

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2008. Standardisasi Rumah Potong Ayam (RPA) “Tradisional” dan Penerapan HACCP Dalam Proses Pemotongan Ayam di Indonesia. Balai Besar Litbang Pascapanen, Bogor. Anonimus. 2003. Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Anonimus. 1996. Pedoman Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Ditjen POM, Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Anonimus. 1999. Rumah Pemotongan Unggas. Badan Standardisasi Nasional SNI 01-6160-1999. Jakarta.
- Anonimus. 2001. Sistem Manajemen Mutu Persyaratan. Badan Standardisasi Nasional SNI 19-9001-2001. Jakarta.
- Anonimus. 2003. Pedoman untuk Memperoleh Sertifikat Halal. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. Jakarta.
- Anonimus. 2008. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. Jakarta.
- Anonimus. 2010. Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Bahri, S., R. Indraningsih., T.B. Murdiati, dan R. Maryam. 2002. Keamanan Pangan Asal Ternak: Suatu Tuntutan di Era Perdagangan Bebas. Balai Penelitian Veteriner. Bogor
- Estuti, W. 2015. Pengembangan Konsep Model Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Ayam. Thesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Gaspersz, V. 2002. Pedoman Implementasi Program SIX SIGMA Terintegrasi dengan ISO 9001:2000, MBNQA, Dan HACCP. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Hantoro, A., D. Rahardjo dan B.S Santoso. 2005. Kajian Terhadap Kualitas Karkas Broiler yang Disimpan pada Suhu Kamar Setelah Perlakuan Pengukusan. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Murdiati, T.B. 2006. Jaminan Keamanan Pangan Asal Ternak: Dari Kandang Hingga Piring Konsumen. Balai Penelitian Veteriner. Bogor.
- Prastowo, Y. 2014. Pedoman Bimbingan Rencana Kerja Jaminan Keamanan dan Mutu Unit Usaha Pangan Asal Hewan HACCP. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Rihastuti, R.A., E. Suryanto dan Wahyuni. 2013. Keamanan Pangan Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno.1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Administrasi. Cetakan ke 15. Alfabeta. Bandung.
- Suryana, A. 2005. Dukungan Teknologi Penyediaan Pangan Peternakan Bermutu, Aman dan Halal. Badan Penelitiandan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Taheer. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara. Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G., dan Surono. 2004. HACCP dan Penerapan dalam Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor.