

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., Dwiloka B., dan Setiani B, E., 2017. Total Bakteri, Ph, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma Malabathricum* L.) Selama Masa Simpan An Effect Of Soaking Senduduk (*Melastoma Malabathricum* L.) Leaf Extract For Bacteria Total, Ph, And Water Co. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 04(07):49–55.
- Asiah N., Cempaka L., Ramadan K, S., Matatula H., 2020. *Buku Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar, Sulawesi Selatan 90223.
- Budianto, R., A. K. Armayanti, A. Mangalisu, dan A. S. 2023. Tingkat Keempukan Daging Ayam Ras Petelur Dengan Marinasi Ekstrak Kulit Jeruk Bali. *Jurnal Agriovet*. 6(1):105–116.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan. *Lutjanus*. 24(2):11–16.
- Diyo A, R., 2022. Keamanan Pangan Sebagai Usaha Perlindungan Kesehatan Masyarakat Dan Sebagai Hak Konsumen. 1(10):703.
- Dewayani, R., M. Natsir, dan O. Sjoftan. 2015. Pengaruh Penggunaan Onggok dan Ampas Tahu Terfermentasi Mix Culture *Aspergillus Niger* dan *Rhizopus Oligosporus* Sebagai Pengganti Jagung Dalam Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1):9–17.
- Fahruzaky, S., B. Dwiloka, Y. Pramono, dan S. Mulyani. 2020. Pengaruh Berbagai Metode Thawing Terhadap Kadar Protein dan Kadar Mineral Bakso Dari Daging Ayam Petelur Afkir Beku. *J. Teknologi Pangan*. 4(2):82–87.
- Fatah, R. A. 2010. Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal. *Direktorat Urusan Agama Islam Dan Pembinaan Syariah Direktorat Bimbingan Masyarakat Islam*. 64.
- Firotun, N. 2022. Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal Rph Krian Dalam Mewujudkan Green. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*. 8(3):3100–3106.
- Hartati S., Dewi C., 2012. Korelasi Antara Kadar Glikogen, Asam Laktat, Ph Daging Dan Susut Masak Daging Domba Setelah Pengangkutan. 4(5):59–70.
- Hammemi, C., A. Askri, M. P. Létourneau-Montminy, dan N. Alnahhas. 2024. Current State Of Breast Meat Quality In Standard-Yielding Broiler Strains. *Journal Of Applied Poultry Research*. 33(1)
- Jalil, A., Anwar L., dan Johan A., 2024. Fasilitasi Rumah Potong Hewan Ruminansia Kota Kendari Menuju Sertifikat Halal. 5(4):1986–2002.
- Karim, M. 2023. Urgensi Penerapan Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Hewan Di Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep. 27:90–95.

- Kholili A., Ibnu D., Evie I., 2019. Pentingnya Rumah Potong Ayam Halal. *Sustainability (Switzerland)*. 11(1):1–14.
- Khotimah, D. K., dan Mayulu, H., 2019. Preferensi Konsumen Terhadap Karkas Ayam Broiler Segar dan Beku Di Kota Samarinda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 1(1):46–54.
- Lapase O, A., Gumilang J., W. T. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikut Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan
- Lelono, A. dan Sjaifullah A. 2023. Application Of Fish Hydrolyzate To Reduce Feed Requirements And Improve The Health Of Broiler Chickens. *Jurnal Inovasi Sains Dan Teknologi Untuk Masyarakat*. 1(2):92–100.
- Liur, I. J. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal Of Biology And Applied Biology*. 3(2):59.
- Liur, I. J., Souhoka, D, F Dan Papilaya, B, J., 2022. Analisis Kadar Air dan Kualitas Fisik Daging Sapi Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*. 10(1):45–50.
- Lubis, Y. M. dan Irfan A, D, H., 2020. Pengaruh Cara Penyembelihan Halal dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air dan Kualitas Organoleptik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 12(01):36–39.
- Manufoe, M. E., Wuri, D, A., dan Detha, A, I, R., 2019. Perbedaan Kualitas Daging Ayam Broiler Ditinjau Dari Perubahan Nilai Ph dan Daya Ikut Air Di Pasar Oeba dan Pasar Naikoten Kota Kupang. *Jurnal Veteriner Nusantara*. 2(1):55–59.
- Marlan dan Alfitriah M, N., 2019. Aalisis Pendapatan Peternak Ayam Broiler Dengan Pola Kemitraan (Studi Kasus Di Nagori Bah Joga, Kecamatan Jawa Maraja Bah Jambi, Kabupaten Simalungun, Provinsi Sumatra Utara). *Jurnal Agrilink*. 1(2):72–82.
- MUI. 2009. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomer 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. *Komisi Fatwa MUI*. 706.
- Mujianto, M. 2016. *Pengantar Teknologi Pangan*. December.
- Muttaqo, L. L., A. Aziz, dan S. Z. Izza. 2021. Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (Rpa) Desa Kajen Kecamatan Kajen Kabupaten Pekalongan. *El Hisbah: Journal Of Islamic Economic Law*. 1(2):225–240.
- North, M. O., & Bell, D. D., (1990). *Commercial Chicken Production Manual* (No. Ed. 4, Pp. X+913pp).
- Pangestika, S. D., Dihansih, E dan Anggraeni. 2018. Subtitusi Pakan Dasar Dengan Pakan Non Konvensionalterfermentasi Dalam Ransum Terhadap Kualitas

- Fisik Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 4(2):99–106.
- Pramana, W. A., D. Septinova, R. Riyanti, dan Husni A. 2018. Pengaruh Air Kelapa Hasil Fermentasi Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler The Effect Of Coconut Water Fermentation On Physical Quality Of Broiler Meat. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*. 2(2):2598–3067.
- Prasetyo, B., Mahfudz L, D., dan Nasoetion M, H., 2021. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Yang Dipelihara Di Kandang Closed House Pada Ketinggian Dataran Berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(1):61–67.
- Prayitno, A. H., Suryanto E., 2012. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (Vco) (Physical And Sensory Quality Of Meat Of Broiler Chicken Fed With The Addition Of Virgin Coconut Oil Waste). *Buletin Peternakan*. 34(1):55.
- Rumondor, D. B. J., Dan Tamasoleng M., 2020. *Ilmu Pengolahan Hasil Ternak*
- Sahari, R. E., Nurhapsa, dan Muhdiar. 2019. Efisiensi Biaya Produksi Ayam Broiler Dengan Pola Kemitraan Pt.Agri Arcandia Di Kelurahan Dolangan Kabupaten Pinrang. *Ecosystem*. 19(3):360–366.
- Sahara E., Susanti M., Sandi S., Palupi R., Sari L,M., 2024. *Jurnal Pangan Dan Gizi*.04(07):49–55.
- Saputro, E. Dan Rosyidi D., 2021. Pemingsanan (Stunning): Halalkah Untuk Pra-Penyembelihan Hewan Halal? *Jurnal Kewidyaiswaraan*. 6(2):128–144.
- Sangadji I, Jurianto, dan Rijal M. 2019. Lama_Penyimpanan_Daging_Ayam_Broiler. 8(1):47–58.
- Simanjuntak, M. C., F. P. dan P. U. S. N. Programstudi Peternakan, dan Email: 2018. Analisis Usaha Ternak Ayam Broiler Di Peternakan Ayam Selama Satu Kali Masa Produksi. *Jurnal Fapertanak*. III:60–81.
- Subagja H., Aprilia D., Prayitno A., Prasetyo A., dan Mubarokah W. 2022. Uji Kualitas Fisik dan Mikroskopis (Ph, Kadar Air dan Jumlah Total Mikroba) Daging Broiler Di Kabupaten Jember. *Jurnal Triton*. 13(1):67–74.
- Susilo A., Rosyidi D., Jaya F, Dan Apriliyani., W,M 2019. *Buku Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang.
- Solek, M. 2018. Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (Whrc). *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama Untuk Pemberdayaan*. 17(2):297.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1):23–27.
- Tsalitsah, I. M. 2022. Metode Stunning Pada Penyembelihan Hewan Dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Mas Mansyur*. 1(1):16–23.

- Turesna, G., Andriana, S A., Rahman A., dan Syarip M, R, N., 2020. Perancangan dan Pembuatan Sistem Monitoring Suhu Ayam, Suhu dan Kelembaban Kandang Untuk Meningkatkan Produktifitas Ayam Broiler. *Jurnal TIARSIE*. 17(1):33.
- To'ib M., Rohman M, F., 2024. Dampak Ekonomi Rumah Potong Ayam (Rpa) Di Pt Ciomas Adisma (Japfa) Unit Sidoarjo Terhadap Peningkatan Pendapatan Masyarakat. 11(2):146–168.
- Wardoyo, M., dan Susanto E., Dahlan M. 2014. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. *Jurnal Ternak*. 5(01):15.
- Wibowo, C. H., Wahjuningsih S, B., dan Sari A, R., 2021. Penyuluhan Kriteria Daging Ayam Yang Sehat dan Berkualitas Pada Kelompok Ibu-Ibu Pkk Rt 02 Rw 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang. *Jurnal Tematik*. 3(1):91–98.