



## DAFTAR PUSTAKA

- Adriyani, M. (2012). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana.
- Alamsyah. (2009). *Bisnis Fast Food Ala Indonesia*. Jakarta: Gramedia.
- Anonim. (2002). *Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1405/MENKES/SK/XI/2002. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran Dan Industri*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. (2005). *Pemastian Mutu Obat*. Yogyakarta: EGC.
- Arisman. (2008). *Buku Ajar Ilmu Gizi "Keracunan Makanan"*. Jakarta: EGC.
- Febriana, I. (2019). PENENTUAN CCP (Critical Control Point) PADA PROSES PEMBEKUAN WHOLE ROUND IKAN KERAPU MACAN (*Ephinephelusfuscoguttatus*) di PT. ALAM JAYA SURABAYA. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(2).
- Goulding, S. &. (2014). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) Produk Sashimi di Restoran Tomoto Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 2(1).
- Hapidin, A. B. (2019). Analisis Atribut Produk Pada Manajemen Mutu Proses Produksi Daging Sapi di RPH PT. Elders Indonesia, Bogor. *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen (JABM)*, 5(1).
- Haskito, A. E. (2019). Gambaran pengetahuan siswa SMAN 8 Malang tentang foodborne disease. *ARSHI Veterinary Letters*, 3(1).
- Hermansyah, M. P. (2013). Hazard Analysis and Critical Control Poin (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP). *ournal of Engineering and Management in Industrial System*, 1(1).
- Hermansyah, M. P. (2013). Hermansyah, M., Pratikto, P., Soenoko, R., & Setyanto, N. W. (2013). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP). *Journal of Engineering and Management in Industrial System*, 1(1).
- Kartikasari. (2019). Isolasi dan identifikasi bakteri Escherichia coli kontaminan pada daging ayam broiler di rumah potong ayam Kabupaten Lamongan. *Jurnal Medic Veteriner*, 2(1).
- Kurniawan, H. A. (2013). Studi Deskriptif Tingkat Kepadatan Lalat Di Pemukiman Sekitar Rumah Pemotongan Unggas (RPU) Penggaron

Kelurahan Penggaron Kidul Kecamatan Pedurungan Kota Semarang.  
*Unnes Journal of Public Health, 2(4).*

- Lestari, T. R. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial, 11(1), 57-72.*
- Leuw, G. A. (2017). Parancangan Sistem HACCP dan OPRP di PT. X. *Jurnal Titra, 5(2).*
- Muhammad Ramdhan. (2021). *Metode Penelitian*. Surabaya: Cipta Media Nusantara.
- Nusran, M. (2019). *Manajemen Penyembelihan Sistem Halal Produk Ayam Potong*. Makasar: Nas Media Pustaka.
- Prasetyo, A. (2018). *Analisis Good Manufacturing Practise Olahan Pangan*. Jakarta: Indocomp.
- Rahmawati, M. E. (2017). ANALISIS PENERAPAN ISO 22000. MENGENAI PERENCANAAN DAN REALISASI PRODUK YANG AMAN (STUDI KASUS PADA PRODUK CINNAMON GROUND 60 MESH DI PT X). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 4(3).*
- Rohyati, E. N.-P. (2010). Kajian Kelayakan Operasional Rumah Pemotongan Hewan (Rph) Oeba Pemerintah Kota Kupang Nusa Tenggara Timur Dalam Menghasilkan Daging Dengan Kualitas Asuh. *Partne, 17(2).*
- Rosyidi, D. (2017). *Rumah Potong Hewan dan Teknik Pemotongan Ternak secara Islami*. Malang: UB Press.
- Sabaaturohma, C. L. (2020). Jumlah Cemaran Bakteri Coliform dan Non-Coliform pada Air di RPU di Denpasar Melampaui Baku Mutu Nasional. *Indonesia Medicus Veterinus, 9(1).*
- Saparinto. (2006). *Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Singgih, M. L. (2008). Peningkatan Produktifitas dan Kinerja Lingkungan Dengan Pendekatan Green Productivity Pada Rumah Pemotongan Ayam XX Purifikasi. *Jurnal Purifikasi, 9(2).*
- Soewarno. (2020). *Teknologi Hasil Ternak*. Bogor: IPB Press.
- Statsitik, B. P. (2021). *Badan Pusat Statistik*. Retrieved September 9, 2021, from bps.go.id: <https://www.bps.go.id/indicator/24/488/1/produksi-daging-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html>
- Sugiyono. (2010). *Metode Penulisan Kualitatif, Kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Yana, d. (2017). Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Aspek Fisik dan Estetika di RPU Peunayong Kota Banda Aceh. *JIMVET, 1(2).*