

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, M. dan Nurhalizah. 2021. Proses Pemotongan dan Marinasi Ayam Broiler : Studi Kasus Pemotongan Ayam di RPA PT. Ciomas Adisatwa. 3(2):54–58.
- Hajrawati, Fadliah, dan Wahyuni. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386–389.
- Herawan, E. 2008. Pengendalian Mutu Pendidikan: Konsep dan Aplikasi. 1–9.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (suhu 4) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'Ah*. 39(3):119–128.
- Khasrad. 2020. Kondisi Tempat Pemotongan Hewan Bandar Buat Sebagai Penyangga Rumah Pemotongan Hewan (rph) Kota Padang. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 14:274–282.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan Dalam Lemari es Terhadap ph, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler Yang Dikemas Plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13(6):309–315.
- 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.
- Sari, I. dan S. Sabil. 2021. Proses Produksi Karkas Ayam Pada Sistem Rantai Dingin. *Jurnal Peternakan Lokal*. 3(2):48–53.
- Suhada, A. 2020. Jaminan Halal Dalam Proses Penjualan Ayam Potong (studi kasus peternakan ayam potong di kabupaten lampung timur).
- Tamzil, M. H., I. N. S Jaya, M. Ichsan, N. K. D Haryani, dan P. Nugroho. 2021. Penanganan Ayam Broiler Sebelum dan Sesudah Pemotongan: studi pengolahan daging broiler di kota mataram dan sekitarnya. *Jurnal Peternakan*. 18(1):61–67.
- Wibawati, P. A., A. T. S. Estoepangetie, dan Mufasirin. 2016. Pengaruh Pemingsanan Elektrik Terhadap Nilai ph *Musculus Fibularis Longus* Ayam Broiler. *Veterina Medika*. 9(3):105–107.