

DAFTAR PUSTAKA

- Al Ishaqi, H. (2013) Analisis Higiene Penjagal Ayam Dan Sanitasi Rumah a Potongan Ayam Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. Tesis, pp. 1–141.
- Badan Standarisasi Nasional. 2022. SNI 6160:2022. Rumah Potong Hewan Unggas. *SNI 6160:2022*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2023. SNI 3924:2023. Mutu karkas dan daging ayam. *SNI 3924:2023*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2023. SNI 9159:2023. Kriteria Mikrobiologis Pangan Asal Hewan. *SNI 9159:2023*.
- Chande, N. S., Patange, S. B., Chavan, D. R., Bhujbal, P. K., & Dalavi, P. D. (2023). Effect of individual quick freezing on performance, storage and frozen storage characteristics of white-leg shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *The Pharma Innovation Journal*, 12(4), 2071-2077.
- Cheng, H-Y. (2020). Individual Quick Freezing (IQF) of Foods. *Journal of Food Science and Technology*, 57 (2), 541-548.
- D Mustofa K., A.H. Tambunan, S.T. Soekarto, Radite Praeko A.S. 2007. Pengaruh Suhu Media Pembeku terhadap Efisiensi Eksergi dan Laju Pembekuan. *Jurnal Keteknik Pertanian* 21(2), hal 146.
- Efendi, S.R. 2024. Proses Potongan Ayam di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso. Jember: sipora.polije.ac.id.
- Erik, A.V, Mello, J. L., Dutra, D. R., Oliveria, R. F., Cavalcanti, E., Pereira, M. R. 2023. Effect of Freezing on The Quality of Breast Meat From Broilers Affected by Wooden Breast Myopathy. *Journal of Poultry Science* 102;102702. Page 2.
- Matulesy, Dellen Naomi. (2011). Analisis Mikrobiologis Karkas Ayam Broiler Bekuyang Beredar Di Pasar Tradisional Halmahera Utara. *Jurnal Agroforestri*, Volume VI Nomor 1 Maret 2011.
- Fellows P.J. (2000). *Food Processing Technology Principles and Practice*. CRC Press.
- Halim, M. and Kurniawati, D.A. (2017). Analisis Risiko Produk Halal Pada Rantai Pasok PT.Dagsap Endura Eastore Dengan Metode House Of Risk. *Seminar Nasional Teknik Industri*, pp. 154–169.
- Hariadi, J. 1994. *Metode Pembekuan Individually Quick Frozen (IQF)*. Yayasan Pustaka Nusantara. Yogyakarta. Hal 75-76.

- Kurniasari, T. 2006 Studi Tentang Penggunaan Individual Quick Freezer (IQF) pada Proses Pembekuan Udang Black Tiger (*Penaeus Monodon*) di PT. Delta Lima Perkasa Berbek Industri-Sidoarjo. Surabaya: repository unair.ac.id.
- Murniyati, S dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. PT. Kanisius. Yogyakarta. Hal 5.
- Sari, I., Mirnawati and Sabil, S. (2021). Proses Produksi Karkas Ayam pada Sistem Rantai Dingin. *Jurnal Peternakan Lokal*, 3(2), pp. 48–53.
- Subagja, H., Kusuma, S.B. and Imam, S. (2022). Pioneering Establishment of Teaching Factory Poultry Slaughterhouse at Politeknik Negeri Jember Based on SWOT Analysis. *645(Icoship 2021)*, 218-223.
- Tressler, D.K., W.B.Arsdel and M.J.Copley. 1981. *The Freezing Preservation of Food. Vol II.* AVI pub. Co., Westport, Conncticut, USA.
- Utomo, F.H. (2012). Manajemen Perkandangan pada Usaha Pembibit Broiler Periode Laying di Pt. Super Unggas Jaya Kabupaten Pasuruan. (August), p. 32.