

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiar dan Y. Mandasari. 2020. Penerapan sistem first in first out terhadap bahan pangan basah di dapur best western premier panbil hotel batam. *Jurnal Pariwisata Bunda*. 01(01):18–29.
- Goodhand KL, Watt RG, Stainer ME, Hutchinson JSM, B. J. 1999. Standar nasional indonesia. *SNI 01-6160-1999*. 1(10):9–39.
- Rony, H. dan F. Etwin. 2017. Analisis model kehalalan proses potong ayam di rumah potong ayam (rpa) di samarinda. *Politeknik Negeri Samarinda*. 19–25.
- Sangadji, I., J. Jurianto, dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Biosel: Biology Science and Education*. 8(1):47.
- WIHARJO, A. B. 2019. Analisa efisiensi daya kompresor pada mesin trainer cold storage. *Jurnal Teknik Mesin*. Vol. 08, N(2):75–85.