

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2003. Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional dan Penerapan Sistem HACCP. Jurnal Litbang Pertanian 22 (11)
- Abubakar, Triyantini, H. Setiyanyo, Supriyati, Sugiarto dan M. Wahyudi. 2000, Survey Potensi Ketersediaan Bulu Ayam, Cam Pengolahan dan Pemotongan Ternak Ayam di RPA. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Ternak :30-33
- Ainiyah, Churrotul. 2014. Urgensi Sertifikasi Halal Pada Pemotongan Hewan di Rumah Potong (RPA) Surabaya. Skripsi – UIN Sunan Ampel. Surabaya
- Anjarsari, Bonita. Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Arisman. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan. EGC. Jakarta
- Buckle K.A, R.A, Edward, G.H, Fleet dan M, Wooton. 1987. Ilmu Pangan; Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta
- Cahyono, A. 2014. Abattoir dan Teknik Pemotongan Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Halu Uleo. Kediri
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2010. Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Fardiaz, S. 1996. Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Fardiaz, S. 1997. Praktek Pengolahan Pangan yang Baik, Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan bagi Staf Pengajar. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi (CFNS) – IPB dengan Dirjen Dikti. Bogor
- Herujito, Yayat M. 2006. Dasar-Dasar Manajemen. PT.Grasindo. Jakarta

- Hanifa, A. 2010. Taksonomi Ayam. Fakultas Pertanian: UNS. Semarang
- Iswanto, H., 2005. Ayam Kampung Pedaging. Agromedia Pustaka.Jakarta
- Jaelani, Achmad, Siti Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4°C) Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik. Ziraah 39 (3)
- Jenie, B. S. L. 1996. Sanitasi dalam Industri Pangan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Kartika, B. 1991. Sanitasi dalam Industri Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Matulessy, Dellen Naomi. 2011. Analisis Mikrobiologis Karkas Ayam Broiler Beku Yang Beredar Di Pasar Tradisional Halmahera Utara. Jurnal Agroforestri 6 (1)
- Murtidjo, B.A. 2003. Pedoman Beternak Ayam Broiler. Kanisius.Yogyakarta
- Prakoso, R. P. 2012. Perbandingan Kualitas Karkas Ayam Broiler Dan Ayam Kampung. Ilmu Peternakan 3 (1)
- Pratama, Andry Kusmayadi Suradi, Roostita L. Balia, Hartati Chairunnisa, Hendronoto AW Lengkey, Denny Suryanto Sutardjo, Lilis Suryaningsih, Jajang Gumilar, Eka Wulandari, Wendry Setiadi Putranto. 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. Penebar Swadaya. Jakarta
- Rasyaf M. 2008. Panduan Beternak Ayam Pedaging. Penebar Swadaya. Jakarta

- Rasyaf M. 2010. Manajemen Peternakan Ayam Kampung. Penebar Swadaya. Jakarta
- Shane S.M. 1992. The Significance of Campylobacter jejuni infection in poultry: A.Review.
- Siragusa G.R. 1995. The Effectiveness Of Carcass Decontamination System For Controlling The Presence Of Pathogens On The Surface Of Meat Animal Carcasses. Journal Food Safety 15
- Situmorang, N.A., L.D. Mahfudz, dan U. Atmomarsono. 2013. Pengaruh Pemberian Tepung Rumput Laut (*Gracilaria verrucosa*) dalam Ransum terhadap Efisiensi Penggunaan Protein Ayam Broiler. Animal Agriculture Journal 2 (1)
- SNI. 2009. SNI 3924-2009 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- 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
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Sofia. 2003. Penerapan HACCP Pada Produk Minuman. Makalah Seminar Regional Jaminan Mutu Pangan di FTP Universitas Brawijaya. Malang
- Subekti, K., H. Abbas, K.A. Zura. 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)
- Suklan, H. 1998. Pedoman Pelatihan System Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk pengolahan makanan. Depkes RI. Jakarta

- Suprapti, M. L. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan : Manisan Kering Jambu Mete. Kanisius. Yogyakarta
- Tassim, M.Billah. 2014. Buletin Konsumsi Pangan. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Jakarta
- Thaher, H. 1995. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Bumi Aksara. Jakarta
- Wasim, Arif Al. 2010. Etika Penyembelihan Hewan dan Relevansinya Terhadap Jaminan Keamanan Pangan Thesis. UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta
- Wijayanti,D.A., A. Hintono dan Y. B. Pramono.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. M-Brio Press. Bogor
- Wursanto. 2007. Dasar-Dasar Ilmu Organisasi. Andi Offset. Yogyakarta
- Yana, Otri, Razali, M. Jalaluddin. 2017. Penilaian Pematangan Ayam Ditinjau dari Aspek Fisik dan Estetika di RPU Peunayong Kota Banda Aceh. JIMVET 1 (2)