

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, H. Setiyanto, Supriyanti, Sugiarto dan M. Wahyudi. 2000. Laporan akhir penelitian, servai potensi ketersediaan bulu ayam, cara pengolahan dan pemotongan ternak ayam di TPA. Balai Penelitian Ternak, Ciawi. Bogor
- Abubakar. 2003. Mutu karkas ayam hasil pemotongan tradisional dan penerapan *system hazard analysis critical control point*. Jurnal Litbang Pertanian. 22(1)
- Arisman. 2009. Keracunan Makanan. Jakarta: EGC
- Attahmid, N.F.U. 2009. Strategi manajemen mutu proses produksi karkas ayam pedaging di rumah pemotongan ayam (RPA) PT. Sierad Produce, Tbk, Parung, Bogor. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1999. Standar Nasional Indonesia 01-6160-1999. Rumah Pemotongan Unggas. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Standar Nasional Indonesia 01-6160-1999. Rumah Pemotongan Unggas. Jakarta
- BB Pascapanen Pertanian. 2010. Keempukan Daging. BB Litbang Pascapanen Pertanian, Bogor
- Budiarti. 1992. Peran bawang putih (*Allium sativum*) dalam meningkatkan kualitas daging ayam pedaging. Bagian Ilmu Kedokteran Dasar Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga. Surabaya
- Candriani, R. 2014. Faktor-faktor yang mempengaruhi *hygiene* dan sanitasi terhadap tempat pengolahan pemotongan ayam di pasar bina usaha meulaboh Aceh Barat. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh Aceh Barat. Aceh
- Carrol, C.D., C.Z. Alvarado, M.M. Brashers, L.D. Thompson And J. Boyce. 2007. *Marination Of Turkey Breast Fillets To Control The Growth Of Listeria Monocytogenes And Improve Meat Quality In Deli Loaves*. Poult. Sci. 86.
- Chairah, A. 2016. Sistem Jaminan Halal (SJH) pada unit rumah pemotongan Ayam di PT. Ciomas Adisatwa, Sidoarjo Jawa Timur. Skripsi. Universitas Brawijaya Malang. Malang
- Departemen Kesehatan RI. 1996. 13 Pesan Dasar Gizi Seimbang. Jakarta

- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2010. Statistik Peternakan. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta
- Direktorat Jendral Kesehatan Peternakan. 2012. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jendral Kesehatan Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen (Direktorat Kesmavet dan Pascapanen). 2010. Pedoman Produksi Dan Persyaratan Daging Unggas Yang Higienis. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta
- Etika, T. N. 2017. Evaluasi kandungan *Salmonella sp.* daging broiler di pasar-pasar tradisional kabupaten Tanggamus. Jurnal Penelitian Peternakan Indonesia Vol 1(2)
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Fardiaz, S. 1996. Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Ishaqi, H. A. 2013. Analisis *hygiene* penjagal ayam dan sanitasi rumah pemotongan ayam di desa Sidowungu kecamatan Menganti kabupaten Gresik. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Surabaya
- Jutono, J. S., Hartadi S., Kabirun S., Suhardi, D. Judoro dan Soesanto. 1973. Pedoman Praktikum Mikrobiologi Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. E-Book Pangan
- Laksana, F. 2008. Manajemen Pemasaran. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Matulessy, D.N. 2011. Analisis mikrobiologis karkas ayam broiler beku yang beredar di pasar tradisional Halmahera Utara. Jurnal Agroforestri. 6(1)
- Metia, M. 2016. Teknologi pasca panen ayam potong (broiler). Seminar Nasional Pengembangan Pendidikan Tinggi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang
- Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Kansius. Yogyakarta
- Nugroho, W.S. 2004. Aspek kesehatan masyarakat veteriner Staphylococcus, bakteri jahat yang sering disepelekan. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Nurwanto., V.P. Bintoro., A.M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan daging dengan system marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *Wartazoa*. 22(2)
- Razali, D. W. I., A. Srihadi dan B.S. Mirnawati. 2007. Pengujian daging ayam bangkai ditinjau dari beberapa parameter nilai biologis. *Jurnal Forum Pascasarjana*. (1)
- Rusdi, U.D. dan E. Harlia. 2004. Cemaran bakteri dan residu antibiotika dan sulfa produk rumah pemotongan ayam di Jawa Barat. *J.Indon.Trop.Anim.Agric*. 29(1)
- Sasmita, Y., I.G.K. Suarjana dan M.D. Rudyanto. 2014. Cemaran *Escherichia coli* pada daging broiler yang disimpan di showcase di swalayan di Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1)
- Sholaikah, M.I. 2015. Profil protein jaringan otot daging ayam potong pra-penyembelihan *electrical stunning* dan *non electrical stunning*. Skripsi. Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Sibarani, F. 2011. Evaluasi penerapan teknik pemotongan ayam ditinjau dari keamanan pangan dan kehalalan di tempat pemotongan ayam (TPA) di empat kecamatan, kabupaten Bogor. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- 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. Departemen Pertanian. Jakarta
- SNI. 2009. SNI 3924-2009 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- SNI. 2009. SNI-7388-2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- SNI. 2010. SNI 7645-2010 tentang Daging Ayam. Departemen Pertanian. Jakarta
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging Edisi ke-3. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Srawono, J. 2011. *Marketing Intelligence*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Sukardi, Retno Astuti T. dan R. Dianasari. 2007. Evaluasi dan *standard oprational procedure (SOP) cleaning* di area produksi susu kental manis pt. x. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(3)

- Sukmawati, R. dan A. Fahrizal. 2018. Cemaran mikrobial pada daging ayam broiler di kota Makassar. *Scripta Biologica* 6(1)
- Supriyanto., dan U. Budiharti. 2008. Rekayasa *chiller* untuk membekukan karkas ayam (*design of chicken carcasses chiller*). *Jurnal Enjiniring Pertanian*. 6(1)
- Surisdiarto dan Koentjoko. 1990. Ilmu Makanan Ternak Khusus Non Ruminansia. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang
- Tolistiawaty, I., J. Widjaja., R. Isnawati dan L.T. Lobo. 2015. Gambaran rumah potong hewan / tempat pemotongan hewan di kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. *Jurnal Vektor Penyakit*, 9(2)
- Wasim, A.A. 2010. Etika penyembelihan hewan dan relevansinya terhadap jaminan keamanan pangan. Tesis. UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta
- Windham, W.R., G.W. Heitschmidt., D.P. Smith dan M.E. Berrang. 2005. *Detection of Ingesta on Pre-Chilled Broiler Carcasses by Hyperspectral Imaging*. *Intl J Poult Sci*. 4(12)
- Yana, O., Razali dan M. Jalaluddin. 2017. Penilaian pemotongan ayam ditinjau dari aspek fisik dan estetika di RPU Peunayong kota Banda Aceh. *JIMVET*. 01(2)
- Yamit, Z. 2011. Manajemen produksi dan operasi (edisi pertama). Ekonisia Yogyakarta.