

DAFTAR PUSTAKA

1. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian Tahun 2024. Buku Outlook Komoditas Peternakan Daging Ayam. 2024;
2. Koutsoumanis K, Allende A, Bolton D, Bover-Cid S, Chemaly M, De Cesare A, et al. Persistence of Microbiological Hazards in Food and Feed Production and Processing Environments. *Efsa J.* 2024;22(1).
3. Imasari T, Hidayatul F, Hidayah A. Korelasi Personal Hygiene dengan Deteksi *Escherichia coli* pada Swab Telapak Tangan Pedagang Daging Ayam. *Jenggala.* 2022;1(2).
4. Carrol KC, Stephen A M, Timothy M, Steve M. awetz, Melnick, & Adelberg, Mikrobiologi Kedokteran Edisi 27. 27th ed. Brahm U P, editor. Jakarta: EGC; 2020.
5. Spariringa R, Sihombing T. Pedoman Kriteria Cemarkan pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta Pusat: Direktorat Standarisasi Produk Pangan Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia; 2012.
6. Pratiwi PIA, Ratih GAM, Sudarmanto IG. Identifikasi Cemarkan *Escherichia Coli* dan Faktor Pencemar pada Daging Ayam di Pasar Ketapian Denpasar Timur. *J Kesehat Lingkungan.* 2022;12.
7. Rizaldi A, Zelpina E, Oktarina K. Cemarkan Coliform dan Total Plate Count pada Daging Ayam Broiler: Studi Kasus di Pasar Tradisional Kabupaten Barito Timur. *J Sains dan Teknol Peternak.* 2022;4.
8. WHO. Five Keys for Safer Traditional Food Markets. WHO. 2023;
9. Devi NKA. Gambaran Angka Lempeng Total pada Swab Tangan Pedagang Makanan Kuliner Khas Bali di Pasar Kreneng Dangin Puri Kangin Kecamatan Denpasar Utara Bali. 2024;
10. Pani L, Ferasyi N, Reza TI. Angka Prevalensi Cemarkan Bakteri *Escherichia coli* pada Tangan Pedagang Daging Ayam Broiler di Dua Pasar Tradisional Kota Banda Aceh. *JIMVET.* 2020;4.
11. Yulianto, Hadi W, Nurcahayo RJa. Hygiene, Sanitasi dan K3. Pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta; 2020.
12. Pandowo, Kurniasari. Pemahaman Personal Hygiene Melalui Pendidikan Kesehatan Pada Penghuni Lapas Perempuan Kelas II B Yogyakarta. *J Community Empower.* 2019;1(1).

13. Ayu NLP. Hubungan Personal Hygiene Pedagang Ayam Potong Terhadap Hasil Uji Tpc (Total Plate Count) Di Desa Abiansemal. Poltekkes Kemenkes Denpasar; 2024.
14. Fajarwati D, Putri W, Arum A, Baby NP. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Ayam terhadap Keberadaan Bakteri Eschericia coli. J Trop Anim Res. 2022;3(1).
15. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Kesehatan Lingkungan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta; 2023.
16. Direktorat Statistik Distribusi. Direktori Pasar Rakyat 2024 Buku 1 : Sumatera. Direktorat Statistik Distribusi, editor. Badan Pusat Statistik; 2024.
17. Aurora G, Inayah D, Kurniasih T. Profil Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan dan Toko Modern. 2019th ed. Subdirektorat Statistik Perdagangan Dalam Negeri, editor. BPS RI; 2019.
18. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2020 Tentang Pasar Sehat. Jakarta; 2020.
19. Syahrahman A, Chatim A, Dkk. Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran. Staf Pengajar Bagian Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, editor. Binarupa Aksara; 2010. 46–8 p.
20. WHO Guidline on Hand Hygiene in Health Care First Global Patient Safety Challenge Clean Care is Safer Care. 2009. 10 p.
21. Maksum R. Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi & Kedokteran. JAKarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2011.
22. Arini P. Gambaran Angka Lempeng Total dan Identifikasi Bakteri Salmonella pada Swab Tangan Pedagang Ayam Potong di Desa Dalung Kecamatan Kuta Utara Tahun 2022. Poltekkes Kemenkes Denpasar; 2022.
23. Puspa C, Ferasyi T, Rastina, Aliza D, Gani F, Abrar M. Angka Prevalensi Cemarkan Bakteri Escherichia coli pada Meja dan Peralatan Pedagang Daging Ayam Broiler di Dua Pasar Tradisional Kota Banda Aceh. J Ilm Mhs Vet. 2020;
24. Husna CA. Peranan Protein Adhesi Matriks Ekstraselular Alam Patogenitas Bakteri Staphylococcus Aureus. Averrous. 2018;4:10.
25. Bolosan FA. Identifikasi Bakteri Staphylococcus aureus pada Swab Tangan Pedagang Ikan di Pasar Setan Maguwoharjo. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Guna Bangsa Yogyakarta; 2024.

26. Abdul Rahim NA, Ungku Zainal Abidin UF, Son R, Selamat J, Abdul Mutalib NA. Prevalence of *Bacillus cereus* in Food and Hand Swabs of Night Market Food Vendors and Its Relationship with Their Food Safety Knowledge, Attitude, and Practices. *Food Res.* 2024;8.
27. Badan Standardisasi Nasional. Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3 Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional; 2015.
28. Yunasaf U, Sulistyati M, Nurlina L, Alim S, Mauludin MA, Fitrini A. Hubungan Karakteristik Pedagang Ayam Potong dengan Tingkat Pelayanan Penjualan Ayam Hasil Pemotongan Standar Higienis. *Mimb Agribisnis.* 2025;11(2).
29. Bukachi SA, Ngutu M, Omia D, Musyoka MM, Chemuliti J, Nyamongo IK. Gender-Linked Dynamics and Sustainable Small Holder Poultry Value Chains in Makueni County, Kenya. *Sustainability.* 2023;15(14).
30. Armiadi, Sari SI. Persepsi Pekerja Wanita Sebagai Pedagang Dalam Tinjauan Hukum Islam. Vol. 5, UIN Ar-Raniry. 2019.
31. Prayoga NR, Sukmawani R, Meilani EH. Dampak Covid-19 Terhadap Penurunan Volume Penjualan Dan Pendapatan Pedagang Daging Ayam Broiler. *Agrivet.* 2021;9(2).
32. Supamri S, Widyastuti HI. Analisis Pengaruh Permintaan Ayam Pedaging terhadap Pendapatan Pedagang Pengecer di Kabupaten Tolitoli. *Macrocrphalon.* 2024;1(2).
33. Asmorowati Nugroho, Eram Tunggul M. Hubungan Higiene Pedagang dan sanitasi dengan Kontaminasi *Salmonella* Pada Daging Ayam Potong. *J Unnes.* 2024;
34. Namakule RM. Identifikasi Bakteri *Staphylococcus* Sp. Pada Swab Tangan Pedagang Jajanan Pinggir Jalan Di Alun-Alun Jombang. 2024.
35. James M. Jay, Martin J. Loessner DG. *Modern Food Microbiology* 7th Edition. 2005.
36. Didier P, Nguyen-the C, Martens L, Foden M. Washing hands and risk of cross-contamination during chicken preparation among domestic practitioners in five European countries. 2021;
37. Berhanu L, Mereta ST, Gume B, Kassa T, Berihun G, Dadi LS, et al. Effect of Microbial Quality of Washing Water on Hand Hygiene Status of Food Handlers in Jimma Town : Implication for Food Hygiene and Safety. *J Multidiscip Healthc.* 2021;
38. Allen Kuslovic, Andreas Vanilssen R. *Mikrobiologi Medis I: Patogen dan*

Mikrobioma Manusia. Cambridge Stanford Books; 2021.

39. S Krzysztof, Justyna BK ZK. Human skin microbiome: Impact of intrinsic and extrinsic factors on skin microbiota. *mdpi*. 2021;9(3).
40. Akinsulie OC, Aliyu VA, Idris I, Ajulo S, Olukogbe O, Ukauwa C, et al. The Implications of Handwashing and Skin Hygiene on Infectious Disease Dynamics: The African Scenario. *Hygiene*. 2024;4(4).
41. Wibawati PA, Chrismonica Y, Susanti RB, Himawan MP, Devy AHS, Nirmalasari JA, et al. Microbial Contamination in Chicken Meat in Traditional Markets in Banyuwangi. *J Med Vet*. 2024;7(1).
42. Nuhon KL, Sadi R, Merpati M, Kondong DJ. Kontaminasi Koliform pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Sentani Kabupaten Jayapura. *Bul Peternak Trop*. 2023;4(2).
43. Nahenthiran, Nalinie Megantara I, Raksanagara A. Detection of Enteropathogenic Bacteria under Fingernails of Canteen Workers at Universitas Padjadjaran , Jatinangor. *Althea*. 2016;
44. Imasari T, Vega Nela F, Agung Hariyanto M, Hidayah A, Laboratorium Medis T, Teknologi dan Manajemen Kesehatan F, et al. Deteksi *Escherichia coli* dan Uji Sensitivitas Antibiotik Amoxicilin dan Tetrasiklin Terhadap Swab Tangan Pedagang Ayam di Kediri. *J Sint*. 2024;5(2).
45. Lai H, Tang Y, Ren F, Jiao XA, Huang J. Evaluation of Hygiene Practice for Reducing *Campylobacter* Contamination on Cutting Boards and Risks Associated with Chicken Handling in Kitchen Environment. *Foods*. 2023;12(17).
46. Ratmaja D, Agung G, Darwinata E, Pinatih EP, Januartha K, Fatmawati D, et al. Perbandingan Efektivitas Mencuci Tangandengan Air , Sabun Antiseptik, Hand Sanitizer Gel, dan Alkohol 70% terhadap Jumlah Bakteri pada Tangan. *Med Udayana*. 2023;12.
47. Izwara Y, Kadaria U, Pramadita S. Sanitasi Lingkungan di Pasar Tradisional. *Higeia (Journal Public Heal Res Dev)*. 2024;7(4).
48. Taqwa J. Perbedaan Tingkat Kontaminasi Bakteri *Staphylococcus Aureus* pada Uang Kertas Kembalian Pedagang Ikan di Pasar Tradisional Inpres Lhokseumawe Berdasarkan Nominalnya. Universitas Malikussaleh; 2025.