

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2024. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2023*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Bell, D. D. and Weaver, W. D. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg Production*. New York: Springer Science.
- Bintoro, V. P., Dwiloka, B., dan Sofyan, A. 2006. Perbandingan Daging Ayam Segar dan Daging Ayam Bangkai dengan Memakai Uji Fisiko Kimia dan Mikrobiologi. *J. Indon. Trop. Anim. Agric.* 31(4): 259-267.
- BSN. 2016. *SNI 99002:2016 Tentang Pemotongan Halal pada Unggas*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cicchetti, D. 2016. *Developmental Psychopathology, Theory and Method*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Dangur, S. T., Kallau, N. H. G., dan Wuri, D. A. 2020. Pengaruh Infusa Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Preservatif Alami Terhadap Kualitas Daging Babi. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8(1): 1-23.
- Drastini, Y. dan Yudhabuntara, D. 2000. Sensitivitas dan Speisfisitas Deteksi Daging Bangai Ayam Broiler. *J Sain Vet*. 17(2): 34-38.
- Fakhruddin, A., Islamy, M. R. F., Salsabila, A. P., Erma, N., dan Sururi, Z. F. 2023. Kajian Sains terhadap Keharaman Bangkai sebagai Makanan dan Dampaknya bagi Kesehatan. *Jurnal Riset dan Kajian Keislaman*. 12(1): 91-102.
- Felix, L. D. 2017. KINETICS OF THE REACTION BETWEEN MALACHITE GREEN AND HYDROXYL ION IN THE PRESENCE OF REDUCING SUGARS. *Journal of Chemical Technology and Metallurgy*. 52(3): 526-531.
- Fitri, Z. 2020. *Kimia Unsur Golongan Utama*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Guerrero-Legarreta, I. 2010. *Handbook of Poultry Science and Technology Volume I*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hardiman, I. dan Asmoro, Y. 2014. *Menu Protein Bayi & Balita*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hidayat, Y. S. 2005. Sensitivitas Dan Spesifisitas Durante Untuk Mendeteksi Daging Sayap Ayam Bangkai. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ibrahim, J., Kiramang, K., dan Irmawaty. 2017. Tingkat Cemarkan Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Daging Ayam yang Dijual Di Pasar Tradisional Makassar. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 3(1): 169-181.

- Kementerian Pertanian. 2019. *Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2019 tentang Pemasukan Karkas, Daging, Jeroan, dan/atau Olahannya untuk Pangan Kedalam Wilayah Negara Republik Indonesia*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Kholili, A., Ibnu, D., Indriani, E., dan Solihat, N. 2021. Pentingnya Rumah Potong Ayam Halal. *Jurnal Likuid*. 1(1): 11-22.
- Kim, H. W., Hwang, K. E., Song, D. H., Kim, Y. J., Ham, Y. K., Yeo, E. J., Jeong, T. J., Choi, Y. S., dan Kim, C. J. 2015, Effect of Pre-rigor Salting Levels on Physicochemical and Textural Properties of Chicken Breast Muscles. *Korean journal for food science of animal resources*. 35(5): 577–584.
- Kurniasih, E. 2020. *Merancang Energi Masa Depan dengan Biodiesel*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Lodish, H., Berk, A., Kaiser, C. A., Krieger, M., Bretscher, A., Ploegh, H., Amon, A., dan Martin, K. C. 2016. *Molecular Cell Biology 8th Edition*. New York: W.H. Freeman and Company.
- Long, C., Mai, Z., Zhu, B., Zao, X., Gao, Y., dan Huang, X. 2008. New oxidant used for the post-column derivatization determination of Malachite Green and Leucomalachite Green residues in cultured aquatic products by high-performance liquid chromatography. *Journal of Chromatography A*. 1203(1): 21-26.
- Moumeni, O., Hamdaoui, O., dan Petrier, C. 2012. Sonochemical degradation of malachite green in water. *Chemical Engineering and Processing*. 62: 47-53.
- MUI. 2009. *Fatwa MUI No 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penjualan Halal*. Jakarta: MUI.
- Muliyati, H. dan Utami, R. P. 2020. *Buku Ajar Ilmu Bahan Makanan Edisi Revisi*. Malang: Literasi Nusantara.
- Mulyono, G.P. 2017. Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Pada Kasus Keamanan Pangan Oleh Kejaksaan. *Jurnal Cakrawala Hukum*. 8(1): 44–54.
- Murdiati, A. dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana.
- Mutiasari, S. D., Rosyidi, D., dan Thohari, I. 2014. Kualitas Fisik Daging Ayam Mati Kemarin “Bangkai” dan Daging Ayam Sehat Strain Cobb 500 Ditinjau dari pH, Tekstur, WHC (Water Holding Capacity), dan Warna Daging. *J. Ilmu-ilmu Peternakan*. 2(7): 1-8.
- Novinaldi, Edwardi, F., Gunawan, I., dan Sarli, D. 2020. EPDSAp: Aplikasi Skrining Baby Blues Berbasis Android dengan Uji Sensitivitas dan Spesifisitas. *JURNAL RESTI*. 4(6): 1135-1141.

- Nusran, M. 2019. *Manajemen Penjualan Sistem Halal Produk Ayam Potong*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Pham-Huy, C. dan Pham-Huy, B. 2022. *Food and Lifestyle in Health and Disease*. Boca Raton: CRC Press.
- Priyambodo, D., Dewi, I., dan Ayuningtyas, G. 2020. Preferensi Konsumen terhadap Daging Ayam Broiler di Era New Normal. *Jurnal Sains Terapan*. 10(2): 83-97.
- Probosari, E. 2019. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*. 7(1): 2228 – 3380.
- Rahmi, Y. dan Kusuma, T. S. 2020. *Ilmu Bahan Makanan*. Malang: UB Press.
- Rusman, A., Santosa, A. P., dan Mulyanto, A. 2021. Pelatihan Tatalaksana Penjualan Ayam yang Aman Sehat Utuh Halal (ASUH) Pada Aktivis Muhammadiyah Cabang Kembaran Banyumas Jawa Tengah. *Seminar Nasional*. 3: 410-414.
- Sari, A. 2023. Karakteristik Fisikokimia Daging Broiler Yang Dimarinasi Dengan Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) dan Hubungannya Dengan Kualitas Sensori Nugget. Tesis. Program Studi Magister Ilmu dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Saskiawan, I., Sukarminah, E., Lanti, I., Marta, H., dan Nabila, P. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Jamur Tiram (*Pleurotus spp.*) pada Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang (26°C). *Jurnal Biologi Indonesia*. 13(2): 279-287.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sumiarto, B. dan Budiharta, S. 2021. *Epidemiologi Veteriner Analitik*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sundayani, L. dan Agrijanti. 2015. Uji Sensitivitas Dan Spesifitas Uji Penyaring Kandidiasis Vagina Menggunakan Sedimen Dengan Pengecatan Gram. *JAMBS*. 2(1): 13-22.
- Susilo, A. 2005. Sensitivitas Dan Spesifitas Durante Untuk Mendeteksi Daging Paha Ayam Bangkai. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Swari, L.P.P., Kadek, K.A., Ida Bagus., N.S., dan I Ketut, S., 2019. Deteksi Penjualan Daging Ayam Mati (Bangkai) di Empat Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Buletin Veteriner Udayana*. 11(2): 143-150.
- Wideman, N., O'Bryan, C. A., dan Crandall, P. G. 2016. Factors affecting poultry meat colour and consumer preferences - A review. *World's Poultry Science Journal*. 72: 353-366.