

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti L.H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan Edisi Revisi. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Aliya, H Maslakah, N., Numrapi, T., Buana, A.P., Y, N., Hasri, 2016. Pemanfaatan asam laktat hasil fermentasi limbah kubis sebagai pengawet anggur dan stroberi. *Bioedukasi*. 9(1), 23-28.  
<https://doi.org/10.20961/bioedukasi-uns.v9i1.3878>
- Amalo, F. A. 2017. Identifikasi daging ayam broiler dengan pengamatan struktur histologis. *Jurnal Kajian Veteriner*. 5(1): 11-20.  
<https://doi.org/10.35508/jkv.v5i1.1021>
- Arizona, R, E. Suryanto., Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. *Buletin Peternakan*. 35 (1) : 50- 56.
- Atma dan Yoni. 2016. Angka lempeng total (alt), angka paling mungkin (apm) dan total kapang khamir sebagai metode analisis sederhana untuk menentukan standar mikrobiologi pangan olahan posdaya. *Jurnal Teknologi*.  
<https://doi.org/10.24853/jurtek.8.2.77-83>
- Badan Standardisasi Nasional. 2023. SNI 3924:2023. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Karkas dan Daging Ayam Ras . Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bhunia, A. 2008. *Foodborne Microbial Pathogens*. Springer, New York.
- Bintoro, V. P., B. Dwiloka., dan A. Sofyan. 2006. Perbandingan daging ayam segar dan daging ayam bangka dengan memakai uji fisiko kimia dan mikrobiologi .*Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*, 4(31), 259-267.
- Edam, M. 2018. Pengaruh kombinasi konsentrasi nacl dan lama fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(1), 17-24.
- Edi, S., R. Shofiyah., Dan N. Rahmah,. 2018. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu ruang dan refrigerator terhadap angka lempeng total bakteri dan adanya bakteri *Salmonella* sp. *Jurnal Biosains*, 4(1), 23–31.  
<https://doi.org/10.24114/jbio.v4i1.9452>.
- Emmawati A., B. Laksmi., L. Nuraida. 2015. Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolates from Mandai Function as Probiotic. *Jurnal Agritech* 35: 146.
- Hajrawati., M. Fadliah., Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(3):386-389.  
<http://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/index>
- Hamidah, M. N., L. Rianingsih., dan R. Romadhon,. 2019. Aktivitas antibakteri isolat bakteri asam laktat dari peda dengan jenis ikan berbeda terhadap E.

- coli dan S. aureus. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan, 1(2), 11-21.  
<https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.6742>
- Hapsari AMN. 2010. Pengaruh Ekstrak Jahe Terhadap Penghambatan Mikroba Perusak Pada Ikan Nila. Fakultas Ilmu Kesehatan. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.  
<http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/7684>
- Hartadi, A. Y., S. Sutriyani., S. Astuti., dan P.T. Prabawati,. 2023. Analisis cemaran mikroba pada daging ayam dan daging sapi dari beberapa tempat penjualan daging di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta. Jurnal ilmiah vateriner Yogyakarta, 4(1) : 12-17.
- Hasrawati. 2017. Tingkat cemaran bakteri salmonella sp pada daging ayam yang dijual di pasar tradisional Makassar. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Hidayat, I. R., K., Kusrahayu, dan S, Mulyani. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. Animal agriculture journal, 2(1), 160-167.  
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj>
- Husmaini, M.H. Abbas, E. Purwati, A. Yuniza and A.R. Alimon. 2011. Growth and survival of lactic acid bacteria isolated from by product of virgin coconut oil as probiotic candidate for poultry. Internasional journal of poultry science 10 (4): 309-314.  
[DOI :10.3923/ijps.2011.309.314](https://doi.org/10.3923/ijps.2011.309.314)
- Irmayani., Rasbawati., Novieta, I, d., dan Nurliani. 2019. Analisis cemaran mikroba dan nilai pH daging ayam broiler di pasar tradisional Lakessi Kota Parepare. Jurnal Galung Tropika. 8 (1) : 1 –8. 2407-6279.  
<https://doi.org/10.31850/jgt.v8i1.431>
- Khumalawati, S. 2009. Pemanfaatan Limbah Kubis Menjadi Asam Laktat, Tugas Akhir, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Komariah, S. 2008. Aplikasi substrat antimikroba dari lactobacillus fermentum 2b4 sebagai biopreservatif pada daging sapi iris selama penyimpanan dingin. Skripsi. Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Kusumaningrum, A., P., Widiyaningrum, dan, I., Mubarak. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (Syzygium polyanthum). Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences, 36(1).  
<https://doi.org/10.15294/ijmns.v36i1.2956>
- Lindquist, J. 2004. Diferensial Media Eosin Methylen Blue Agar. 4 (2) :61-65.  
<http://www.jlindquist.net/generalmicro/dfemb.html>
- Ma'rifat, T. N dan Rahmawan. 2017. Penerapan rantai pasok halal pada komoditas daging ayam di kabupaten Ponorogo. Cemara 14(1):38.53.  
<https://doi.org/10.24929/fp.v14i1.414>
- Mardinata, Z. 2013. Mengolah data penelitian menggunakan program sas.

- Munawar, W. Har., N. Elisa., dan V. Merieska., 2016. Buku Mikrobiologi. Universitas Sriwijaya. Indralaya
- Nur. S. K., J. Acmad., dan F. Nordiansyah. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. J Med Sains. 4 (2):154-159.  
<http://dx.doi.org/10.31602/zmip.v39i3.84>
- Okfrianti, Y., D. Darwis., dan A. Pravita., 2018. Bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* C410LI dan *Lactobacillus rossiae* LS6 yang diisolasi dari lemea rejang terhadap suhu, pH dan garam empedu berpotensi sebagai prebiotik. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan, 6(1), 49-58.  
<https://doi.org/10.32668/jitek.v6i1.108>
- Panjaitan, K. S. S., S. A. Lindawati, dan I N. S. Miwada. 2021. Pengaruh lama perendaman daging sapi bali dengan larutan fermentasi selada (*lactuca sativa*) terhadap kualitas fisik dan total bakteri asam laktat. Jurnal peternakan Tropika. 10(1) : 242-257.
- Pestariati, Wasito, E. Bagus, Handijatno, dan Didik. 2003. pengaruh lama penyimpanan temperatur ruang. tesis. Fakultas Peternakan.
- Pestariati. 2002. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu refrigerator terhadap jumlah total kuman, salmonella sp, kadar protein dan derajat keasaman, Tesis. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Pramesti, R. 2009. Pemanfaatan kubis ungu untuk dektektor kadar asam pada limbah tekstil, Hasil Penelitian, Universitas Negeri Malang, Malang.
- Prihharsanti, A. H. T. 2009. Populasi bakteri dan jamur pada daging sapi dengan penyimpanan suhu rendah. Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan, 7(2), 66-72.  
<https://doi.org/10.20961/sainspet.v7i2.1060>
- Qiao M., D. Fletcher., D. Smith., and J. Northcutt. 2001. The effect of broiler breast meat color on pH, moisture, waterholding capacity, and emulsification capacity. Poult Sci 80(5):676-680.  
<https://doi.org/10.1093/ps/80.5.676>
- Rafika, N., I. Irmawati., dan K. Kiramang., 2018. Tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam yang dijual di pasar tradisional Makassar. Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar, 4(1). 42-50.  
<https://doi.org/10.24252/psb.v4i1.5937>
- Rahayu, P. I. S., I. N. S., Miwada, dan I. A., Okarini. 2020. Efek marinasi ekstrak tepung batang kecombrang terhadap sifat fisik dan organoleptik daging broiler. Majalah Ilmiah Peternakan, 23(3), 118-123.  
[DOI: 10.24843/MIP.2020.v23.i03.p04](https://doi.org/10.24843/MIP.2020.v23.i03.p04)
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi., dan S. N. Jannah., 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. Jurnal Biologi Tropika, 1(1), 8-16.

<https://doi.org/10.14710/jbt.1.1.8-16>

- Rambitan, G., Pelealu, J. J., & Tallei, T. E. (2018). Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat hasil fermentasi kol merah (*Brassica oleracea* L.) sebagai probiotik potensial. *Jurnal Bios Logos*, 8(2), 33-37.
- Ramesh C., Ray DM. 2015. Food Biology Series. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Ray, B. 2004. Fundamental Food Microbiology, Ed. ke-3. CRC Pr. Washington, DC.
- Risnaji, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas ayam broiler yang dikemas plastik polyethylen. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 13 (6): 309 - 315.  
<https://doi.org/10.22437/jiip.v0i0.119>
- Rosyidi, D., A. Susilo., dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 35–42.  
<http://repository.ub.ac.id/id/eprint/136457>
- Sangadji, I., J. Jurianto., dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 8(1), 47-58.  
<https://doi.org/10.33477/bs.v8i1.846>
- Siregar, MS, dan Fuadi, M. 2015. Pemanfaatan limbah kubis (*Brassica oleracea*) sebagai bahan pengawet ikan kakatua (*Oreochromis sp*). *Jurnal Ilmu Pertanian* , 19 (3), 204-212.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging (Edisi 6). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suardana, I.W dan I.B, Swacita . 2009. Higiene Makanan. Udayana University Press, Bali.
- Sundari, D., A. Lamid, dan Almasyhuri. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Protein. *Media Litbangkes* .25. 4:235–242.
- Suprihatin dan P.S, Dyah, 2010. Pembuatan asam laktat dari asam limbah kubis. dalam makalah seminar nasional teknik kimia soebardjo Brotohardjono. Jawa Timur. Makalah Seminar Nasional Teknik Kimia Soebardjo Brotohardjono. 1-8.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai ph, tvb, dan total bakteri daging kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12 (2): 9-12.  
<https://doi.org/10.24198/jit.v12i2.5121>
- Sutrisna, R. C. N., Ekowati, dan. E. S., Sinaga. 2015 . Pengaruh pH terhadap produksi antibakteri oleh bakteri asam laktat dari usus itik. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 15(3).234-238

- Tiya, N. A. D., M Akramullah., R Badaruddin, dan G. A Citrawati. 2022. Persentase karkas, bagian karkas, dan lemak abdominal ayam broiler pada umur pemotongan yang berbeda. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis* ,12(2), 184-190.  
<https://doi.org/10.46549/jipvet.v12i2.294>
- Wibowo, A.P.W., dan R. Andrivani. 2016. Perhitungan jumlah bakteri *escherichia coli* dengan pengolahan citra melalui metode thresholding dan counting morphology. *Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi Terapan*, 2(3): 235-243.  
<https://doi.org/10.33197/jitter.vol2.iss3.2016.113>
- Williams NT. 2010. Probiotics. *American Journal Of Health-System Pharmacy: AJHP: Official Journal Of The American Society Of Health-System Pharmacists* 67: 449–458.
- Wowor, A. K., T.A., Ransaleleh, M., Tamasoleng dan, S., Komansilan. 2014. Lama penyimpanan pada suhu dingin daging broiler yang diberi air perasan jeruk kasturi (*Citrus madurensis* Lour.). *Zootec*, 34(2), 148-158.  
<https://doi.org/10.35792/zot.34.2.2014.5980>