

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2003. Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional dan Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Agustina, K. K. 2017. Rumah Pemotongan Hewan dan Proses Pemotongan Ternak. Kesehatan Masyarakat Veteriner. Universitas Udayana. Bali.
- Anggraeni, Y. 2005. Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler Pada Berbagai Lama Postmortem di Suhu Ruang. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Arikunto, S. 2006. Metode Penelitian Kualitatif. Bumi Aksara. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Statistik Indonesia*, Peningkatan konsumsi daging ayam broiler masyarakat 2012-2014.
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Statistik Indonesia*, Produksi daging ayam nasional 2016.
- Bintoro, V.P., Dwiloka, B., Sofyan, A. 2006. Perbandingan Ayam Segar dengan Ayam Bangkai dengan Memakai Uji Kimia Mikrobiologi. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*, 4(31). Hal. 259-267.
- Budiarti. 1992. Peran Bawang Putih (*Allium Sativum*) dalam Meningkatkan Kualitas Daging Ayam Pedaging. Bidang Ilmu Kedokteran Dasar Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga. Surabaya.
- Charisma, D. A. N. 2017. Kualitas Fisik Dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Segar Dari Rumah Pemotongan Ayam Dan Tempat Pemotongan Ayam Di Kabupaten Karanganyar. Skripsi. Fakultas Pertanian Jurusan Peternakan Universitas Negeri surakarta.
- Delfita, R. 2013. Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau dari Kesehatan dan Keamanan Pangan di Kabupaten tanah Datar. *Jurnal Sainstek*, 5(1). Hal. 78-87.
- Ditjennak. 2010. Pedoman Pelaksanaan KUPS Tahun 2010. Dirjen Peternakan. Jakarta.
- Ensminger, M.E. 1998. *Poultry Science Animal Agriculture Series*. Interstate. Publisher, inc. Danville, Illinois.

- Fatwa Majelis Ulama Indonesia. 2009. Nomor 12 tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Jakarta.
- Fletcher, D.L. 2002. *Poultry Meat Quality*. *World Poultry Science Journal*, 2(58). Hal. 31-39.
- Hadiwiyoto, S. 1992. Kimia dan Teknologi Unggas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Kuntoro, B., Maheswari, R. R. A., Nuraeni, H. 2003. Mutu Fisik Dan Mikrobiologi Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (Rph) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 10(1). Hal. 1-8.
- Matharini, D. 2013. Produksi Rumah Potong Ayam (RPA). Bidang Keamanan Pangan, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Notoatmodjo, S. 2005. Metode Penelitian Kesehatan. Rineka Cipta. Jakarta.
- Rasyaf. 1995. Pengelolaan Usaha Peternakan Ayam Pedaging. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Sams, A.R. 2001. *Poultry meat Processing*. CRC Press. Washington DC.
- SNI. 1999. Syarat Lokasi Rumah Potong Ayam.
- SNI. 2009. Mutu Karkas Dan Daging Ayam.
- SNI. 2016. Proses Pematangan di Rumah Potong Ayam.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit Gajah Mada Universty, Press. Yogyakarta.
- Suryanto. 2012. Fitokimia Antioksidan. Putra Media Nusantara. Surabaya.
- Winata, L. C. W. P., 2011. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Herbal Benalu Mangga (*Dendrophthoe petandra L, Miq.*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aerus ATCC 6538* dan *Escherchia coli ATCC 11229* Secara In Vitro. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Mhammadiyah Surakarta. Surakarta.