DAFTAR PUSTAKA

Badan Standart Nasional Indonesia. 2016. Pemotongan Halal Pada Unggas. SNI-99002:2016.

Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. SNI-3924:2009.

Purnomo, Bayu dan Dr. Ir. Imam Thohari, ASEAN. 2022. Penggunaan Klorin Sebagai Larutan Desinfektan Sanitasi Karkas Terhadap Total Mikroba. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.

Rihadatul, Aisy. 2003. Hasil Pemotongan Tradisional dan Penerapan System Hazard Analysis Critical Control Point. Jurnal Mutu Karkas Ayam. Balai penelitian ternak.

Nusa, Idaman. 2005, Uji Performance Biofilter Anaerobik Unggun Tetap Menggunakan Media Biofilter Sarang Tawon Untuk Pengolahan Air Limbah Rumah Potong Ayam.

Baskara, Variam Fas Sabion, Ma'ruf Tafsin dan Hasnudi. 2019. Analisis Bakteri *Salmonella sp.* Pada Daging Ayam Potong Yang Dipasarkan Pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern Di Kota Medan. Jurnal Peternakan Integratif Vol.3 No 1 ; 71-83.

Natasha, Angela, Fransisca L.W.B dan Vincentia Clara Maira. 2022. Proses Pengolahan Karkas Ayam di PT. XYZ Sidoarjo. Faculty of Agricultural Technology.

Hermawan, Jacko M, Laeticia L.W dan Brigitta F.C.B. 2022. Proses pemotongan Karkas Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) PT. X. Faculty of Agricultural Technology.