

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2003. *Mutu Karkas Ayam Hasil pemotongan Tradisional dan penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point*. Bogor: Balai Penelitian ternak, hal 2
- Anonim. 1995. *Standar Nasional Indonesia*. SNI 3924-2009-1995. *Karkas Ayam Pedaging*, Badan Standarisasi Nasional
- Anonim. 1999a. *Standar Nasional Indonesia*. SNI 01-6160-1999.1999. *Rumah Potong Unggas*. Badan Standarisasi Nasional
- Anonim. 1999b. *Standar Nasional Indonesia*. SNI 3924-2009-2009. *Mutu karkas dan daging Ayam*, Badan Standarisasi Nasional
- Laksono, M. dan Karyana, M. 2010. Peningkatan Produktifitas dan Kinerja Lingkungan dengan Pendekatan Green Productivity Pada Rumah Pemotongan Ayam. *Jurnal Fakultas Teknologi Industri*. Institut Teknologi 10 November; Surabaya.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Penerjemah Aminudin Parakkasi, Edisi ke-5, UI Press, Jakarta, Hal 1-5.
- Mead, G. C. 1989. *Processing of Poultry*. Elsevier Applied Publisher, New York. Hal 1-34.
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*, Malang: Kanisius No. 31-54
- Sams, A.R. 2001. *Poultry Meat Processing Second Edition*. CRC Press. Florida, hal 10
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta, Hal 1-14.
- Veerkamp, C. 2000. *Influence of Slaughter Processing*. CRC Press, Boca. Raton. London. Washington, D. C.
- Wulandari, A. W., Wiwit, E., Gunawan. 2010. *Pengembangan Konsep Model Sistem Jaminan Halal Produk Daging Ayam di Rumah Potong Ayam*. Bengkulu: BPTP, hal 2