

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2003. Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional dan Penerapan Sistem HACCP. *Jurnal Litbang Pertanian* 22 (11).
- Anonim. 1999. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-6160-1999. Rumah Potong Unggas. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- Badan Pom RI. 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.08.11.07331 Tahun 2011 Tentang Metode Analisis Kosmetika. Jakarta : BPOM.
- Barkan., Riadi. 2014. Proses penyembelihan hewan dengan metode stunning dalam perspektif hukum Islam. Skripsi. Fak. Syari'ah dan Hukum. UIN Syarif Hidayatullah.(118)
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2010. Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis. Jakarta : Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan.(16).
- Carcasses at The Slaughterhouse. *Food Microbiology Journals*. 27(1): 992-999.(7).
- Kementerian Perindustrian. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Menteri Perindustrian RI. Jakarta.(65)
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Unggas. Retrieved February 2019 from ebookpangan.com.(115).
- LP POM MUI. 2003. Pedoman untuk Memperoleh Sertifikat Halal. Semarang.
- LPPOM MUI. Lembaga Pengkajian Paangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2008. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOMMUI. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.(25)
- Matulesy., Naomi, D. 2011. Analisis Mikrobiologis Karkas Ayam Broiler Beku Yang Beredar Di Pasar Tradisional Halmahera Utara. *Jurnal Agroforestri* 6 (1).
- Muchtadi, T.R., et al. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. ALFABETA, CV. IPB. Bogor

- Murtidjo, B.A. 2003. Pedoman Beternak Ayam Broiler. Kanisius.Yogyakarta.
- Pradata, Y dan Raninta I.A. 2010. Masakan Ayam Terfavorit. Trans Media Pustaka. Jakarta.
- Pratama., Suradi, A.K., Balia S,L., Chairunnisa,H., Lengkey,H., Sutardjo,D.S., Suryaningsih,L., Gumilar,J., Wulandari,J., Putranto, W.S. 2015. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. *Jurnal Ilmu Ternak* 15 (2).
- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Telur dan daging Unggas. Proyek Pembangunan Sistem dan Standart Pengelolaan SMK. Jakarta.
- Rahayu, I., Santosa, H., dan Sudaryani, T. 2011. Panduan Lengkap Ayam. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rini, F. A., Katili, P. B., & Ummi, N. 2015. Penerapan Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum Dalam Kemasan (Studi Kasus di PT.XYZ). *Jurnal Teknik Industri*, 3(15).
- SNI. 2009. SNI 3924-2009 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. 1995. SNI 01-3924-1995 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam Pedaging. Departemen Pertanian. Jakarta.
- SNI. 1999. SNI 01-6160-1999 tentang Rumah Pemotongan Unggas. Jakarta : Departemen Pertanian.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Subekti,K.,H.Abbas., Zura, K.A. 2012. Kualitas Karkas (Berat Karkas, Persentase Karkas Dan Lemak Abdomen) Ayam Broiler yang Diberi Kombinasi CPO (Crude Palm Oil) dan Vitamin C (Ascorbic Acid) dalam Ransum sebagai Anti Stress. *Jurnal Peternakan Indonesia* 14 (3).
- Suharno, B. 2008. Panduan Lengkap memulai dan mengembangkan Bisnis. Niaga Swadaya, Jakarta.
- Suradi, K. 2008. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler postmortem selama penyimpanan temperatur ruang. Tesis. Bandung : Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran.
- Taufiqurrohman., Sheptian N.C. dan Muhammad D.S. 2015. Entogpreneurship Dengan Memanfaatkan Limbah Rumah Potong Ayam (RPA) Sebagai Sumber Utama Pakan Ternak. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Thai Agricultural Standard. 2006. Good Manufacturing Practices for Poultry Abattoir. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standarda Ministry of Agriculture and Cooperatives.
- Wijayanti,D.A.,Hintono, A dan Pramono, Y.B. 2013. Kadar Protein Dan Keempukan Nugget Ayam Dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal* 2 (1).
- Winarno,F.G. 2002. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan. Bogor : M-Brio Press.