

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, M. dan Nurhalizah. 2021. Proses pemotongan dan marinasi ayam broiler : studi kasus. *Peternakan Lokal*. 3(2):54–58.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. *SNI 01-6160-1999 Tentang Rumah Pemotongan Unggas*
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 3924:2009 Tentang Mutu Karkas Dan Daging Ayam*
- Chairuni, A. dan W. O. Al-Zarlani. 2021. Efektifitas manajemen produksi dalam pengembangan produk pada usaha industri rumah tangga kue kacang ijo kn lumpia sabang di aceh besar. *Jurnal Ilmiah*. 7(1):652–661.
- Charity, M. L. 2017. Jaminan produk halal di indonesia. *Jurnal Legislasi Indonesia*. 14(1):99–108.
- Fuseini, A., S. B. Wotton, P. J. Hadley, dan T. G. Knowles. 2017. The perception and acceptability of pre-slaughter and post-slaughter stunning for halal production: the views of uk islamic scholars and halal consumers. *Meat Science*. 123:143–150.
- Kartikasari, A. M., I. S. Hamid, M. T. E. Purnama, R. Damayanti, F. Fikri, dan R. N. Praja. 2019. Isolasi dan identifikasi bakteri escherichia coli kontaminan pada daging ayam broiler di rumah potong ayam kabupaten lamongan. *Jurnal Medik Veteriner*. 2(1):66.
- Kholifah, L. N., B. Dharma, dan R. Situmeang. 2016. Cemaran salmonella pada daging ayam di beberapa rumah potong ayam dan pasar tradisional kota samarinda dengan metode compact dry. *Prosiding Seminar Sains Dan Teknologi FMIPA Unmul Periode Maret 2016*. (218):383–387.
- Kotler, P. dan K. L. Keller. 2012. *Motif Pembelian*. Edisi 1. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Marzuki, A., A. R. A. Udin, dan J. Arifin. 2015. Manajemen waktu pengangkutan dalam meminimalisir penyusutan bobot badan ayam broiler. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. 15(1):14–19.
- Nugroho, A., S. B. M. Abduh, dan L. D. Mahfudz. 2013. Pengaruh lama scalding dalam lilin panas terhadap kualitas karkas, kadar lemak dan susut masak daging itik. *Animal Agriculture Journal*. 2(4):45–55.
- Priyangan, C. W. dan A. Noviana. 2020. Peran sistem pengendalian manajemen

terhadap manajemen produksi pada usaha sate ayam madura cak mat desa ngubalan kecamatan kalidawir

Shahdan, I. A., J. Mac Regenstein, dan M. T. Rahman. 2017. Critical limits for the control points for halal poultry slaughter. *Poultry Science*. 96(6):1970–1981.

Sucipto, S., R. I. Wardani, M. A. Kamal, dan D. T. Setiyawan. 2020. Analisis teknoekonomi alat penyembelihan ayam untuk mendukung implementasi sistem jaminan halal. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 30(1):72–81.