

DAFTAR PUSTAKA

- Budiman, H., T. R. Ferasyi, W. Windasari, M. N. Salim, S. Aisyah, dan M. Hambal. 2015. Observations of bruises in musculus pectoralis of broiler chickens sold in lambaro tradisional market, aceh besar and its relations to total microbial. *Jurnal Medika Veterinaria*. 9:57–59.
- Hidayati, R. (2022). "Manajemen Sanitasi di Rumah Potong Ayam." *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 18(1), 75-82.
- Hidayatullah Elmas, M. S. 2017. Pengendalian kualitas dengan menggunakan metode statistical quality control (sqc) untuk meminimumkan produk gagal pada toko roti barokah bakery. *Wiga : Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi*. 7(1):15–22.
- Indonesia, S. N. dan B. S. Nasional. 2009. *Mutu Karkas Dan Daging Ayam*
- Jatikusumah, A. (2003). *Pencelupan Karkas Ayam dalam Asam Asetat 2, 0%, 3, 0% dan Klorin 20 ppm sebagai Bahan Preservatif untuk Pengendalian Salmonella spp* (Doctoral dissertation, IPB (Bogor Agricultural University)).
- Julian, F., Kardiman, dan N. Fauji. 2022. Sistem pengendalian kualitas (quality control) pada proses fabrikasi project “Refinery development master plan (rdmp). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*. 8(15):228–237.
- Khamidinal, K., S. Sudarlin, D. Krisdiyanto, I. Nugraha, dan E. Sedyadi. 2018. Upaya penyuluhan proses sertifikasi halal hasil penyembelihan rumah potong ayam (rpa) pada anggota kelompok ternak unggas “mitra harapan turi” dusun garongan wonokerto turi sleman yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*. 18(1):63.
- MUI. 2009. Fatwa majelis ulama indonesia nomer 12 tahun 2009 tentang standar sertifikasi penyembelihan halal. *Komisi Fatwa MUI*. 706.
- Nugroho, A. dan L. H. Kusumah. 2021. Analisis pelaksanaan quality control untuk mengurangi defect produk di perusahaan pengolahan daging sapi wagyu dengan pendekatan six sigma. *Jurnal Manajemen Teknologi*. 20(1):56–78.
- Nugroho, T. A. E., M. Sayuti, dan N. Mohamad. 2022. Antemortem dan postmortem hewan kurban. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*. 1(2):99–104.
- Puzianti, S. A., T. Pujiyanto, dan R. Kastaman. 2022. Analisis mutu produk pengolahan hasil pertanian: fruit strips frutives dengan statistical process control. *Agrikultura*. 32(3):275.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi, dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional banyumanik semarang microbiological quality of broiler chicken meat sold at banyumanik traditional markets of

semarang. *Jurnal Biologi Tropika. Mei*. 3(1):8–16.

Ramadhany, F. 2020. Analisis penerapan sistem manajemen mutu iso 9001:2015 dalam menunjang pemasaran. *Jurnal Fakultas Ilmu Administrasi*. 53(1):31–38.

Sabela, E., R. Azara, dan P. W. Oktarina. 2024. Ensuring quality and safety in chicken slaughterhouse practices through microbiological evaluation. *Procedia of Engineering and Life Science*. 7:540–548.

Sari, I. dan S. Sabil. 2021. Proses produksi karkas ayam pada sistem rantai dingin indah sari, mirnawati, syahriana sabil. *Jurnal Peternakan Lokal*. 3(2):48–53.

Subekti, K., Abbas, H., & Zura, K. A. (2012). Kualitas karkas (berat karkas, persentase karkas dan lemak abdomen) ayam broiler yang diberi kombinasi CPO (Crude Palm Oil) dan Vitamin C (Ascorbic Acid) dalam ransum sebagai anti stress. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 14(3), 447-453.

Yuwono, B. 2010. Sistem pakar untuk diagnosis penyakit ayam yang disebabkan oleh virus. *Telematika*. 6(2):41–48.