

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2008. *Standarisasi Rumah Potong Ayam (RPA)''tradisional'' dan penerapan HACCP dalam proses pemotongan ayam di indonesia*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Abubakar dan D.C. Budinuryanto. 2003. *Kinerja sistem keamanan, Karakteristik aktivitas pemotongan dan penanganan karkas ayam di RPA tradisional, kaitannya dengan penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Pros Sem Nas Tek Pet dan Vet. Bogor, 29-30 September. Puslitbang Peternakan.: 481-488.
- Anonimous. 2010. *Manajemen Bisnis Dirumah Pemotongan*. (Online). <http://sukahatipemasaranlokal.blogspot.com/manajemen-bisnis-di-rumah-pemotongan.html>. [15 September 2015]
- _____. 2012. *Makalah Manajemen Ternak Unggas*. (Online). <http://rangkaianhatierlin.blogspot.com/makalah-manajemen-ternak-unggas.html>. [15 September 2015]
- _____. 2013. *Proposal Penerapan Pemotongan Unggas Di Rumah Potong Ayam*. (Online).<http://c31121142.blogspot.com/proposal-penerapan-analisa-usaha.html>. [15 September 2015]
- Cahyono, B. 2014. *Ayam Buras Pedaging*. Trubus Agriwidaya. Jakarta.
- Hasan A. 2000. *Soal-Jawab tentang Berbagai Masalah Agama*. Bandung: CV Diponegoro.
- Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pasca Panen. 2010. *Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam Yang Higienis*. Desember.
- Mulyadi, D.D. Nurcahyo, Herman, A. Rasyid, F. Ridhayati, Khariati, D. Apriani. 2011. *Jaminan Keamanan Pangan pada Pemotongan Ayam*. Makalah. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala. Diakses tanggal 21 Juni 2015.
- Prayitno, M.A.. 2003. *Mendirikan Usaha Pemotongan Ayam*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Priyatno. 2000. *Mendirikan Usaha Pemotongan Ayam*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-1. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- _____. 1994. *Ilmu dan Teknologi daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2003. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Cetakan kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- _____. 2005. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sopiyah, P. 2006. *Analisis Harga Pokok Produksi pada Rumah Potong Ayam Tradisional "X" Kelurahan Kebon Pedes Kota Bogor*. Skripsi. Program Studi Sosial Ekonomi Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 1999. SNI 01-6160-1999. *Rumah Potong Unggas. Standarisasi Nasional-BSN* Jakarta.
- Triyantini. 2000. *Mutu karkas ayam hasil teknik pemotongan berbeda*. Pros Sem Nas Peternakan dan Veteriner. Bogor, 18-19 Oktober. Puslitbang Peternakan.
- Veerkamp, C. H. 1989. *Chilling, Freezing and Thawing in Processing of Poultry*. Mead, G. C. Elsevier Applied Science. England.
- Wahab AR, 2004. *Guideline for the Preparation of Halal Food and Goods for the Muslim Consumers*. [23 April 2015].
- Wiradarya, W.A., W. Estuti, Gunawan. 2005. *Pengembangan Konsep Model Sistem Jaminan Halal Produk Daging Ayam di Rumah Potong Ayam*. Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan. BPTP Bengkulu: 197-206. Diakses tanggal [21 juni 2015].