

## DAFTAR PUSTAKA

- Drh. Antonia Vania Adji. Perubahan struktur Mikroskopis sekum pada Ayam Broiler yang Stres [internet] 23 Oktober 2019. Sumber <http://news.unair.ac.id/2019/10/23/perubahan-struktur-mikroskopis-sekum-pada-ayam-broiler-yang-stres/> [diakses 10 Juni 2021]
- Depkes. RI. 2013. Kemenkes RI NO.1098/menkes/SK/VII/2013 tentang Persyaratan sanitasi. Penelitian Kesehatan. Salemba Medika.
- Depkes. RI. 2006. *Waspada Flu Burung*. Pusat Komunikasi Publik Depkes RI. Jakarta.
- Dewi Windiani, Diah Ari. (2014). Variasi Resep Praktis Untuk Menu Sehari-hari Masakan Ayam (Goreng, Bakar, Tumis, Berkuah, Pepes).
- Fathonah. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. UNNES Press. Semarang:
- Indira, R. 2010. Ayam broiler yang relatif dipilih dalam kebutuhan gizi protein hewani, efektif untuk diproduksi, dan jangka waktu yang cepat untuk memenuhi selera konsumen. Rumah Pemeliharaan Unggas. Surakarta.
- Lestari. 1994. *Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia Indonesia*. Jakarta (ID) : PT. Bina Aneka Lestari. Hlm. 19.
- Murtidjo 2006. *Pedoman Meramu Pakan Unggas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Nugroho, M. 2014. Kondisi Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin di SMAN 15 Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol. 7 (2).
- Priyatno, 2016. Ayam broiler hasil budidaya teknologi peternakan dengan ciri khas relatif muda dan paling banyak dipanen. Pascapanen Peternakan, Lampung.
- Purnawijayanti, Hasianti. 2001. Sanitasi Hagiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. Jogjakarta: Kanisius.
- Rasyaf, M.. 2006. *Beternak Ayam Pedaging*. Penebar Swadaya Jakarta.
- Rejeki, Sri. 2015. Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja). Rekayasa Sains: Bandung.
- Saragih, B, 2000. Agrobisnis Berbasis Peternakan. Pustaka Wirausaha Muda, Bogor.
- Sekarwati, 2013. *Syarat Higiene dan Sanitasi yang pengawasannya dilakukan ditempat tempat pengolahan pangan*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin.
- Widyati, 2002. Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan. Grasindo. Jakarta.

Wiwit, E. 2012. “Pengembangan Konsep Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Ayam (Studi Kasus pada Industri Daging Ayam)”, *Jurnal Teknol dan Industri Pangan. Volume XVI No.3.* (2012).

Yunardi, Y. 2006. Higiene dan Sanitasi tidak dapat dipisahkan, karena dukungan air bersih dan cuci tangan guna cegah penyakit. Teknik sistem kebersihan. Jakarta.

Yuwanta, 2004. Teknik Modren Beternak Ayam. Yasaguna, Jakarta.

Yurianto Achmad. Manfaat Mencuci Tangan dengan Sabun Dibanding menggunakan Hand Sanitizer, Bisa Cegah Virus Corona. [internet] 18 Maret 2020. Sumber <https://www.pencegah.com/corona/2020/03/18/manfaat-mencuci-tangan-dengan-sabun-dibanding-menggunakan-hand-sanitizer-bisa-cegah-virus-corona> [diakses 22 Februari 2021].