

DAFTAR PUSTAKA

- Al Ishaqi, H. (2013). Analisis Higiene Penjagal Ayam Dan Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. Skripsi, Universitas Airlangga.
- Anwar, P., Jiyanto, J., & Santi, M. A. (2019). Persentase Karkas, Bagian Karkas dan Lemak Abdominal Broiler dengan Suplementasi Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) di Dalam Ransum. *Ternak Tropika Journal of Tropical Animal Production*, 20(2), 172–178.
- BPOM. (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Olahan Beku Yang Baik. *Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- Hafid, H., & Priyanto, R. (2006). Pertumbuhan dan distribusi potongan komersial karkas sapi *Australian commercial cross* dan Brahman. *Media Peternakan*, 29(2), 63–49.
- Husna, F. (2021). *Stunning* Dalam Perspektif Sains dan Islam. *Journal of Halal Product and Research*, 4(1), 8.vol.4-issue.1.8-13
- Manihuruk, F. M. (2021). Pemotongan Ayam Dan Penanganannya. *Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang*.
- Nurohim, Nurwantoro, & Sunarti, D. (2016). *Pengaruh Metode Marinasi Dengan Bawang Putih Pada Daging Itik Terhadap pH, Daya Ikat Air Dan Total Coliform*. 01(1), 1–23.
- Patriani, P., & Hafid, H. (2019). *Percentage of Boneless , Bone , and Meat-Bone Ratio of Broiler Chicken in Various Slaughter Weight*. 8(3), 190–196.
- Patriani, P., & Hafid, H. (2020). Persentase Boneless, Tulang, Dan Rasio Daging Tulang Ayam Broiler Pada Berbagai Bobot Potongan. *Jurnal Galung Tropika*, May, 190–196.
- Sangadji, I., Jurianto, J., & 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.
- Sari, I., Mirnawati, & Sabil, S. (2021). Proses Produksi Karkas Ayam pada Sistem Rantai Dingin. *Jurnal Peternakan Lokal*, 3(2), 48–53.

- Semarabawa, I. G. (2023). Pemeriksaan *Ante-Mortem* dan *Post-Mortem* Hewan Kurban di Paguyuban Kondang, Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPKMN)*, 4(2), 1156–1161.
- SNI-01-6160-1999. Rumah Pemotongan Unggas.
- SNI-3924-2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam.
- Subagja, H., Kusuma, S. B., & Imam, S. (2022). *Pioneering Establishment of Teaching Factory Poultry Slaughterhouse at Politeknik Negeri Jember Based on SWOT Analysis*. 645(Icoship 2021), 218–223.
- Subagja, H., Pristiwaningsih, E. R., Sanyoto, J. I., & Prayitno, A. H. (2018). Analisis Keputusan Konsumen Terhadap Pembelian Ayam Goreng (Studi Kasus Perusahaan X di Kabupaten Jember). *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 2(1), 19–26.
- Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2), 67–76.