

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. (2003). *Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional dan Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point*. Bogor: Balai Penelitian Ternak.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. (2010). *Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis*. Jakarta: Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian.
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. (2008). *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*. Jakarta: Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.
- Lembaga Pengkajian, Obat-obatan, dan Kosmetika. (2003). *Panduan Sistem Jaminan Halal*. Jakarta: Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.
- Parry, R. (1989). Technology Development In Preslaughter Handling and Processing of Poultry. *Mead. Ed. Elsevier Science Publisher Ltd. England*, 65-102.
- Qureshi, S., Jamal, M., Qureshi, M., Rauf, M., Syed, B., Zulfiqar, M., & Chand, N. (2012). A Review of Halal Food with Special Reference to Meat and Its Trade Potential. *J Anim Plant Sci*, 22 (2 Suppl), 79-83.
- Rezai, G., Mohamed, Z., Shamsudin, M., & Chiew, E. (2010). Non-Muslims Awareness of Halal Principles And Related Food Products in Malaysia. *International Food Research Journal*, 667-674.
- Soeparno. (1992). *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Ke 1*. Yogyakarta: UGM Press.
- Soeparno. (1994). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Wulansari, P. (2011). *Rumah Pemotongan Hewan yang Higienis di Balikpapan*. Diambil kembali dari <http://e-journal.uajy.ac.id/820/3/2TA11198>