

DAFTAR PUSTAKA

1. Andriyani A. Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan (Literature analysis on food in islam and Health Perspective). *J Kedokt dan Kesehat*. 2019;15(2):178.
2. Alristina AD, Ethasari RK, Hayudanti D, Studi P, Gizi I, Hang S, et al. Food Organization of The Dining House based on Physical and Laboratory Test. *Jgk*. 2021;13(2).
3. Fikri F, Purnama MTE, Saputro AL, Hamid IS. Identifikasi *Escherichia coli* dan *Salmonella spp* pada Karkas Sapi di Rumah Potong Hewan di Banyuwangi dan Resistensi Terhadap Antibiotika. Vol. 36, *Jurnal Sain Veteriner*. 2018. hal. 123.
4. Beban penyakit bawaan makanan di WHO Wilayah Asia Tenggara [Internet]. [dikutip 2 Juni 2023]. Tersedia pada: <https://www.who.int/southeastasia/activities/burden-of-foodborne-diseases-in-who-south-east-asia-region>
5. Muna F, Khariri. Bakteri patogen penyebab foodborne disease. *Pros Semin Nas Biol* [Internet]. 2020;6(1):74–9. Tersedia pada: <https://journal3.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/article/view/15374>
6. Sharaf EM, Hassan A, Al-Salmi FA, Albalwe FM, Albalawi HMR, Darwish DB, et al. Synergistic antibacterial activity of compact silver/magnetite core-shell nanoparticles core shell against Gram-negative foodborne pathogens. *Front Microbiol*. 2022;13:929491.
7. Huang JY, Henao OL, Griffin PM, Vugia DJ, Cronquist AB, Hurd S, et al. Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food and the Effect of Increasing Use of Culture-Independent Diagnostic Tests on Surveillance — Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 10 U.S. Sites, 2012–2015. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep*. 2016;65(14):368–71.
8. Lestari IDAMD, Hendrayana MA, Fatmawati NND, Budayanti NNS. Identifikikasi bakteri *Salmonella Sp*. pada ceker ayam dalam makanan soto

- dari pedagang kaki lima di kota Denpasar. 2020;9(10):6–10. Tersedia pada: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/eum>
9. Holschbach CL, Peek SF. Salmonella in Dairy Cattle. *Vet Clin North Am - Food Anim Pract* [Internet]. 2018;34(1):133–54. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.cvfa.2017.10.005>
 10. Feasey NA, Dougan G, Kingsley RA, Heyderman RS, Gordon MA. Invasive non-typhoidal salmonella disease: an emerging and neglected tropical disease in Africa. *Lancet (London, England)* [Internet]. 6 Juni 2012 [dikutip 29 Mei 2023];379(9835):2489. Tersedia pada: [/pmc/articles/PMC3402672/](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/2489/)
 11. Nugroho S, Purnawarman T, Indrawati A. Deteksi Salmonella spp. pada Telur Ayam Konsumsi yang Dilalulintaskan melalui Pelabuhan Tenau Kupang (Detection of Salmonella spp. in Commercial Hen Eggs Entering through Tenau Port Kupang). *Acta Vet Indones* [Internet]. 2014;3(1):16–22. Tersedia pada: <http://www.journal.ipb.ac.id/indeks.php/actavetindones>
 12. Heymans R, Vila A, van Heerwaarden CAM, Jansen CCC, Castelijns GAA, van der Voort M, et al. Rapid detection and differentiation of Salmonella species, Salmonella Typhimurium and Salmonella Enteritidis by multiplex quantitative PCR. *PLoS One* [Internet]. 1 Oktober 2018 [dikutip 15 Mei 2023];13(10):e0206316. Tersedia pada: <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0206316>
 13. Darmawan A, Muslimin L, Arifah S, Mahatmi H. Kontaminasi Salmonella spp pada Daging Ayam Broiler yang dijual di beberapa Pasar Tradisional di Makassar. *Indones Med Veterinus*. 2020;9(2):168–76.
 14. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan. *Indones Drug Food Control*. 2019;1–48.
 15. Syafira S. Hubungan Pengetahuan Gizi Dengan Sikap Mengonsumsi Makanan Sehat Siswa SMK. *J Ilm Pendidik Kesejaht Kel*. 2015;3(1):1–8.

16. Indraswati D. Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). 2016. 1–40 hal.
17. Lestari TRP. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. Aspir J Masal Sos. 2020;11(1):57–72.
18. Fatrikawati H, Hamidah S. Pengaruh Pengetahuan Makanan Sehat Terhadap Kebiasaan Makan Kelas X Boga SMKN 4 Yogyakarta. J Pendidik Tek Boga Univ Negeri Yogyakarta [Internet]. 2016;(2):1–9. Tersedia pada: <http://journal.student.uny.ac.id/ojs/ojs/index.php/boga/article/viewFile/7300/6963>
19. Puspadewi RH, Briawan D. Persepsi Tentang Pangan Sehat, Alasan Pemilihan Pangan Dan Kebiasaan Makan Sehat Pada Mahasiswa. J Gizi dan Pangan. 2020;9(3):211–8.
20. Irawan DWP. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit [Internet]. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). 2016. 85 hal. Tersedia pada: <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf>
21. Prasetya E. Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo. J Sainstek [Internet]. 2012;1. Tersedia pada: <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/ST/article/download/1138/924>
22. Juliana, Juliana, Themmy Noval, Reno S. Analisis Pengaruh Service Quality, Food Quality Dan Perceived Value Sebagai Prediktor Customer Satisfaction Pada Rumah Makan Ampera Bandung. J Ilm Maksitek. 2019;4(2):1–9.
23. Firdani F, Djafri D, Rahman A. Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. Higeia J Public Heal Res Dev. 2022;6(1):136–43.
24. Fatimah S, Hekmah N, Fathullah DM, Norhasanah N. Cemaran Mikrobiologi Pada Makanan, Alat Makan, Air Dan Kesehatan Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Di Banjarmasin. J Nutr Coll. 2022;11(4):322–7.

25. Junita D, Merita. Penyelenggaraan Makanan dan Indikasi Food Borne Disease pada Santri di Pondok Pesantren Ainul Yaqin. *Media Gizi Pangan*. 2021;28(2):64–71.
26. CDC. Table 3 . Estimated annual number of hospitalizations and deaths caused by 31 pathogens transmitted commonly by food , United States * National Center for Emerging and Zoonotic Infectious Diseases. *Centers Dis Control Prev*. 2006;228412.
27. Todd ECD. Foodborne Diseases: Overview of Biological Hazards and Foodborne Diseases [Internet]. Vol. 1, *Encyclopedia of Food Safety*. Elsevier Ltd.; 2014. 221–242 hal. Tersedia pada: <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-378612-8.00071-8>
28. Anditiarina D, Wahyuningsih S, Afian F, Mulyawan W. Penerapan Prinsip Keamanan Pangan (Food Safety) Oleh Awak Kabin Dalam Pesawat. *J Kedokt*. 2020;6(1):68–76.
29. Kapasitas P, Pondok P, Dalam P, Food P, Hidayah L, Rosita D. 2118-5819-1-Sm-1. 2018;(2).
30. Darwin KH, Miller VL. Molecular Basis of the Interaction of Salmonella with the Intestinal Mucosa. *Clin Microbiol Rev* [Internet]. 1999 [dikutip 29 Mei 2023];12(3):405. Tersedia pada: [/pmc/articles/PMC100246/](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/100246/)
31. Ajmera A, Shabbir N. Salmonella. *Lab Model Foodborne Infect* [Internet]. 8 Agustus 2022 [dikutip 2 Juni 2023];391–400. Tersedia pada: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK555892/>
32. Ehuwa O, Jaiswal AK, Jaiswal S. Salmonella, Food Safety and Food Handling Practices. *Foods* 2021, Vol 10, Page 907 [Internet]. 21 April 2021 [dikutip 15 Mei 2023];10(5):907. Tersedia pada: <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/5/907/htm>
33. Gut AM, Vasiljevic T, Yeager T, Donkor ON. Salmonella infection – Prevention and treatment by antibiotics and probiotic yeasts: A review. *Microbiol (United Kingdom)* [Internet]. 1 November 2018 [dikutip 15 Mei 2023];11(1):1–10.

- 2023];164(11):1327–44. Tersedia pada:
<https://www.microbiologyresearch.org/content/journal/micro/10.1099/mic.0.000709>
34. Sari N, Erina, Abrar M, Wardani E, Fakhrurrazi, Daud R. Isolasi dan Identifikasi Salmonella Sp dan Shigella Sp Pada Feses Kuda Bendi. J Chem Inf Model. 2018;2(3):401–10.
 35. Fatiqin A, Novita R, Apriani I. PENGUJIAN SALMONELLA DENGAN MENGGUNAKAN MEDIA SSA DAN E. coli MENGGUNAKAN MEDIA EMBA PADA BAHAN PANGAN. Indobiosains. 2019;1(1):22–9.
 36. Ning J. Salmonella typhimurium. Pediatr Infect Dis J. 2023;Publish Ah.
 37. Salmonella sp. bacterium - Stock Image - B220/0576 - Science Photo Library [Internet]. [dikutip 5 Desember 2023]. Tersedia pada:
<https://www.sciencephoto.com/media/111198/view/salmonella-sp-bacterium>
 38. Dekker JP, Frank KM. Salmonella, Shigella, and Yersinia. Clin Lab Med [Internet]. 1 Juni 2015 [dikutip 15 Mei 2023];35(2):225. Tersedia pada:
</pmc/articles/PMC4443274/>
 39. Popa GL, Popa MI. Salmonella spp. infection - a continuous threat worldwide. Germs [Internet]. 2021 [dikutip 2 Juni 2023];11(1):88. Tersedia pada:
</pmc/articles/PMC8057844/>
 40. Fatiqin A, Novita R, Apriani I. PENGUJIAN SALMONELLA DENGAN MENGGUNAKAN MEDIA SSA DAN E. coli MENGGUNAKAN MEDIA EMBA PADA BAHAN PANGAN. Indobiosains. 28 Februari 2019;1(1).
 41. Ikawikanti A, M.C.Padaga, D.A.Oktaviane. Isolasi dan karakterisasi salmonella spp. pada lingkungan peternakan ayam broiler di kota malang. J Kedokt hewan, Univ Brawijaya. 2013;1(2):1–11.
 42. Usdiyanto. Identifikasi Bakteri Salmonella sp. pada Bakso Bakar yang Dijual di Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon. J Chem Inf Model. 2018;
 43. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Salmonella sp [Internet]. [dikutip 5 Desember

- 2023]. Tersedia pada: <https://www.infolabmed.com/2019/08/isolasi-dan-identifikasi-bakteri-salmonella-sp.html>
44. Kursia S, Imrawati I, Ismail I, Halim A, Ramadan N, Ramadhani F, et al. Identifikasi Biokimia Dan Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Limbah Sayur Sawi (*Brassica juncea* L.). *J Kesehat*. 2020;16(1):27.
 45. Faizah UN, Tridayanti AA. Pengujian Salmonella dengan Menggunakan Media SSA dan Media TSIA Pada Makanan. *J Biol Sci Appl Biol*. 2022;2(1):58–64.
 46. Triple Sugar Iron (TSI) | Principle | Composition | Interpretation [Internet]. [dikutip 5 Desember 2023]. Tersedia pada: <https://microbiologie-clinique.com/triple-sugar-iron-agar.html>
 47. Rahmiati. Analisis Bakteri Salmonella Shigella Bacteria In Sate Sauce Street Vendors. *BioLink*. 2016;3(1):31–6.
 48. Simmons Citrate Agar (SCA) - Definisi, Komposisi, Cara Pembuatan dan Interpretasi Uji - MicrobeHolic [Internet]. [dikutip 5 Desember 2023]. Tersedia pada: <https://www.microbeholic.com/2020/11/simmons-citrate-agar-sca-definisi-komposisi-cara-pembuatan-dan-interpretasi-uji.html>
 49. Afriyani A, Darmawi D, Fakhurrazi F, Heryawati Manaf Z, Abrar M, Winaruddin W. Isolasi Bakteri Salmonella sp. pada Feses Anak Ayam Broiler di Pasar Ulee Kareng Banda Aceh. *J Med Vet*. 2016;10(1):74.
 50. Agustini NKS, Putra INK, Permana DGM. Studi Cemarkan Mikroba Pada Produk Pangan Tradisional “Lawar Putih Daging Babi” Di Kecamatan Denpasar Utara. *J Ilmu dan Teknol Pangan*. 2020;9(1):20.
 51. Chlebic A, Ślizewska K. Campylobacteriosis, Salmonellosis, Yersiniosis, and Listeriosis as Zoonotic Foodborne Diseases: A Review. *Int J Environ Res Public Heal* 2018, Vol 15, Page 863 [Internet]. 26 April 2018 [dikutip 16 Mei 2023];15(5):863. Tersedia pada: <https://www.mdpi.com/1660-4601/15/5/863/htm>
 52. Wahyuni S, Ak MD, Jalaluddin M, Helmi TZ. Isolasi Salmonella sp . dan

- Prevalensinya pada Tembolok (Inguviens) Ayam Buras dan Ayam Ras di Pasar Ayam Peunayong Kota Banda Aceh Isolation of Salmonella sp . and Prevalence from Crops (Inguviens) in Local Chicken and Broiler in Poultry Market Peu. 2022;40(3).
53. Dwi F, Prodi M, Kesehatan A, Kesehatan I. IDENTIFIKASI Salmonella sp. Dan Staphylococcus aureus Serta HITUNG JUMLAH TOTAL BAKTERI PADA MARGARIN. J SainHealth. 2019;3(2).
 54. Zeng H, De Reu K, Gabriël S, Mattheus W, De Zutter L, Rasschaert G. Salmonella prevalence and persistence in industrialized poultry slaughterhouses. Poult Sci. 1 April 2021;100(4):100991.
 55. Pasue RS, Dali FA, Mile L. Uji Salmonella sp. pada Yellowfin Tuna (Thunnus albacores) yang Dipasarkan di Kota Gorontalo. J Ilm Perikan dan Kelaut. 2016;4(2):56–63.
 56. Darwin KH, Miller VL. Molecular basis of the interaction of Salmonella with the intestinal mucosa. Clin Microbiol Rev. 1999;12(3):405–28.
 57. Cita yatnita parama. Bakteri salmonella typhi dan demam tifoid. Kesehat Masy. 2011;6:42–6.
 58. Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan [Internet]. [dikutip 17 Mei 2023]. Tersedia pada: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2268/infeksi-salmonella
 59. Srikanth C V., Cherayil BJ. Intestinal Innate Immunity and the Pathogenesis of Salmonella Enteritis. Immunol Res [Internet]. Januari 2007 [dikutip 2 Juni 2023];37(1):61. Tersedia pada: [/pmc/articles/PMC3199302/](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/1993302/)
 60. BPOM. Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga [Internet]. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2012. 1–50 hal. Tersedia pada: https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_tentang_Cemaran.pdf
 61. Alejos H. No Titleالابتزاز الإلكتروني.. جرائم تتغذى على طفرة «التواصل». Univ

- Nusant PGRI Kediri [Internet]. 2017;01:1–7. Tersedia pada: <http://www.albayan.ae>
62. Sembiring SB, Putra INK, Arihantana NMIH. Studi Cemarkan Mikroba Pada Rendang Sapi Di Rumah Makan Padang Di Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Bali. *J Ilmu dan Teknol Pangan*. 2019;8(1):75.
 63. Novi, Sulasmi, Haderiah. Studi Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Pada Rumah Makan di Kota Makassar. *J Hig*. 2015;1(2):125–8.
 64. Wulandari S, Suryani L. Deteksi Kuman Salmonella pada Ayam Goreng yang Dijual di Warung Makan dan Pola Kepekaan terhadap Berbagai Zat Antibiotika Salmonella Detection on Fried Chickens Sold at Food Stores and Its Sensitivity Pattern on Antibiotics. *Mutiara Med Ed Khusus*. 2008;8(2):101–6.
 65. Rizky Amiruddin R, Darniati, Ismail. Isolasi Dan Identifikasi Salmonella sp Pada Ayam Bakar Di Rumah Makan Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. *Jimvet*. 2017;01(3):265–74.
 66. Baina R, Nurbidayah, Arsyad M. Gambaran Salmonella Sp . Pada Ayam Olahan Yang Dijual Di Warung Makan Pasar Batuah Martapura. *Ergasterio*. 2016;04(01):9–16.
 67. Utari LK, Riyanti R, Santosa PE. Status mikrobiologis daging broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. *J Ilm Peternak Terpadu* [Internet]. 2016;4(1):63–6. Tersedia pada: <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIPT/article/view/1253>
 68. Yuliani NS, Wera E, Bulu PM. Identifikasi Bakteri Salmonella Sp Dan Jumlah Total Kontaminan Bakteri Coliform Pada Ikan Kembung (*Scomber sp*) yang Dijual di Pasar Impres dan Oeba. *Partner*. 2013;16(1):16–20.