

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 3924:2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2016. Pemotongan Halal Pada Unggas. SNI 99002:2016. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Baker, R.C. dan Bruce, C.A. 1989. Further processing of poultry. Di dalam : Mead, G.C. (Ed.). Processing of Poultry. Elsevier Applied Science. London
- Databoks. 2019. Jumlah Penduduk Indonesia 2019 Mencapai 267 Juta Jiwa. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/01/04/jumlah-pendudukindonesia-2019-mencapai-267-juta-jiwa>. (Diakses 17 November 2020).
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pasca Panen. 2010. Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis. Jakarta : Direktorat Jenderal Peternakan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI.
- Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Materi Talkshow di RRI tentang Kemasan Pangan. 2008
- Hajrawati, Fadhilah, M., Wahyuni, W. & Arief, I.I. (2017). *Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor*. J. Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 04(03):386- 389. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/1458>
- Herujito, Y.M. (2006) Dasar Dasar Manajemen, Jakarta: PT. Grasindo.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. Profil Kesehatan Indonesia. Kurniawan R, Yudianto, B. Hardhana, Tanti S. Editor. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta. ISBN 978-602-656-446- 4.
- Kusuma, A., S.D. Nugroho, S. Parsudi (2017) *Prioritas Konsumen Dalam Pembelian Produk Bakso Kemasan (Studi Kasus Pasar Tradisional Wonokromo Surabaya)*. Agridevina Vol 6(1): 85 – 101.
- Masrianto, Arief, I. I., dan Taufik, E. 2019. Analisis Residu Antibiotik Serta

Kualitas Daging dan Hati Ayam Broiler Di Kabupaten Pidie Jaya Provinsi Aceh. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7(3): 102–110

PT PUJ Jombang Bantah Limbah Pabriknya Cemari Saluran Irigasi -  
FaktualNews.co

SNI 3818: 2014. Bakso Daging.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan teknologi daging*. 4 thEd. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta

Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan 5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Sukmawati, R., dan Fahrizal A. (2018). Analisis Cemaran Mikroba pada Ayam Broiler di Kota Makassar. *Scripta Biologica*. 5(1): 51-53.

Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wursanto (2007) *Dasar Dasar Ilmu Organisasi*, Yogyakarta: Andi Offset.