

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. Mutu karkas dan daging ayam.(SNI 3924:2009). Jakarta. Badan Standar Nasional.
- [RI] Republik Indonesia. 2012. UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta (ID): Sekretariat Negara
- Abdullah, D. A., Ridwan, M., & Sulkifli, S. (2022). Sistem penerimaan bahan baku ikan lemuru (*sardinella. sp*) pada pengalengan ikan sarden di pt sarana tani pratama jembrana, bali. *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*, 1(1), 11-20.
- Arshad, M. W., Tariq, M. R., Ali, S. W., Basharat, Z., Umer, Z., Nayik, G. A., ... & Ercisli, S. (2023). Comparison of thawing treatments on quality, microbiota, and organoleptic characteristics of chicken meat fillets. *ACS omega*, 8(29), 26548-26555. <https://doi.org/10.1021/acsomega.3c03385>
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40. ISSN 2723-5548.
- Bonny, S. P. F., Hocquette, J. F., Pethick, D. W., Legrand, I., Wierzbicki, J., Allen, P., ... & Gardner, G. E. (2018). The variability of the eating quality of beef can be reduced by predicting consumer satisfaction. *Animal*, 12(11), 2434-2442. <https://doi.org/10.1017/S1751731118000605>
- Çalışkan Koç, G., Özkan Karabacak, A., Süfer, Ö., Adal, S., Çelebi, Y., Delikanlı Kıyak, B., & Öztekin, S. (2025). Thawing frozen foods: A comparative review of traditional and innovative methods. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 24(2), e70136. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70136>
- Hafizah, H., Yetri, M., Azlan, A., & Fauzi, A. (2020). Implementasi Metode Multi-Objective Optimization On The Basic of Ratio Analysis (MOORA) Untuk Menentukan Kualitas Cake Terbaik Pada Aerofood Catering Service. *Jurnal Teknologi Sistem Informasi dan Sistem Komputer TGD*, 3(2), 123-131. <https://doi.org/10.53513/jsk.v3i2.2190>
- Irawati, R., & Hardiastuti, E. B. W. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga:(Studi Kasus pada PT. KSM Catering & Bakery Batam). *Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis*, 4(2), 186-193. <https://doi.org/10.30871/jaemb.v4i2.76>
- Lestari, E. A., Pujiyanti, T., & Kastaman, R. (2022). Penyusunan Standar Prosedur Operasi Produksi Berdasarkan CPPI WISE Pada Industri Rumah Tangga

- Aneka Snack 3E. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(2): 174-187.
<https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.2.174>
- Maharani, M. M., Bakrie, M., & Nurlela, N. (2021). Pengaruh jenis ragi, massa ragi dan waktu fermentasi pada pembuatan bioetanol dari limbah biji durian. *Jurnal Redoks*, 6(1), 57-65.
<https://doi.org/10.31851/redoks.v6i1.5200>
- Mahmoud, D. H., Mahmoud, H. B., El-Nawawi, F. A., & Abdel-Naeem, H. H. (2021). Impact of thawing methods on the bacteriological quality of chicken meat. <https://doi.org/10.47278/journal.ijvs/2021.041>
- Noriah Ramli, N. R., & Saiful Mohammad, N. A. (2012). Food safety governance: standard operating procedure on controlling of nitrite level, handling and processing of Edible Bird's Nest. ISSN 1991-8178.
- Nurjanah, A. P., & Anggraini, G. (2020). Metode bercerita untuk meningkatkan kemampuan berbicara pada anak usia 5-6 tahun. *Jurnal Ilmiah Potensia*, 5(1), 1-7. <https://doi.org/10.33369/jip.5.1.1-7>
- Prasetyo, H. A. (2019). Proses pembuatan cake menggunakan tepung komposit terigu, umbi jalar dan talas dengan metode experimental design. *JUITECH: Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality*, 3(2), 44-51.
<http://dx.doi.org/10.36764/ju.v3i2.257>
- Romdona, S., Junista, S. S., & Gunawan, A. (2025). Teknik pengumpulan data: Observasi, wawancara dan kuesioner. *JISOSEPOL: Jurnal Ilmu Sosial Ekonomi dan Politik*, 3(1), 39-47. <https://doi.org/10.61787/taceee75>
- Sabela, E., Azara, R., & Oktarina, P. W. (2024). Ensuring Quality and Safety in Chicken Slaughterhouse Practices through Microbiological Evaluation. *Procedia of Engineering and Life Science*, 5, 540-548.
<https://doi.org/10.21070/pels.v7i0.1523>
- Septinova, D., Hartono, M., Santosa, P. E., & Sari, S. H. (2018). Kualitas fisik daging dada dan paha broiler yang direndam dalam larutan daun salam (*Syzygium Polyanthum*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 6(1), 83-88.
<https://doi.org/10.23960/jipt.v6i1.p83-88>
- Soeparno, S. (2011). Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging.
- Sun, D. W. (2005). *Thermal food processing: new technologies and quality issues*. Crc Press. <https://doi.org/10.1201/9781420027372>
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik adonan dan roti tawar dengan penambahan enzim dan asam askorbat pada tepung terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103-110. ISSN 2355-5017.

- Tenggana, M. E., Rahayu, W. P., & Wulandari, R. (2020). Pengetahuan keamanan Pangan Mahasiswa Mengenai Lima Kunci Keamanan Pangan Keluarga. *Jurnal Mutu Pangan*, 7(2), 67–72. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.2.67>.
- Tosi, P., He, J., Lovegrove, A., Gonz  les-Thuillier, I., Penson, S., & Shewry, P. R. (2018). Gradients in compositions in the starchy endosperm of wheat have implications for milling and processing. *Trends in Food Science & Technology*, 82, 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.09.027>
- Ummah, N. F., & Siyamto, Y. (2022). Efisiensi dan efektifitas dengan menggunakan metode FIFO dan FEFO pada obat generik tahun 2020-2021. *Jurnal Ilmiah Keuangan Akuntansi Bisnis*, 1(1), 39-50. <https://doi.org/10.53088/jikab.v1i1.15>
- Xu, K., Lin, C., Lee, S. Y., Mao, L., & Meng, K. (2022). Comparative analysis of complete *Ilex* (Aquifoliaceae) chloroplast genomes: insights into evolutionary dynamics and phylogenetic relationships. *BMC genomics*, 23(1), 203. <https://doi.org/10.1186/s12864-022-08397-9>
- Yashoda, K. P., Sachindra, N. M., Sakhare, P. Z., & Rao, D. N. (2001). Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a smallscale poultry processing unit. *Journal of food quality*, 24(3), 249-259. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4557.2001.tb00606.x>
- Zurriyati, Y. (2011). Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*, 8(2), 49-57. ISSN 1829 – 8729.