

DAFTAR PUSTAKA

- Hafid, H., & Priyanto, R. 2006. “*Pertumbuhan dan distribusi potongan komersial karkas sapi Australian commercial cross dan Brahman*”. *Media Peternakan*, 29(2), 63–49.
- MUI. 2009. “*Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*”. Himpunan Fatwa MUI Bidang POM & Iptek, Fatwa MUI, 2.
- Patriani, P. 2019. “*Broiler Pada Berbagai Bobot Potong Percentage Of Boneless, Bone, And Percentage Of Boneless, Bone, And Meat-Bone Ratio Of Broiler Chicken In Various Slaughter Weight*”. *Jurnal Galung Tropika*, 8(3), 190–196.
- Kemnaker. 2008. “*Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia*”. *Peraturan Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi*, 1–69.
- Raharjo, S. 1999. “*Dekontaminasi Cemaran Bakteri Pada Karkas Dan Daging*”. In *Agritech*.
- Sangadji, I. 2013. “*Lama Penyimpanan Daging Sapi Terhadap Alt Bakteri*”. *Biosel: Biology Science and Education*, 2(1), 1.
- Syarifah, I. 2015. “*Deteksi Salmonella sp pada Daging Sapi dan Ayam*”. 675–680.
- Sangadji, I., Juriyanto, J., & Rijal, M. 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.

