

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, S. (2019). Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1).
- Hidayah, R., Ambarsari, I., & Subiharta, S. (2019). Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 93-101.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57-72.
- Megavitry, R., Harsono, I., Widodo, I., & Sarungallo, A. S. (2024). Pengukuran Efektivitas Sistem Informasi Pangan dan Keterjangkauan Pangan Sehat terhadap Keamanan Pangan di Indonesia. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 3(03), 334-343.
- Njatrijani, R. (2021). Pengawasan Keamanan Pangan. *Law, Development and Justice Review*, 4(1), 12-28.
- Prasetyanto, H., & Ratri, Y. B. (2018). Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Pengolahan Makanan Di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. *Media Wisata*, 16(2).
- Puspitaningtyas, Y. A., & Saino, S. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Electronic Word of Mouth (E-WOM), dan Lokasi terhadap Keputusan Pembelian Ayam Panggang Bu Setu di Gandu Magetan. *INOBI: Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia*, 2(4), 545-558.
- Sadewo, M. G., Windarto, A. P., & Hartama, D. (2017). Penerapan datamining pada populasi daging ayam ras pedaging di indonesia berdasarkan provinsi menggunakan k-means clustering. *InfoTekJar (Jurnal Nas. Inform. dan Teknol. Jaringan)*, 2(1), 60-67.

- Sapar, F., Palinggi, A., & Frazao, A. D. C. (2018). Perencanaan dan Pembuatan Teknologi Panggang Ayam yang Dilengkapi Pedal Sebagai Komponen Pembalik Ayam Panggang. *Jurnal Teknik Mesin*, 1(2), 102-106.
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan dan sikap keamanan pangan dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 156-163.
- Septiani, P. C., & Wulandari, R. A. (2020). Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 201. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1), 55-64.
- Sugianto, V. A., Mahardika, W. K., & Wijayanti, Y. (2023). Strategi Pemasaran Digital pada Ayam Panggang Sunmor menggunakan Model SOSTAC. *KONSTELASI: Konvergensi Teknologi Dan Sistem Informasi*, 3(1), 197-207.
- Sukmawati, S., Ratna, R., & Fahrizal, A. (2018). Analisis cemaran mikroba pada daging ayam broiler di kota makassar. *Scripta Biologica*, 5(1), 51-53.
- Ulfah, N. F. (2017). Isolasi Dan Identifikasi Escherichia Coli Pada Ayam Panggang Di Beberapa Rumah Makan Di Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh (Isolation and Identification Escherichia coli in Roasted Chicken from Restaurant in Syiah Kuala, Banda Aceh). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3), 383-390.
- Wahyuni, S., Luqmantoro, L., Yuliana, L., & Purba, F. (2023). Analisis Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Pada Produksi Makanan Di CV Nikmat Katering Balikpapan. *Identifikasi*, 9(1), 774-780.
- Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. (2018). Penerapan HACCP dalam proses produksi menu daging rendang di inflight catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88.