

## DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 2003. Beternak Ayam Pedaging. Kanisius , Yogyakarta.
- Abidin, Z. 2002. Penggemukan Ayam Pedaging. Jakarta Pustaka
- Agustina KK. 2017. Proses Pematangan Hewan. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana. Denpasar.
- Badan Standarisasi Nasional, 1999. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159-1999 Rumah Potong Hewan. Jakarta: BSN.
- Bahar, B. 2003. Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi. Penerbit Gramedia, Jakarta.
- Bures and L. Barton. 2012. Growth Performance, Carcas Traits and Meat Quality Of Bulls and Heifers Slaughtered At Different Ages. Czech J. Anim. Sci.57: 34-43.
- Darsono.2006. Pengaruh Proses Pelayuan Terhadap Kualitas Daging. Disertasi Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ferguson D. M ., F. D. Shaw and J. L., Stark. 2007. Effect of reduced lairage duration of beef quality. Aus J Exp Agric. 47: 770-773.
- Harapin, H. H. dan R. Priyanto. 2006. Pengaruh Konformasi Butt Shape Terhadap Karakteristik Karkas Sapi pada beberapa Klasifikasi Jenis Kelamin. Media Peternakan 29: 162-168.
- Koswara, E.2000. Menyongsong Pelaksanaan Otonomi daerah Berdasarkan Undang-undang Nomor 22 Tahun 1999: Suatu Talahan dan Menyangkut Kebijakan 1- Pelaksanaan dan Kompleksitasnya, CSIS XXIX No.1,51-1,52. Jakarta.
- Kuntoro B, Maheswari RRA, Nuraini H. 2012. Hubungan Penerapan Standard Sanitation Operasional Procedure (SSOP) terhadap Mutu Daging ditinjau dari Tingkat Cemaran Mikroba. J Ilmiah Ilmu Peternakan . 17 (2) :12
- Nazir, M. 2003. Metode Penelitian. Grlia Indonesia, Jakarta.
- Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan ruminansia dan unit penanganan daging (*meat cutting plant*) telah ditetapkan persyaratan teknis RPH.
- Peraturan Menteri Pertanian Nomor 555/Kpts/ TN.240/9/1986 tentang Syarat-syarat Rumah Pematangan Hewan dan Ijin Usaha Pematangan Hewan.

- Purnawarman, T 2000. Pelatihan Jaminan Keamanan Daging di Rumah Potong Hewan. Fakultas Kedokteran Hewan Institusi Pertanian Bogor. Bogor
- Rahayu, E. S. 2016. Amankan Produk Pangan Kita: Bebasakan Dari Cemaran Berbahaya. Apresiasi Peningkatan Mutu Hasil Olahan Pertanian. Dinas Pertanian Propinsi DIY dan Kelompok Pemerhati Keamanan Mikrobiologi Produk Pangan. Yogyakarta.
- Regina. 2018. Evaluasi Prosedur Pemotongan Sapi Di Rumah Potong Hewan Air Pacah Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. Universitas Andalas. Padang.
- Riaz, M.N., and Chaidry, M.M., 2004. Halal Food Production. CRC Press LLC Boca Raton, Florida: PT. Agro Media
- Rizal, A. 2014. Kajian Proses Pemotongan Sapi Secara Halal dan Produktivitas RPH Di Beberapa Daerah. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santosa, U. 2000. Tata Laksana Pemeliharaan Ternak Sapi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sartono, D. 2011. Tentang Studi Evaluatif Prosedur Penyembelihan Sapi Di Rumah Potong Hewan Kota Pekanbaru. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Sastraprawira, E.S., F.A. Judiarso., W. L. Denny., Y. Hidayat., S. Ace., L. Lasmini., P. Rachmawati., dan Jaenuddin. 2006. Pedoman Umum Penanganan Pasca Panen Produk Kehewan. Subdit Pascapanen Kehewan, Jakarta.
- Septina. 2010. Rumah Potong Hewan (RPH) Sapi. <http://septina.blogspot.com/2010/03/27/rumah-potong-hewan.html>. Diakses Maret 2018.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke IV. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sugeng YB. 2007. *Sapi potong*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Undang-undang No.41 Tahun 2014. Peternakan Dan Kesehatan Hewan. <http://sjdih.agribisnis.web.id/upload/pdf/uu41tahun2014PETERNAKANDANKESHEHATANHEWAN.pdf>. Diakses Oktober 2018
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. M-Brio Press. Bogor.
- Wulandari, Z dan R.R.A. Maheswari. 2007. Prinsip-Prinsip dan Penyusunan Rancangan HACCP. Diktat Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Tidak dipublikasikan).