

Daftar Pustaka

- Afnina dan Hastuti, Y. 2018. Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan Pelanggan. Bandung: Remaja Rosdakarya, P-ISSN 2089-1989
- Aritonang, R.L. 2005. Kepuasan Pelanggan. Jakarta: Gramedia.
- Aziza, I. N. 2023. Deskriptif kuantitatif. Universitas Maarif Hasyim Latif. Sidoarjo: Universitas Maarif Hasyim Latif.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Jumlah penduduk Indonesia tahun 2024. Badan Pusat Statistik.
- Baraja RR. 2018. Analisis Persepsi dan Preferensi Konsumen terhadap Daging
- Becker, T. 2000. Consumer perception of fresh meat quality: A framework for analysis. *British Food Journal*, 102(3), 158–176. Bogor.
- Firmansyah, R., & Lestari, W. 2022. Manajemen Lingkungan dan Dampaknya terhadap Persepsi Konsumen pada Industri Pangan Segar. *Jurnal Sanitasi dan Lingkungan*, 6(2), 78–85.
- Hamzah, A., & Utami, R. 2021. Pengaruh Keandalan Layanan terhadap Kepuasan dan Loyalitas Konsumen pada Produk Pangan Segar. *Jurnal Agribisnis Terapan*, 5(1), 30–39.
- Indrasari, M. 2019. Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan. Surabaya: Unitomo. Press.
- Ismail, I., Utami, H., D. dan Hartono, B. 2013. Analisa Ekonomi Usaha Peternakan Broiler yang Menggunakan Dua Tipe Kandang Berbeda. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 23 (3): 11-16.
- Kotler, P., & Keller, K. L. 2016. *Marketing Management 15th edition*. Pearson Education.
- Kotler, P., dan Keller, K.L. 2016. *Marketing Management 16th edition*. New Jersey: Pearson.
- Kusumayana, P., dan S, Seftiani. 2017. Analisis Perilaku Konsumen dalam Pembelian Daging Ayam Ras Pedaging di Pasar Tradisional Amuntai. Rawa Sains: *Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 7(2), 78;85.
- Lestari, D., & Prasetyo, B. 2020. Analisis Pengaruh Proses Pemotongan terhadap Kualitas Daging Ayam pada Rumah Potong Unggas di Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi dan Industri Peternakan*, 11(2), 101–109.
- Lovelock, C., & Wirtz, J. 2011. *Services Marketing: People, Technology, Strategy* (7th ed.). Pearson Education.
- Lupiyoadi, R. 2013. Manajemen Pemasaran jasa. Edisi II. Jakarta : Salemba Empat.
- Martilla, J. A., & James, J. C. 1977. Importance-performance analysis. *Journal of Marketing*, 41(1), 77–79.
- Masram. 2015. Manajemen Sumber Daya Manusia. Sidoarjo: Zifatama Publisher.
- Mutiawati, C., Suryani, F., M., Anggraini, R. dan Azmeri. 2019. Kinerja Pelayanan Angkutan Umum Jalan Raya. Yogyakarta: Deepublish Publisher

- Nasir, M., A., Rafiq, A., Kumar, F., Singh, V., & Shukla, V. 2017. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas daging ayam broiler dan pengaruhnya terhadap kualitas daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 54 (9), 2927–2935.
- Nugroho, R. A., Hidayat, T., & Sulastri, E. 2021. Pengaruh Kualitas Produk dan Kepercayaan Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Produk Daging Ayam Segar. *Jurnal Agribisnis dan Industri Pangan*, 6(1), 22–29. *ologi dan Industri Pangan*, 31(2), 145–152.
- Prabowo, H., Wibowo, A., & Sari, M. 2020. Pengaruh Kebersihan dan Keamanan Pangan terhadap Kepuasan Konsumen Produk Daging Ayam di Rantai Pasok Modern. *Jurnal Tekn*
- Pradhina, T., A. 2010. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pemotongan Ayam Broiler di RPA Maharani Farm, Kota Bandung, Provinsi Jawa Barat. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Priyambodo, D., Dewi, I. dan Ayuningtyas, G. 2020. Preferensi Konsumen Daging Ayam Broiler di Era New Normal. *08 Jurnal Sains Terapan Vol. 10 (2) : 83 – 97.*
- Purwoto, A. 2007. *Panduan Laboratorium Statistik Inferensial*. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana
- Putra, G., Arifin, Z., dan Sunarti. 2017. Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pembeli dan Dampaknya Terhadap Kepuasan (Survei pada Mahasiswa Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Administrasi Angkatan 2013 dan 2014 Universitas Brawijaya yang Melakukan Pembelian Paket Data Kampus). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 48(1), 124-135.
- Rahayu, D., & Nugraheni, T. 2020. Pengaruh Kesesuaian Produk terhadap Kepuasan Pelanggan dalam Rantai Pasok Produk Pangan Segar. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 8(3), 115–124.
- Sapi Beku di Maradeka Beef Bogor. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian
- Saputro, T., A. 2015. *Profil Protein Daging Sapi yang Direndam Daun Pepaya*. Universitas Muhammadiyah, Semarang
- Sari, L. M., & Kurniawan, A. 2021. Pengaruh Kondisi Lingkungan Produksi terhadap Persepsi Kualitas dan Kepercayaan Konsumen pada Produk Pangan Segar. *Jurnal Higiene Pangan*, 4(1), 55–63.
- Sari, M., L., Lubis, F., N., L. dan Jaya, D., L. 2014. Pengaruh pemberian asap cair melalui air minum terhadap kualitas karkas ayam broiler. *Jurnal Agripet*. 14 (1): 71-75.
- Setiawan, R., & Ramadhani, N. 2021. Peran Inovasi Pemasaran dalam Meningkatkan Daya Saing Produk Peternakan di Era Digital. *Jurnal Agribisnis dan Pemasaran*, 9(1), 45–53.
- Singgih M. L dan Kariana, M. 2008. Peningkatan produktifitas dan kinerja lingkungan dengan pendekatan green productivity pada rumah pemotongan ayam XX purifikasi. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Lingkungan*. Jurusan Teknik Lingkungan FTSP-ITS & Ikatan Ahli Teknik Penyehatan & Teknik Lingkungan Indonesia-Jawa Timur. 9 (2): 79-90.
- Siregar, Sofyan. 2016. *Statistika Deskriptif untuk Penelitian Dilengkapi Perhitungan Manual dan Aplikasi SPSS Versi 17*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada university Press : Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1999. SNI 01-6160-1999. Rumah Potong Unggas. Standarisasi Nasional-BSN. Jakarta.
- Sugiyono. 2011. Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R & D. Bandung Afabeta.
- Sugiyono. 2017. Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (Edisi ke-17). Alfabeta. Bandung: Alfabeta.
- Sunyoto dan Danang. 2013. Teori, Kuesioner & Analisis Data Untuk Pemasaran dan Wahyu, K. dan Aji, H.S. 2014. Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan, Harga Dan bukti fisik Terhadap Kepuasan Konsumen.
- Sunyoto, D. 2012. Dasar-dasar manajemen pemasaran. Cetakan Pertama. Yogyakarta : CAPS.
- Supranto, J. 2011. Pengukuran Tingkat Kepuasan Customer Untuk Menaikan Pangsa Pasar. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suyanto, M., & Priyanto, D. 2012. Teknologi Pengolahan Daging Ayam dan Ayam Potong. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Pers.
- Syukri, S., H., A. 2014. Penerapan *Customer Satisfaction Indeks* (CSI) dan Analisis GAP pada Kualitas Pelayanan Trans Jogja. JITI, 13(2). Pp.(103-111).
- Tjiptono, F. 2014. *Pemasaran Jasa: Prinsip, Penerapan, dan Penelitian*. Yogyakarta: Andi.
- Tjiptono, Fandy . 2008. Strategi Pemasaran, Edisi III, Yogyakarta : CV. Andi Offset.
- Tommy, S., R. dan Rahardjo, M. 2016. Identifikasi Kepuasan Konsumen Ditinjau Dari Segi Harga Dan Kualitas Pada Restoran Abuba Steak Di Greenville: Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis. Vol.2 ,No.1.
- Wahyuni, S., & Permana, R. 2019. Pengaruh Kualitas Produk dan Konsistensi Layanan terhadap Kepuasan Pelanggan di Industri Pangan Segar. Jurnal Manajemen dan Bisnis, 7(2), 88–96.
- Windiartono, A. and Riyanti, R. 2016 'Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (Nicolaia Speciosa Horan) sebagai Pengawet terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler', 4, p. 5.
- Yuliana, M., & Saputra, D. 2020. Pengaruh Ketepatan Spesifikasi Produk terhadap Kepuasan Pelanggan pada Usaha Pangan Segar. Jurnal Manajemen Pemasaran, 12(2), 74–82.
- Zeithaml, V. A., Berry, L. L., & Parasuraman, A. 1993. The nature and determinants of customer expectations of service. *Journal of the Academy of Marketing Science*, 21(1), 1–12.
- Zeithaml, V. A., Parasuraman, A., & Berry, L. L. 1996. *Delivering Quality Service: Balancing Customer Perceptions and Expectations*. Free Press.