

## 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*.
- Andika, I., I. Mudita, N. Siti, dan I. Utama. 2015. Analisis finansial usaha rumah potong ayam broiler semi modern (studi kasus pada ud. giri sari di denpasar timur). *Journal of Tropical Animal Science*.
- Pitoy, H., A. Jan, J. Sumarauw, H. Williams Waraney Pitoy, A. Bin Hasan Jan, dan J. S. B Sumarauw. 2020. Analisis manajemen pergudangan pada gudang paris superstore kotamobagu warehouse management analysis in paris superstore warehouse kotamobagu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*.
- 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*.
- Rony H, E. F. 2017. Analisis model kehalalan proses potong ayam di rumah analysis model of chicken halal processin household center. *Politeknik Negeri Samarinda*.
- Sari, I. dan S. Sabil. 2021. Proses produksi karkas ayam pada sistem rantai dingin. *Jurnal Peternakan Lokal*.