

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar.2003.“MutuKarkasAyamHasilPemotonganTradisionaldanPenerapanSistem Hazard Analysis Critical Control Point”. *JurnalLitbangPertanian*, 22(1): 23-26. BalaiPenelitianTernak. <http://www.pustaka-deptan.go.id>.
- Erlita,D.C..2011. Pengelolaan Limbah Pemotongan Ayam dan Dampaknya terhadap Masyarakat Sekitar. Skripsi. Fakultas Ekonomi universitas Diponegoro Semarang.
- Gunawan Djajaji. 2010. “PedomanProduksidanPenangananDagingAyam yang Higienis. DirektoratKesehatanMasyarakatVeterinerdanPascapanen”.KementerianPertanian.
- Hadiwiyoto, S. 1992. *Kimia danTeknologiDagingUnggas*. BukuMonograf. PAU PangandanGizi, UGM Press.Yogyakarta.
- Pratama, K. K. A. 2012. *Identifikasi dan Analisis Resiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja Pada Area Produksi di Rumah Potong Ayam PT. Sierad Produce, Tbk*. Skripsi.Universitas Indonesia.
- Prayitno, M. A. 2003. *Mendirikan Usaha Pemotongan Ayam*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-1. Gadjah Mada University Press.Yogyakarta.
- Wulandari W A, Estuti W, dan Gunawan. Tanpa Tahun. “Pengembangan Konsep Model Sistem Jaminan Halal Produk Daging Ayam Di Rumah Potong Ayam”.*Loka karya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang.Bengkulu.