

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional-BSN, 1999. *SNI 01-6159-1999.SNI Rumah Potong Hewan (RPH), Rumah Potong Unggas (RPU) dan HACCP*. Jakarta
- Hendra.D, Chambers P.G, A. Ettriqui P.Seneviratna T.J.P dan Silva, 2007. *Manual on meat inspection for developing countries*. Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome. <http://www.meatinspectionmanual/t0756e00.htm>
- Abubakar. 2009. *Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Karkas Ayam Melalui Inovasi Teknologi Pascapanen dalam Menunjang Peluang Pasar*. Orasi Pengukuhan Peneliti Utama Sebagai Profesor Riset Bidang Teknologi Pascapanen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian, Bogor.
- Dr. M. Dwinanda Junaedi, S. O. (2024, 03 10). *Peringatan Hari Gizi Nasional ke-64: Pentingnya MP-ASI Kaya Protein Hewani dalam Mencegah Stunting*. Retrieved from unusa.ac.id: <https://unusa.ac.id/2024/03/10/peringatan-hari-gizi-nasional-ke-64-pentingnya-mp-asi-kaya-protein-hewani-dalam-mencegah-stunting/>
- Dr. Devi Nurfadila Fani, d. D. (2022, 07 26). *Protein Hewani sebagai Zat Gizi Penting bagi Pertumbuhan Anak*. Retrieved from rs.ui.ac.id: <https://rs.ui.ac.id/umum/berita-artikel/artikel-populer/protein-hewani-sebagai-zat-gizi-penting-bagi-pertumbuhan-anak>
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, K. (2024, 03 13). *Produksi-Daging-Ayam-Ras-Pedaging-Menurut-Provinsi*. Retrieved from <https://www.bps.go.id/>: <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDg4IzI=/produksi-daging-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html>
- Aditya, F. P. (n.d.). *SNI 6160-2022 Rumah Potong Hewan Unggas*. Retrieved from scribd.com: <https://www.scribd.com/document/694159595/SNI-6160-2022-Rumah-Potong-Hewan-Unggas>
- Endrianata, R. (2022, 08 14). *Konsep “ASUH” Jadikan Masyarakat Tangguh*. Retrieved from [kkn.undip.ac.id: http://kkn.undip.ac.id/?p=357234#:~:text=SEMARANG%20\(10%2F08%2F2022,biologis%2C%20kimia%2C%20dan%20fisik](http://kkn.undip.ac.id/?p=357234#:~:text=SEMARANG%20(10%2F08%2F2022,biologis%2C%20kimia%2C%20dan%20fisik).
- Prasetyo, S. (2024, 06 04). *PT Charoen Pokphand Indonesia (CPIN): Profil dan sejarah Perusahaannya*. Retrieved from [pina.id: https://pina.id/artikel/detail/pt-charoen-pokphand-indonesia-cpin-profil-dan-sejarah-perusahaannya-cxhwka2z39b](https://pina.id/artikel/detail/pt-charoen-pokphand-indonesia-cpin-profil-dan-sejarah-perusahaannya-cxhwka2z39b)

- PT. Charoen Pokhpand Indonesia, T. (n.d.). *Riwayat Singkat dan Kegiatan Usaha*. Retrieved from cp.co.id: <https://cp.co.id/?p=47>
- Wibowo, P. S. (2019, 04 10). *Penyembelihan Ayan yang Halal*. Retrieved from disnakeswan.lekkab.go.id:https://disnakeswan.lebakkab.go.id/penyembelihan-ayam-yang-halal/#:~:text=maka%20daging%20ayam%20yang%20kita,kanan%20dan%20kiri%20leher/wadajain
- Ir. Sutrisno Koswara, M. (2009). *Pengolahan Unggas*. Retrieved from tekpan.unimus.ac.id:https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-UNGGAS.pdf
- BSN. 2023. SNI 3924:2023. *Karkas dan daging ayam Ras Jakarta*. Direktorat Kesehatan dan Masyarakat Veteriner. 2021. Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U). Jakarta