

DAFTAR PUSTAKA

- Aerita, A. N., Pawenang, E. T., & Mardiana. (2014). Hubungan Higiene Pedagang Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong. *Unnes Journal of Public Health*, 3(4).
- Andriyani. (2019). Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(2).
- Apriyanti, E. (2018). Efek Sentra Pemotongan Ayam Terhadap Kesehatan Lingkungan Masyarakat Pemukiman. *Jurnal Green Growth Dan Manajemen Lingkungan*, 7(1). <https://doi.org/doi.org/10.21009/jgg.071.03>
- Bahri, S., Rokhim, S., & Prasiska, Y. S. (2019). Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Sampel Daging. *Journal Of Health Science And Prevention*, 3(1). <https://doi.org/http://doi.org/10.29080/jhsp.v3i1.195>
- Candriani, R. (2014). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hygine Dan Sanitasi Terhadap Tempat Pengolahan Pemotongan Ayam Di Pasar Bina Usaha*
- Delfita, R. (2013). Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Kehalalan Dan Keamanan Pangan Di Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Sainstek*, 5(1), 78–87. <https://media.neliti.com/media/publications/129770-ID-evaluasi-teknik-pemotongan-ayam-ditinjau.pdf>
- Deswitta, S. F., & Razali, I. (2018). Penilaian Kelengkapan Dan Fasilitas Sanitasi, Prosedur Pemotongan Dan Higiene Pribadi Di Rumah Pemotongan Hewan Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 2(1), 188–195. <https://doi.org/https://doi.org/10.21157/jim%20vet..v2i2.7559>
- Diah, W. D. & A. (2014). *Masakan Ayam*. FMedia (Imprint AgroMedia Pustaka).
- DIREKTORAT KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER. (2014). *Peran Kesehatan Masyarakat Veteriner dalam Pengendalian Zoonosis*.
- Gaznur, Z. M., Nuraini, H., & Priyanto, R. (2017). Evaluasi Penerapan Standar Sanitasi dan Higien di Rumah Potong Hewan Kategori II. *Jurnal Veteriner*, 18(1), 107–115. <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2017.18.1.107>
- Hidayati, Y. A., Herlia, E., Marlina, E. T., Juanda, W., Zamzam, D., & Badruzaman. (2019). Pengolahan Hasil Ternak Untuk Memenuhi Kebutuhan Protein Hewani Di Kelompok PKK Kelurahan Padasuka, Kota Cimahi. *Media Kontak Tani Ternak*, 1(2), 7–11. <https://doi.org/1024198/mkttv1i2.23662>
- Indrati, R., & Gardjito, M. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan*. KENCANA PRENADA MEDIA GROUP.

- Ishaqi, H. Al. (2013). *Analisis Higiene Penjagal Ayam dan Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik*.
- Kurnia, S. N. (2019). *Pengawasan Mutu Bahan Makanan dan Produk Makanan*. Desa Pustaka Indonesia.
- Mundiatur, & Daryanto. (2015). *Pengelolaan Kesehatan Lingkungan* (A. Suprihatin (ed.)). GAVA MEDIA.
- Radillah & Alim, A. &Hidayat. (2017). *Sanitation Of Chicken Slaughtering Bussiness With Critical Disorders*. 7, 36–51.
- SNI 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas.
- Sumantri, A. (2013). *Kesehatan Lingkungan*. KENCANA PRENADA MEDIA GROUP.
- Variyani, Pagala, M. A., & Hafid, H. (2017). kajian Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Pada Berbagai Bobot Potong dan Komersial Yang Berbeda. *JITRO*, 4.
- Yana, O., Razali, & Jalaluddin, M. (2017). Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Aspek Fisik Dan Estetika Di RPU Peunayong Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 01(2), 218–225.
<http://jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/view/3088/1516>