

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2003. "Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional dan Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point". *Jurnal Litbang Pertanian*, 22(1): 23-26. Balai Penelitian Ternak. <http://www.pustaka-deptan.go.id>.
- \_\_\_\_\_. 2009. "Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Karkas Ayam Melalui Inovasi Teknologi Pascapanen dalam Menunjang Peluang Pasar". <http://www.pustaka-deptan.go.id>.
- Gunawan Djajaji. 2010. "Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen". Kementerian Pertanian.
- \_\_\_\_\_. 2013. "Konsumsi Rata-rata per Kapita Setahun Beberapa Bahan Makanan di Indonesia, 2009-2013". Survey Sosial Ekonomi Nasional, 2009-2013.
- \_\_\_\_\_. 2016. RPA. Wahana Sejahtera Foods. Agung Family Corporation. <http://www.afco.co.id>.
- Erlita, D.C.. 2011. Pengelolaan Limbah Pemotongan Ayam dan Dampaknya terhadap Masyarakat Sekitar. Skripsi. Fakultas Ekonomi universitas Diponegoro Semarang.
- Hadiwiyoto, S. 1992. *Kimia dan Teknologi Daging Unggas*. Buku Monograf. PAU Pangan dan Gizi, 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". *Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang. Bengkulu.