

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2003. “Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional Dan Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point.” *Jurnal Litbang Pertanian* 22 (1): 33–39.
- Fatimah, and Nuryaningsih. 2018. *Buku Ajar Buku Ajar*.
- Hanis, Amelia, Ratu Ayu, and Dewi Sartika. 2013. “Analisis Penerapan Cara Produksi Dan Penanganan Daging Di Rumah Potong Ayam Modern PT . X , Semi Modern Y , Dan Tradisional Z Tahun 2013.” *Jurnal Analisis Penerapan Pangan*.
- Ni'mah, A. L. 2016. “Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (Rpa) Desa Pandanarum Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan ProdukHalal).”
- Febriani, C. D., Larasati, D., & Sampurno, A. 2020. Pengaruh Lama Waktu Pencelupan Dalam Nitrogen Cair Terhadap Sifat Fisik Dan Kimiawi Bakso Daging Sapi Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 15. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2656>
- Mattos, & Ebling, G. 2011. *Karkas Ayam Pedaging*. July.
- Mayasaroh, I., Rusmana, D., & Wiradimadja, R. 2012. Dekolagenasi , Kandungan Kalsium dan Fosfor Limbah Tulang Ayam oleh Larutan KOH. *Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran*, 1–5.
- Setiawan, A. 2020. *Laporan Kuliah Magang (KKM) Qualitt Control Rumah Potong Ayam PT. Phalorasi Unggas Jaya ( Unit 2 )*. 2507, 1–9.
- Yulientin, I. 2006. *Penambahan Nilai Chicken Carcass Meat (Ccm) Melalui Pengembangan Produk Baru Perkedel Ayam Berkalsium Di Pt. Charoen Pokphand Indonesia-Chicken Processing Plant, Cikande-Serang. Ccm*.