

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. Triyantini, H. Sentiyanto, Supriyati, Sugiarto dan M.Wahyudi. 2000. Survey Potensi Ketersediaan Bulu Ayam. Cara Pengolahan dan Pemotongan Ternak Ayam di RPA: Laporan Penelitian . Balai Penelitian Ternak. Hal 30:33
- . 2006. “*Mutu dan Keamanan Pangan Produk dan Olahan Hasil Ternak Unggas. Pros SemNas PATPP*”. Dalam jurnal Pusat Studi Pangan dan Gizi-UGM Yogyakarta. Hal 159 -162.
- .1992. “*Grading Karkas Ayam Broiler*”. Dalam jurnal Pros SemNas ISPI Cabang Bogor, Bogor. Hal 158–160.
- .2009. Teknologi Pemotongan Ayam Halal dan Penerapannya di RPA Tradisional.<http://food-scientistresearch.com/2009/03/Teknologi-Pemotongan-Ayam-Halal.html> [22 Mei 2016].
- Apriyantono., Hermanianto, J. Nurwahid., 2003. Pedoman Produksi Halal. Departemen Agama Republik Indonesia. Jakarta
- Arikunto, S. 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistika [BPS]. 2010. Kewarganegaraan, Suku Bangsa, Agama, dan Bahasa Sehari-hari Penduduk Indonesia. Hasil Sensus Penduduk 2010. Badan Pusat statistik. Jakarta. Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2016. Pemotongan Halal Pada Unggas. Badan Standarisasi Nasional SNI 99002. Jakarta.
- . 1999. Standar Nasional Indonesia 01-6160-1999. Rumah Pemotongan Unggas. Jakarta.
- Bahri, S, 1997. Tuntutan Keamanan Pangan dan Pengamanan Pangan (Daging Sapi) Pada Era Globalisasi. Balai Penelitian Veteriner. Bogor.
- Barbut, Shai. 2002. *Poultry Product Processing An Industry Guide*. Boca Raton: CRS Press.
- Budiarti.1992. Peran Bawang Putih (*Allium sativum*) dalam Meningkatkan Kualitas Daging Ayam Pedaging. Bagian Ilmu Kedokteran Dasar Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga. Surabaya. *Control Point Program, A Workshop Manual*. The Food Processors Institute, Washington, DC.

- Churrotul Ainiyah, 2012. *Urgensi Sertifikasi Halal Pada Penyembelihan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Surabaya*. Skripsi. Institut Agama Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya. Surabaya
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan [Ditjennak]. 2017. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2017. Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- DIREKTORAT KESMAVET, 2003. Kiat Memilih Daging Yang Aman dan Sehat. Direktorat Kesmavet. Ditjen Bina Produksi Peternakan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- E. Setyaningsih, S. Gayatri dan B.T. Eddy 2017. “*Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Konsep Daging Sapi Yang Asuh Di Desa Baturetno Kecamatan Baturetno Kabupaten Wonogiri*”. Dalam jurnal Agrisocionomics sosial ekonomi pertanian. Vol 1(2). Hal 122-134
- Fardiaz, S, 1996. Penerapan HACCP Untuk Menjamin Keamanan Pangan. Kumpulan Makalah Pada Musyawarah Wilayah II dan Seminar Ilmiah Persatuan Ahli Teknologi Laboratorium Kesehatan Indonesia (PATELKI) Wilayah DKI Jakarta, 25-26 November 1996.
- Fera sirabarani, 2011. *Evaluasi Penerapan Teknik Rumah Potong Ayam Ditinjau Dari Keamanan Pangan Dan Kehalalan Ditempat Pemotongan Ayam (TPA) di Empat Kecamatan, Kabupaten Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hidayah, Alimul Aziz. 2007. *Metode Penelitian Kebidanan Teknik Analisa Data*. Jakarta: Salemba Medika
- Kementerian Pertanian, 2010. Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen Direktorat Jenderal Peternakan dan Pertanian.
- Kementerian Pertanian, 2001. Pedoman Penataan Kompartemen Dan Penataan Zona Usaha Perunggasan. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen Direktorat Jenderal Peternakan dan Pertanian.
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). 2011. Pedoman Pengelolaan Rumah Potong Unggas (RPU) Halal. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika. Majelis Ulama Indonesia.
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). 2011. Menentramkan Umat. No. 88 Th. XIV LPPOM MUI Pedoman Pengelolaan Rumah Potong Unggas (RPU) Halal.

- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika. Majelis Ulama Indonesia. Jakarta.
- Mead G. C. 2004. Current trends in the microbiological safety of meat poultry. *World's Poult Sci J* Hal 60:112-118.
- Marzuki, A., R.T Hertawawati dan A. Bahariawan. 2002. Bak Pencelupan Air Panas (*Scalding*) Terkontrol Secara Elektronik Pada Usaha Pemotongan Ayam. <http://perpuspolije.multiply.com> [21 Mei 2016].
- Murtidjo, B.A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Yogyakarta: Kansius.
- Otria Yana, Razali, M. Jalaluddin 2017. “*Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau dari Aspek Fisik dan Estetika Di RPU Peunayong Kota Banda Aceh*”. Dalam *Jurnal JIMVET*. Vol 01(2). Hal 218-225.
- Rony H, Etwin F 2017. “*Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) di Samarinda*”. Dalam *Jurnal SNITT-Politeknik Negeri Balikpapan*. Hal 19-25
- Sahardi, M. Sariubang, A. Nurhayu dan Daniel P 2005. Keamanan Pangan Asal Ternak Ruminansia Di Sulawesi Selatan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Provinsi Sulawesi Selatan. Hal 112-118
- Sams, Alan R. 2001. *Poultry Meat Processing*. Boca Raton: CRC Press.
- Soekarto, S.T. 2007. *Komunikasi Langsung Tentang Proses Pemotongan Ayam Yang Benar*. Fateta IPB.
- Soeparno. 2004. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Hal. 5-6: 11-12
- Standar Nasional Indonesia. 1999. 01-6160-1999 Tentang Rumah Pemotongan Unggas.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suryana, A. 2007. Dukungan teknologi penyediaan produk pangan peternakan bermutu, aman dan halal. Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII. Bogor, 21 Nopember 2007. Hal 32-40.
- Winarno, F.G, 1996. Undang-Undang Tentang Pangan. Kumpulan Makalah pada Musyawarah Wilayah II dan Seminar Ilmiah Persatuan ahli Teknologi

Laboratorium Kesehatan Indonesia (PATELKI) Wilayah DKI Jakarta, [25-26 November 1996].