

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. *Ilmu Daging : Aspek Produksi, Kimia, Biokimia, Dan Kualitas*. Cetakan ke 1. Makassar: Masagena Press.
- Afiat, F. *Pilih – Pilih Daging ASUH. Laporan Kuliah Kerja Magang*. STIE PGRI Dewantara Jombang.
- Agustina, K. K. 2017. *Proses Pemotongan Ternak. Diklat Kuliah*. Universitas Udayana Denpasar.
- Alfianita, E., A. F. Wijaya., dan Siswidiyanto. 2015. “*Revitalisasi Pasar Tradisional Dalam Perspektif Good Governance (Studi di Pasar Tumpang Kabupaten Malang)*”. *Jurnal Administrasi Publik (JAP)*, 3(5), 758 - 762.
- Aldiansyah, M. B. 2021. *Peranan Quality Control Dalam Meningkatkan Kualitas Sumber Daya Manusia Di Rumah Potong Ayam PT. GIS ( Gemilang Inti Sukses. Laporan Kuliah Kerja Magang (KKM)*. STIE PGRI Dewantara Jombang.
- Amelia, C., Susaldi., dan R. Roslan. 2021. “*Analisis Implementasi Higiene Dan Sanitasi Di Pasar Kemiri Muka Kota Depok*”. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 11(2), 99 – 102
- Apriyanti, A. A. D., Sudiarta, I. W., & Singapurwa, N. M. A. S. (2020). “*Analisis Cemaran Mikrobiologi pada Daging Ayam Broiler yang Beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat*”. *Jurnal Gema Agro*, 25(2), 115 - 127.
- Ardiansyah, A., Rr. Riyanti., D. Septinova, dan K. Nova. 2021. “*Kualitas Fisik Daging Broiler Di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung*”. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 5(1), 50 – 56
- Arizona, R., Suryanto, E., & Erwanto, Y. (2011). “*Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kenari dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Daging*”. *Buletin Peternakan*, 35(1), 50–56.
- Arrazy, S. 2020. “*Persepsi Masyarakat tentang Higiene Sanitasi Pasar Tradisional Kota Medan*”. *Contagion: Scientific Periodical Journal of Public Health and Coastal Health*, 2(1), 1-13.

- Ayu, K., A, Setiadi, dan T. Ekowati. 2020. “*Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Kota Semarang, Jawa Tengah*”. Jurnal Agromedia, 38(2), 76 - 89
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi (Ton), 2020- 2023. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id> (Diakses 28 Maret 2023).
- Badan Standardisasi Nasional. 1987. Air Minum. (SNI 01-0220-1987). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1999. Rumah Potong Unggas. (SNI 01-6160-1999). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. (SNI 3924 : 2009). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. Ayam Broiler. (SNI 01-4258-2010). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Pasar Rakyat. (SNI 8152 : 2015). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. Pematangan Halal pada Unggas. (SNI 99002 : 2016). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2021. Pasar Rakyat. (SNI 8152 : 2016). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bist, S., Bhatt, S., & Bhatt, T. R. 2020. “*Rearing and Production Analysis of Commercial Broiler in Gokuleshwar*”. Food and Agribusiness Management Journal, 1(2), 87–89.
- Depkes RI. 2004. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta. Dirjen PPM dan PLP.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2014. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian RI.
- Dewayani, R. E., H. Natsir, dan O. Sjojfan. (2015). “*Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture Aspergillus niger dan*

*Rhizopus oligosporus* sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging”. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(1), 9–17.

- Diningsih, A. 2021. *Implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Penjualan Halal Terhadap Pemotongan Ayam Di rumah Potong Ayam (RPA) Asep Desa Dadisari Kecamatan Wonosobo Kabupaten Tanggamus*. Thesis. UIN Raden Intan Lampung.
- Djando, Y., A., S, dan V, Y., Beylento. 2018. “Pengaruh Lama Pengasapan Menggunakan Daun Kosambi (*Schleichera Oleosa*) Terhadap Keempukan, Susut Masak, pH, dan Daya Ikat Air Daging Babi Pedaging”. *Journal of Animal Sains*, 3(1), 8 – 10
- Falahudin, I., E. R. Pane, dan Sugiati. 2016. “Efektifitas larutan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) terhadap peningkatan jumlah leukosit Ayam Broiler (*Gallus gallus Domestica sp.*)”. *Jurnal Biota*, 2 (1), 68-75.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Ferry, M., Tohirin., dan Susmiati. 2019. *Sanitasi Tempat - Tempat Umum Dilengkapi dengan Perspektif Islam*. Cetakan ke 1. Jakarta: Uhamka Press.
- Firdaus, Z. 2022. *Pengelolaan Persediaan Barang Dagang Dalam Upaya Meningkatkan Laba Usaha Pada UD. Kabita Frozen Food. Laporan Kuliah Kerja Magang (KKM)*. STIE PGRI Dewantara Jombang.
- Firmansyah, D., dan Dede. 2022. Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: Literature Review. Sukabumi. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik*, 1(2), 85-114.
- Hajrawati, Fadliah. M., Wahyuni., dan L. L. Arief. 2016. “Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor”. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil*, 4(3), 386 – 389.
- Haq, A. N., D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. “Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional Di Bandar Lampung”. Lampung”. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* Vol. 3(3): 98-103.
- Hariadi, S., D. Aprilia., A. H. Prayitno., A. F. Prasetyo, dan W. W. Mubarakah. 2022. “Uji Kualitas Fisik dan Mikroskopis (pH, Kadar Air dan Jumlah Total

- Mikroba) Daging Broiler di Kabupaten Jember*". Jurnal Triton, 13(1), 67-74.
- Hartati, S. 2012. *Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan. Skripsi*. Universitas Mercu Buana Jakarta.
- Hidayat, A. A. 2015. *Metode Penelitian Kesehatan*. Surabaya: *Health Books Publishing*.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan Subiharta. 2019. "Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah". Jurnal Peternakan Indonesia, 21(2), 93 – 101.
- Indra, R. 2017. *Pengaruh Lama Pemuasaan Sebelum Pematangan Terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler. Skripsi*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Irawan, F. Y., H. Hafid, dan N. S. Asminaya. 2015. "Studi Kualitas Fisik Kimia Dan Mikrobiologi Karkas Ayam Broiler Di Beberapa Pasar Tradisional Di Kota Kendari. Sulawesi Tenggara". Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis, 2(1), 39 – 45.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. "Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4 °C) Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik. Kalimantan". Jurnal Ziraah, 9(3), 119 – 128.
- Jannah, D. R. 2022. "Preferensi Konsumen Terhadap Karkas Ayam Broiler Segar Dan Beku Di Kecamatan Tenggarong". Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis, 5(1), 58 – 55.
- Kholili, A., D. Ibnu., E. Indriani, dan N. Solihat. 2021. "Pentingnya Rumah Potong Ayam Halal. Bandung". Jurnal Likuid, 1(1), 11 – 22.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. "Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, Dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan". *Student e-Journal*, 5(4), 11 - 22
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta: *Universitas Indonesia Press*.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi kelima. Terjemahan: A. Parakkasi dan Y. Amwila. Jakarta: *Universitas Indonesia Press*.

- Leedy, P. D, dan Ormrod, J., E. 2005. *Practical Research*. Amerika Serikat. *Pearson Education*
- Liur, I., J. 2020. “Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon”. *Journal of Biology and Applied Biology*, 3(2), 59 – 66.
- Lukman D.W. 2010. *Nilai pH Daging*. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor
- Maulitasari, S. S. 2014. *Identifikasi Cemaran Staphylococcus Aureus Pada Daging Ayam Yang Dijual Di pasar Tradisional dan Modern Di Sekitar Kampus Institut Pertanian Bogor*. Tesis. Fakultas Kedokteran Bogor.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Cetakan ke 1. Yogyakarta : Kanisius.
- Nasution, E., H. Nisa., W. W. Lubis, dan Ismed. 2022. “Pengaruh Variasi Penambahan Udang Ronggeng (*Harpiosquilla Raphidea*) dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Mutu Fisik, Mutu Kimia, dan Mikrobiologi Nugget”. *Jurnal Gizi*, 2(2), 38 – 51.
- Nengsih, T. A., F. Kurniawan, A. S. Prasaja. 2021. “Analisis Perbandingan Keputusan Membeli Di Pasar Tradisional dan Modern”. *Indonesian Journal Of Islamic Economics And Business*, 6(1), 17 – 31.
- Pisetyani, H., H. Latif, D. W. Lukman, dan E. Suknawinata. *Cara Pintar Pilih Pangan Asal Hewan*. Bogor: Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan.
- Prasetyo, B., L. D. Mahfudz, dan M. H. Nasoetion. 2021. “Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Dipelihara di Kandang Closed House pada Ketinggian Dataran Berbeda”. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(1), 61 – 67.
- Pratama, A., K. Suradi., R. L. Balia., H. Chairunnisa., H. A. W. Lengkey., D. S. Sutardjo., L. Suryaningsih., J. Gumilar., E. Wulandri, dan W. Putranto. 2015. “Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup”. *Jurnal Ilmu Ternak*, 15(2), 61 - 64
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. “Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO)”. *Buletin Peternakan*, 34(1), 55 – 63.

- Rangga, A., K. Nova, dan Riyanti. 2021. “*Kualitas Fisik Daging Broiler Di Pasar Modern Kota Bandar Lampung*”. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 5(2), 83 - 87.
- Repi, T., S. Dogomo., F. Fahrullah, dan M. Ervandi. 2017. “*Kualitas Fisik Ayam Broiler di Kecamatan Telaga Biru, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo*”. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 11(2), 1 – 11.
- Ristanti, E. W., S. Kismiati, dan D, W. Harjanti. 2017. “*Pengaruh Lama Pemaparan Pada Suhu Ruang Terhadap Total Bakteri, Dan pH Kandungan Protein Daging Ayam Di Pasar Tradisional Kabupaten Semarang*”. *Jurnal Agromedia*, 35(1), 50 – 57.
- Roswandono., A. Setyonugroho., E. H. M. Restijono, dan D, A, K. Sari. 2021. “*Analisis Kualitas Daging Bebek dengan Menggunakan Uji pH, Daya Ikat Air dan Uji Eber di Pasar Tradisional Kabupaten Kediri*”. *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*, 35(1), 50 – 57.
- Sadino, dan J. A. Syahbana. 2014. “*Pasar Tradisional Versus Pasar Modern di Daerah Perkotaan (Studi Kasus: Kecamatan Gondokusuman Kota Yogyakarta)*”. *Jurnal Pembangunan Wilayah dan Kota*, 10(2), 205-217.
- Sarosa, S. 2021. *Analisis Data Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sartika, D., M. Erna, dan L. Marliena. 2016. “*Survei Cemaran Mikrobia dan Mutu Daging Ayam (Gallus gallus domesticus) Segar*”. *Jurnal KELITBANGAN* 4(2), 162 -180.
- Septiasari, D. dan A. Siwiendrayanti. 2016. “*Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Jumlah Bakteri Coliform Pada Daging Ayam*”. *Jurnal Pena Medika*, 6(2), Hal. 80 – 90.
- Setiawan, P. J., M. CH. Padaga, dan A. Sri Widati. 2014. *Kajian Kualitas Fisik Dan Kimia Daging Kambing Di Pasar Kota Malang*. Malang
- Soeparno. 1998. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke 4. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.

- Soeparno. 2009. Ilmu Dan Teknologi Daging, Cetakan Ke-5. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging (Edisi 6)*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Suherman, A. P., R. L. Ane, dan E. Ibrahim. 2013. “Praktik Hygiene Penjamah dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada SD Di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar”. *Jurnal MKMI* 9(2), 103 – 108.
- Sundari, S. 2015. “Pengaruh Penambahan Nanopartikel Ekstrak Kunyit Sediaan Serbuk dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu”. *Jurnal AgriSains*, 6(1), 89–104.
- Suprijono, A. 2009. *Cooperative Learning Teori dan Aplikasi PAIKEM*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Suradi, K. 2006. “Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang (*Change Of Physical Characteristics Of Broiler Chicken Meat Post Mortem During Room Temperature Storage*”. *Jurnal Ilmu Ternak*, 6(1), 23 -27.
- Suroto, A. 2019. “Hygiene Dan Sanitasi Makanan Tradisional Tengkleng Khas Solo”. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 14(2), 11 – 19.
- Susila, D. F., W. P. A. Arum., N. P. Baby. Ayuni., I. Maylida., Mutmainah, dan Tri, U. 2022. “Hubungan Praktek Higiene Pedagang Ayam terhadap Keberadaan Bakteri *Eschericia coli*”. *Jurnal of Tropical Animal*, 3(1), 10-20.
- Tambunan, R. D. 2009. *Keempukan Daging Dan Faktor – Faktor Yang Mempengaruhinya*. Lampung: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Utari, L. K., Riyanti, R., & Santosa, P. E. (2016). “*Status Mikrobiologis Daging Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu*”. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(1), 63–66.
- Verananda, S. S. 2021. *Uji Kualitas Pada Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Dungus Kabupaten Madiun. Thesis*. Poltekkes Kemenkes Surabaya.

Wulandari, S., I. B. N. Swacita, dan M. D. Rudyanto. 2018. "*Kualitas Daging Broiler yang Dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Selatan*". Buletin Veteriner Udayana, 12(2), Hal. 110 -114.

Zahtamal., T. Restuastuti., R. Restila., Y. E. Anggraini, dan YUSDIANA. 2022. "*Analisis Hubungan Sanitasi Lingkungan Terhadap Keluhan Penyakit Kulit*". Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia 21(1), 9 – 17.

Zulfahmi, M. 2010. *Daya Ikat Air, Kadar Air, pH Dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nenas (Ananas comosus L. Merr) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.*