

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, K., I. Dadang, I. Evie, dan S. Nur. 2021. Pentingnya Rumah Potong Ayam Halal. *Likuid*. 1(1):1–14.
- Contreras, C. C. dan N. J. Beraquet. 2001. Electrical Stunning, Hot Boning, and Quality of Chicken Breast Meat. *Poultry Science*. 80(4):501–507.
- Foster, B., F. Reyta, M. D. Johansyah, B. Nadeak, dan E. Sormin. 2020. Peranan Desain Kemasan dan Branding Dalam Peningkatan Citra Merek Produk Usaha Unggulan Bandung Selatan. *Comunita Servizio*. 2:479–486.
- Mahendra, G. W., E. C. Wulandari, dan Z. H. Abdurrahman. 2023. Pengaruh Berbagai Macam Warna Pencahayaan Terhadap Performa Ayam Pejantan Pada Fase Grower. *Tropical Animal Science*. 5(2):45–52.
- Oktafa, H., A. H. Prayitno, dan H. T. Handayani. 2023. Quality of Physical and Sensori of Supernative Chiken Breast Marinated with Herbs and Spices with Different Level of Marination Concentration. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 28(1):76–85.
- Rumondor, D. B. J., J. A. . Kalele, M. Tandilino, H. J. Manangkot, dan C. L. . Sarajar. 2023. Pengaruh Marinasi Bawang Putih (*allium sativum l*) Terhadap Sifat Fisik dan Total Bakteri Daging Ayam Broiler Dalam Penyimpanan Suhu Dingin. *Zootec*. 43(1):23–31.
- Suardi, K. dan F. Nur. 2020. Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (tinjauan undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal). *Penelitian Hukum ekonomi Syariah dan Sosial Budaya Islam*. 5(2):148–156.
- Susteyasri, T. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*. 4(3):19–28.