

DAFTAR PUSTAKA

- Abu bakar. 2003. Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional dan Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point. Bogor: Balai Penelitian Ternak.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2010. *Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis*. Jakarta: Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian.
- Ma'rifat, T. N. dan M. Sari. 2017. Penerapan sistem jaminan halal pada ukm bidang olahan pangan hewani. *Khadimul Ummah*. 1(1)
- MUI, F. 2009. Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. *Himpunan Fatwa MUI Bidang POM & Iptek, Fatwa MUI* ,2.
- Naitboho, Y. R., Anton, dan S. Jubair. 2021. Pelaksanaan penyembelihan hewan (studi di rumah pemotongan hewan oeba kupang). *Jurnal Elkatarié*. 4(1):572–593.
- Parry, R. 1989. Technology Development In Presleghter Handling and Processing of Poultry. *Mead. Ed. Elsevier Science Publisher Ltd. England*,65-102.
- Wulansari, P. 2011. *Rumah Pemotongan Hewan yang Higienis di Balik papan*. Diambil kembali dari <http://e-journal.uajy.ac.id/820/3/2TA11198>