

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2003. Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional dan Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point. Litbang Pertanian. 22(1). Bogor.
- Abubakar. 2009. Teknologi Pemotongan Ayam Halal dan Penerapannya di RPA Tradisional. <http://foodscientistresearch.blogspot.com/2009/03/Teknologi-pemotongan-ayam-halal-dan.html> [22 November 2019].
- Afifah, D.N. 2009. *Daging* diunduh dari <http://duniasapi.com/prosedur-standar-operasi-pemotongan-sapi/> pada 9 November 2019.
- Amrullah. 2003. Potensi Ayam Broiler Cukup Sebagai Penghasil Protein Hewani di Indonesia. Bogor.
- Anggara dan Frida. 2012. Karakteristik Resistansi Daging Ayam Tiren dan Daging Ayam Normal. Prosiding Pertemuan Ilmiah XXVI HFI. ISSN 0853-0823. Yogyakarta.
- Badan Standart Nasional Indonesia. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 2897:2008.
- Badan Standart Nasional Indonesia. 2016. Pemotongan Halal pada Unggas. SNI 99002:2016.
- Delfita, R.2013. Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau dari Kehalalan dan Keamanan Pangan di Kabupaten Tanah Datar. Jurnal saintekVol. V No.1: 78-87, Juni 2013 (ISSN: 2085-8019).
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (Ditjennak). 2014. Pemerintah Pusat dan Daerah Berkomitmen Melaksanakan Pembangunan Peternakan dan Kesehatan Hewan Nasional.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2010. Pedoman produksi Dan Penanganan Daging Ayam Yang Higienis. Jakarta: Dirjennak.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner Dan Pasca panen, Kementerian Pertanian. 2010. Pedoman Produksi Dan Penanganan Daging Ayam Yang Higienis. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner Dan Pascapanen Kementerian Pertanian. Hal 3. Jakarta.
- DIREKTORAT KESMAVET. 2003. Kiat Memilih Daging yang Aman dan Sehat. Direktorat Kesmavet. Ditjen Bina Produksi Peternakan. Departemen Pertanian. Jakarta.

- [EFSA] European Food Safety Authority. 2004. Welfare aspects of animal stunning and killing methods. Scientific report of the scientific panel for animal health and welfare on a request from the commission related to welfare aspects of animal stunning and killing methods (Question No EFSAQ-2003-093).http://www.efsa.europa.eu/en/science/ahaw/ahaw_opinions/495.html. Download: Oktober 28, 2019.
- Harahap, A.S, Alkausar S, Disna A.S. 2019. Kehalalan Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Kota Medan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 3 No.2. Medan.
- Herwin, P, Nadhear N, Koekoeh S, Hadri L. 2015. Kesempurnaan Kematian Sapi Setelah Penyembelihan Dengan Dan Tanpa Pemingsanan Berdasarkan Parameter Waktu Henti Darah Memancar. *Acta Veterinaria Indonesia*. Vol.3 (2): 58-63.
- Humane Slaughter Association. 2013. Captive-bolt stunning of livestock. www.hsa.org.uk. [22 januari 2020].
- Khattak JZK, Mir A, Anwar Z, Abbas G, Khattak HZK, and Ismatullah H. 2011. Concept of Halal Food and Biotechnology. *Adv. J. Food Sci. Technol.* 3: 385–389.
- Mulyantari K, Lestari AAW, Subawa AAN, Oka TG, Djelantik S. 2018. Penderita dengan Hemokromatosis Primer. *Indones. J. Clin. Pathol. Med. Lab.* 18, 141–144.
- Mutiasari, S.D. 2012. Kualitas Fisik Daging Ayam Mati Kemarin “Tiren” dan Daging Ayam Sehat Strain Cobb 500 Ditinjau dari pH, Tekstur, WHC (Water Holding Capacity), dan Warna Daging. Malang: UB.
- Nuraini, H dan Supratikno. 2018. Sudahkah cara memotong sesuai syariat. Pusat Kajian Halal UIN SGD. Bandung.
- Nusran, M, Irawadi J, Taufik N. 2016. Studi Pengembangan Produk Ayam Potong sebagai Produk Jaminan Halal Yang beredar di Makassar. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri IV*. 978-602-60451-0-2.
- Nusran, M. 2015. The Policy Model of Halal Certification using Simulation Approach of System Dynamics, Asia University-AeU. Kuala Lumpur.
- Prastowo YH. 2013. Pedoman Pelaksanaan Kesejahteraan Hewan pada Pemetongan Ayam/Unggas. Jakarta : Dirjenak.
- Saragih, B. 2000. Agribisnis Berbasis Peternakan. Pustaka Wirausaha Muda. Bogor.

- Soeparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi I. Gadjah Mada University Press Yogyakarta.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wahab AR. 2004. Guidline for the Preparation of Halal Food and Goods for the Muslim Consumers. www.halal.com. 20 Desember 2019.
- Wibisono, Freshinta Jellia. 2014. Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam di Pasar Dukuh Kupang Barat Kota Surabaya. Departemen Kesehatan Masyarakat Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma. Hal 1-9
- Windyartono, Aji, R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaila speciosa Horon*) Sebagai Pengawet Terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol 1.4(1) : 19-23.