

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI naget ayam (chicken nugget). 1–32.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI pemotongan halal pada unggas. 1–19.
- Hariyadi, P. dan A. Hartari. 2014. *Pembersihan, Sortasi, Dan Grading*. Dalam Satuan Operasi Industri Pangan
- Irawati, N. dan N. Y. Hanurawaty. 2014. Penggunaan kemasan plastik jenis pe (polythylen), pp (polypropylen) dan plastik wrap terhadap angka kuman pada daging ayam. *Jurnal Visikes*. 13(1):21–27.
- Mardhika, H., B. Dwiloka, dan B. Etza Setiani. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam effects of various methods of frozen post-laying hens on the protein levels, dissolved protein and fat content of chicken s. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1):48–54.
- Martadha, H. dan K. A. Dwi. 2017. ANALISIS risiko produk halal pada rantai pasok pt.dagsap endura eastore dengan metode house of risk. *Seminar Nasional Teknik Industri*. 154–169.
- Meutia, Y. R. dan F. Hasanah. 2020. Standardisasi industri pengolahan daging: kaitan antara harmonisasi standar, regulasi, dan kondisi industri pengolahan daging di indonesia. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*. 2019:1–12.
- Rahmaniati, P. dan D. N. Hakiki. 2021. Perancangan sistem jaminan halal (sjh) di rumah potong ayam tpa akbar bandar lampung. *IJMA: International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*. 1(2):89–98.