

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, M. 2020. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (STUDI KASUS PADA IKM JAKARTA PUSAT). *Jurnal KALIBRASI - Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, 3(1):37-46.
- Amin M, Nurhalizah. 2021. Proses pemotongan dan marinasi ayam broiler: studi kasus pemotongan ayam di RPA PT. Ciomas Adisatwa. *Jurnal Peternak Lokal*.3(2):5–58.
- Bimantara, A. P., & Triastuti, R. J. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*.7(3):111–119.
- Hajrawati, H., M., F., Wahyuni, W., dan Arief, I. I. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386–389.
- Koswara S. 2009. Pengolahan unggas. https://adoc.pub/pengolahan-unggas-disusun-oleh-ir-sutrisno-koswara_msi.html. [Diakses pada 1 Juni 2022].
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/Permenperin/Tahun 2010. tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. *Biomaterials*, 29(34):4471–4480.
- Sangadji, I., Juriyanto, J., dan Rijal, M. 2019. Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri. *Biosel: Biology Science and Education*. 8(1), 47–50.