

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. (2009). *Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Karkas Ayam Melalui Inovasi Teknologi Pascapanen dalam Menunjang Peluang Pasar Orasi Pengukuhan Peneliti Utama Sebagai Profesor Riset Bidang Teknologi Pascapanen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian, Bogor.*
- Anwar, R. D. (2023). *Proses Manajemen Pengendalian Kualitas (Quality Control) Whole Chicken Pada Pt. Ciomas Adisatwa.*
- Delfita, R. (2013). Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Kehalalan Dan Keamanan Pangan Di Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Sainstek*, 1 (5):78-87. Diakses dari: <https://media.neliti.com/media/publications/129770-ID-evaluasiteknik-pemotongan-ayam-ditinjau.pdf>.
- Direktorat Kesmavet dan Pasca Panen (2010). *Pedoman Produksi dan Persyaratan Daging Unggas yang Higienis. Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.*
- Sabil, S., & Sari, 1. (2021). Proses Produksi Karkas Ayam pada Sistem Rantai Dingin. *Jurnal Peternakan Lokal*, 3(2), 48-53.
- Sucipto Sucipto, Riska Indra Wardani, Muhammad Arif Kamal, D. T. S. (2020). Analisis Teknoekonomi Alat Penyembelihan Ayam Untuk Mendukung Implementasi Sistem Jaminan Halal. *Journal of Agroindustrial Technology*, 30(1), 72-81. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/2126>