

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis. “SNI 01-4852-1998”.
- Daulay, S. (n.d.). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan*. 6.
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun (2009). *Standar sertifikasi penyembelihan halal*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). *Pemotongan halal pada unggas*.
- Kurniawan, A. A. (2020). *Manajemen Animal Welfare Bagian Dirty Area Dirumah Potong Hewan Unggas Pt. Ql Trimitra Cianjur Jawa Barat*.
- Ni'mah, A. L. (2016). *Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (Rpa) Desa Pandanarum Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal)*.
- Rizal, A. (2019). *Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Haccp Dalam Proses Pemotongan Ayam Di Rpa Kraton Indonesia Dan Program Kesehatan Ternak Ayam Ras Petelur Di Pt Jatinom Indah Farm Kediri* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember). Rony, H., & Etwin, F. (2017). Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) di Samarinda. *Politeknik Negeri Samarinda*, 19–25.
- Swacita, I B N. 2017. “Bahan Ajar Kesehatan Masyarakat Veteriner: Biosekuriti,”

Syamsir, E. (2010). Mengenal Marinasi. *Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.* (book)

Undang-Undang Dasar Republik Indonesia. Nomor 18 Tahun 2009 pasal 58 ayat 1-2 tentang peternakan dan kesehatan hewan.

Vamy, H.M. 2010. *Analisis kinerja rantai pasokan daging ayam segar pada rumah potong ayam (studi kasus di pt. primatama karyapersada).* Tesis, Institut Pertanian Bogor.