

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiar dan Y. Mandasari. 2020. Penerapan sistem first in first out terhadap bahan pangan basah di dapur best western premier panbil hotel batam. *Jurnal Pariwisata Bunda*. 01(01):18–29
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2016. Pemotongan Halal Pada Unggas. SNI 99002:2016. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- 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.
- Goodhand KL, Watt RG, Stainer ME, Hutchinson JSM, B. J. 1999. Standarnasional indonesia. *SNI 01-6160-1999*. 1(10):9–39.
- Herujito, Y.M. (2006) Dasar Dasar Manajemen, Jakarta: PT. Grasindo.
- 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
- Rony, H. dan F. Etwin. 2017. Analisis model kehalalan proses potong ayam di rumah potong ayam (rpa) di samarinda. *Politeknik Negeri Samarinda*. 19–25.
- Sangadji, I., J. Jurianto, dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempengtotal bakteri. *Biosel: Biology Science and Education*. 8(1):47.
- WIHARJO, A. B. 2019. Analisa efisiensi daya kompresor pada mesin trainer coldstorage. *Jurnal Teknik Mesin*. Vol. 08, N(2):75–85.
- Wursanto (2007) Dasar Dasar Ilmu Organisasi, Yogyakarta: Andi Offset.