

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2009. Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi IPB. <http://www.masenchipz.com/bahaya-laten-sosis>. Diakses pada tanggal 10 Januari 2020 Pukul 03:26
- Brandly, P.J., Migaki G., Taylor K.E. 1966. Meat Hygiene, 3rd Edit. Lea and Febiger, Philadelphia. Laporan. Diakses padatanggal 13 Januari 2020 Pukul 17:28
- Buckle, K.A, R.A Edward, G H Fleet dan M Wooton, 1987. *Ilmu Pangan*, terjemahan H. Purnomo dan Adiono, UI Press, Jakarta.
- Delfita, R. (2013). Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Kehalalan Dan Keamanan Pangan Di Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Sainstek* Vol. 5 (1) : 78-87. Diakses dari: <https://media.neliti.com/media/publications/129770-ID-evaluasi-teknik-pemotongan-ayam-ditinjau.pdf>. Diakses pada tanggal 14 Januari 2020 Pukul 21:39
- Forest,J.C, D. E. Aberle., H.B Hedrick., M. D. Judge and R. A. Markel 1975 Principles Of Meat Science. W. H. Freeman dan Company, San Fransisko.
- Hizkia. 2011.Proses Pembuatan Sosis. <http://jangkriklampung.blogspot.com/2011/01/vbehaviorurldefaultvmlo.html>. Diakses tanggal 5 Januari 2020 pukul 03.31
- Kementrian Pertanian Direktorat Jenderal Peternakan Dan Kesehatan Hewan. 2012. *Daging Ayam Sumber Makanan Bergizi*.
- Mountney, G. J. 1976. *Poultry Products Technology*. 2nd Ed. #vi Publishing Company. INC. Westport. Laporan. Diakses pada tanggal 15 Januari 2020 Pukul 18:00
- Nurjannah, I., T. Reza Ferasyl, Rastina, Ummu Balqis, Mulyadi Adam, & Nuzul Asmilia. (2017). Penilai Penerapan *Animal Welfare* Pada Usaha Pemotongan Unggas Di Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner* Vol. 1 (2) : 109-116. Diakses dari: <http://jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/download/2642/1472> Diakses pada tanggal 14 januari 2020 Pukul 00:45
- Soeparno. Ilmu Dan Teknologi Daging. Yogyakarta : UGM Press.Laporan