesia press, Jakarta.
- Lestari, T. R. P. 2020. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. 11(1): 57-56.
- Masniari, P., S. M. Noor., dan Andriani. 2006. Kepekaan Isolat *Salmonella* Enteritidis dan *Salmonella* Hadar yang Diisolasi dari Daging Ayam Terhadap Antibiotika. Bogor.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Bahan Tambahan Pangan, Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, No. 33, Tahun 2012*, Jakarta.

- Parashar, U. D., E. G. Hummelman., J. S. Bresee., M. A. Miller., and R. I. Glass. 2003. Global illness and deaths caused by rotavirus disease in children. *Emerg Infect Dis.* 9(5): 565-572.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Prasetyo, H., M. C. Padaga., dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 8(2): 1-8.
- Purwani, E., E. Retnaningtyas., dan D. Widowati. 2012. Pengembangan Model Pengawetan Alami dari Ekstrak Lengkuas (*Languas galanga*), Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Pengganti Formalin Pada Daging Segar. Seminar Nasional IX Pendidikan Biologi Vol 9, No 1, 2012. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Purwaningsih, E. 2007. Bawang Putih. Geneca, Jakarta.
- Rahmiati. 2016. Analisis Bakteri *Salmonella-Shigella* pada Kuah Sate Pedagang Kaki Lima. Fakultas Biologi, Universitas Medan Area.
- Rananda, R. M., A. Djamal dan Julizar. 2016. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* O157:H7 dalam Daging Sapi yang Berasal dari Rumah Potong Hewan Lubuk Buaya. Fakultas Kedokteran, Universitas Andalas Padang.
- Rahayu, W. P. 2000. Aktifitas Antimikrobiologi Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak. *Bul. Teknologi dan Industri Pangan.* Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, W. P., S. Nurjanah., dan E. Komala. 2018. *Escherichia coli*: Patogenesis, Analisis dan Kajian Resiko. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Ray, B., dan B. Arun. 2008. *Fundamental Food Microbiology.* 4th Ed. CRC Press. New York.
- Rismunandar. 2003. Budi daya Lada dan Tataniaganya. Penebar Swadaya, Jakarta. 140 hal.
- Ryan, K. J., C. G. Ray. 2004. *Sherris Medical Microbiology* (edisi ke-4th ed). McGraw Hill. ISBN 0-8385-8529-9.
- Sani, M.R., M. N. Alia., dan D. Riyadi. 2016. Sate Padang Sumatera Barat sebagai Gastronomi Unggulan Indonesia. *The Journal Gastronomy Tourism*, 3(1), 274-282.

- Septianty, D., D. S. Sutardjo., dan R. L. Balia. 2016. Pengaruh Konsentrasi Perendaman Sari Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Terhadap Daya Awet Daging Ayam Petelur Afkir. Universitas Padjadjaran. Padjadjaran.
- Setyorini, E. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Rujak yang di Jual Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal Of Public Healt*, 2(3): 1-8.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Songer, J. G., dan K. Post. 2005. *Veterinary Microbiology*. St. Louis: Elsevir.
- Sopandi, Tatang dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan – Teori dan Praktik. Andi Offset. Yogyakarta
- Soputan, J. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. IPB, Bogor.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 2897. 2008. Metode Pangujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 3932. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 7388.2009. Batasan Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia-3818. 2014. Revisi 01-3818-1995. Bakso Daging. Jakarta.
- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Sukmawati. 2018. *Total Microbial Plates on Beef and Beef Offa*. *Bioscience*, 2(2018), 22-88.
- Sulistijowati, R. S., S. D. Otong., N. Jetty., A. Eddy., dan U. Zalinar. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. Bandung (ID): UNPAD Press.
- Sumiati, T. 2004. Kunyit Si Kuning yang Kaya Manfaat. *Cakrawala*. 22 Juli 2004.
- Susanto, E., dan W. L. N. Aliyya. 2013. Analisis Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi di Pasar Tradisional Kota Lamongan. *Jurnsl Ternak Vol 04 No 01 Juni 2013* Hal 3. Fakultas Peternakan. Universitas Islam Lamongan, Lamongan.

Uhl, S. R. 2000. Handbook of Spices, Seasonings and Flavoring. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster-USA.

Wahyuni, R. 2020. Pengaruh Pemberian Estrak Kunyit (*Curcuma Long L*) Terhadap Zona Hambat (*Salmonella* sp) pada Daging Ayam. Doctoral dissertation, Stikes Insan Cendikia Medika Jombang.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wisjunuprato, P., E. Suryatmana., Kardena dan E. Ratnaningsih. 2006. Karakteristik Biosurfaktan dari *Azotobacter chroocum*. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*. Vol. 11 No. 3. hlm. 30-31.

Yang, X., H. Wang. 2014. *Pathogenic E. coli*. Lacombe Research Centre, Lacombe. Canada.

Yusran. 2005. Deskripsi Tanaman Kemiri dan Manfaat Tanaman Kemiri. Governance Brief: Bogor.

-----.(2021, Juni). Kecamatan Guguak VIII Koto. Diakses 17 November 2022. <https://kec-guguak.limapuluhkotakab.go.id/Welcome/tampilStatis/Z2RnbTkvVUx6Y1UzN1J4N1EvRGdXdz09>

