

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2000. Survei Ketersediaan Bulu Ayam. Cara Pengolahan dan Pemotongan ternak Ayam di RPA. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Ternak. Hal 30:30.
- Abubakar. 2003. Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional dan Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point. Jurnal Litbang Pertanian. Bogor, 22 (1): 33-39.
- Abubakar. 2006. Mutu dan keamanan Pangan Produk dan Olahan Hasil Ternak Unggas. ProsSemNas PATPI. Pusat Studi Pangan dan Gizi-UGM Yogyakarta:159 -162.
- Abubakar. 1992. Grading Karkas Ayam Broiler. Pros SemNas ISPI Cabang Bogor, Bogor. :158 –160.
- Abubakar. 2009. Teknologi Pemotongan Ayam Halal dan Penerapannya di RPA Tradisional.
- Agustina KK. 2017. Proses Pemotongan Ternak. Denpasar (ID): Udayana University Pr.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI Nomor 99002 Tahun 2016: Pemotongan Halal pada Unggas. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional
- Daniel, Sorin. 2011. Risk Analysis in a Poultry Slaughtering Unit. Bulletin UASVM, Veterinary Medicine 68(2)/2011. hlm.253-259.
- Ensminger, M.E., C.G. Scanes, G. Brant. 2004. Poultry Science. 4th Edition. Pearson Prentice Hall, New Jersey.
- Eriyani C. 2008. Uji Daging Bangkai. Laporan Tahunan. Dinas Peternakan Sumatra Barat. Padang
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomer 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembalihan Halal
- Hasan A. 2000. Soal-Jawab tentang Berbagai Masalah Agama. Bandung: CV Diponegoro
- Hayse, P. L., dan W.W. Merion. 1973. Eviscerated yield components part and broiler. Poultry Science 52:718– 721.
- Kholili A, Dadang I., Evie I, Nur S. 2021. PENTINGNYA RUMAH POTONG AYAM HALAL. Program Studi Ekonomi Syariah, UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Jurnal Likuid, Volume I Nomor 01 Januari 2021

- Lesson, S. dan J.D. Summers. 2008. *Commercial Poultry Nutrition*. 3 rd ed. Nottingham (UK): Nottingham University Pr
- Lestari, D., Harini, N.V.A., & Lase, J.A. (2021). “Strategi dan Prospek Pengembangan Agribisnis Ayam Lokal Indonesia”. *Jurnal Peternakan*. E-ISSN: 2599-1736. Vol. 5 (01): 32-39.
- [LPPOM-MUI] Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2012. *Guidelines of Halal Assurance System Criteria on Slaughterhouse HAS 23103*. Jakarta (ID): Majelis Ulama Indonesia
- Marwan, 2012. *Ensiklopedia Islam Fikih Menyembelih Hewan*, 20 Agustus 2016.
- Marzuki, A., R.T. Hertamawati dan A. Bahariawan. 2002. *Bak Pencelupan Air Panas (scalding) Terkontrol Secara Elektronik Pada Usaha Pematangan Ayam*.
- Muh. Amin, Nurhalizah. 2021. *Proses Pematangan dan Marinasi Ayam Broiler: Studi Kasus Pematangan Ayam Di Rpa Pt Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Peternakan dan Kehutanan, Universitas Muslim Maros*. Ciomas Adisatwa *Jurnal Peternakan Lokal: Volume 3, No. 2, September 2021* ISSN 2685-7588.
- MUI. 1976. *Penyembelihan Hewan Secara Mekanis Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia Dalam Sidangnya Pada Hari Senin, Tanggal 24 Syawal 1396 H/18 Oktober 1976*.
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pematangan dan Penanganan Daging Ayam*. Kansius Yogyakarta
- Nusran M., Muhammad Dahlan, A Nur Bau Massepe, Ilmiah Mashur Razak. 2016. *Studi Pengembangan Produk Ayam Potong sebagai Produk Jaminan Halal Yang beredar di Makassar*. ISBN: 978-602-60451-0-2.
- Rasyaf, M. 2004. *Makanan Ayam Broiler*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Razali. 2007. *Pengujian Daging Ayam Bangkok Ditinjau Dari Beberapa Parameter Nilai Biologis*, *Jurnal Forum Pasca Sarjana* 1: 73-82.
- Ridwan dan Akdon. 2008. *Aplikasi Statistika dan Metode Penelitian untuk Administrasi dan Manajemen*. Bandung: Dewa Ruchi.
- Sams, Alan R. 2001. *Poultry Meat Processing*. Boca Raton: CRC Press.
- Soekarto, S.T. 2007. *Komunikasi langsung tentang proses pematangan ayam yang benar*. Fateta IPB
- Soeparno. 2004. *Ilmu dan Teknologi daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Hal. 5-6: 11-12.

- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kedua. Yogyakarta (ID): Gadjah Mada University Press
- Soeparno 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta (Indonesia)
- Standar Nasional Indonesia. 1999. SNI 01-6160-1999. Rumah Potong Unggas. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Wahju, J. 1992. Ilmu Nutrisi Unggas. Cetakan ketiga. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wijayanto, A. 2008. Analisis Korelasi Product Moment Pearson.
- Wulandari, W.A.,E. Wiwit dan Gunawan 2008. Pengembangan Konsep Model System Halal Produk Daging Ayam Produk Daging Ayam di Rumah Potong Ayam. Prosiding, Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan. Bogor : 175-206.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi

Pengamatan Proses Pencabutan Bulu di Lokasi RPHU



Pengamatan Pasca Penyembelihan di Lokasi RPHU



Pengamatan Dilakukan Di Laboratorium



RIWAYAT HIDUP



Yogi Tri Afrianur (I11115039), biasa dipanggil Yogi lahir di desa Purwodadi tanggal 20 Juli 1996. Anak ke-3 dari 3 bersaudara dari pasangan bapak M. Jufri dan ibu Wahyuningsih. Penulis berasal dari kecamatan Linggang Bigung kabupaten Kutai Barat Propinsi Kalimantan Timur. Pernah Menempuh pendidikan formal di SDN 003 Purwodadi pada tahun 2002 sampai 2009, kemudian melanjutkan pendidikan di SMP N 4 Sendawar kabupaten Kutai Barat pada tahun 2009 sampai 2012, setelah itu melanjutkan pendidikan di SMAN 1 Linggang Bigung di kabupaten Kutai Barat pada tahun 2012 sampai 2015. Pada tahun 2015 melanjutkan pendidikan melalui jalur SNMPTN di fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar. Pernah bergabung dengan organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Unhas (HIMATEHATE UH), Himpunan Mahasiswa Islam (HMI) komisariat Peternakan Unhas.