

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan daging ayam.
2. Lokasi didasarkan pada tempat yang strategis untuk mempermudah transportasi bahan baku dan mendapatkan tenaga kerja. Tipe tata letak PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* adalah *product layout*. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk *Slaughter House Department* yang berlokasi di Kawasan Industri Ngoro Industri Persada Blok U 11- 12, Lolawang, Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur.
3. Struktur organisasi yang digunakan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* yaitu menganut sistem struktur organisasi Lini dan Staf. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. digolongkan sebagai perusahaan dengan bentuk badan usaha Perseroan Terbatas (PT).
4. Bahan baku yang digunakan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* adalah ayam broiler hidup yang berasal dari kemitraan dan *farm* kepemilikan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. yang berada di Jawa Timur.
5. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. menghasilkan produk *frozen food* dan *fresh food*.
6. Proses pengolahan ayam oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* dibagi menjadi 4 berdasarkan tahapan proses penanganan, yaitu *live bird area*, *defeathering*, *evisceration*,

dan *cut up*.

7. Kemasan produk yang digunakan adalah kemasan primer (plastik LDPE dan HDPE), kemasan sekunder (plastik HDPE, karung, dan karton), dan kemasan tersier (karung dan karton). Penyimpanan produk dilakukan di *cold storage* dengan suhu -20°C .
8. Sumber daya yang digunakan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. yaitu sumber daya manusia dan sumber daya listrik (PLN dan *generator set*).
9. Perawatan mesin dilakukan secara terencana saat sebelum proses produksi, setelah proses produksi, dan saat jam istirahat, sedangkan tidak terencana apabila terjadi kerusakan mesin saat produksi.
10. Proses *cleaning* dan sanitasi PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. dilakukan secara rutin dan menyeluruh, meliputi sanitasi pabrik, sanitasi mesin dan peralatan, dan sanitasi pekerja.
11. Pengendalian mutu yang dilakukan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. meliputi pengawasan mutu bahan baku, selama proses produksi, dan produk akhir, serta dilakukan pengujian mikrobiologi kimia dan fisik.
12. Pengolahan limbah PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* terdapat tiga jenis limbah yaitu limbah padat, cair, dan B3.

13.2. Saran

PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* perlu melakukan pengembangan produk lebih lanjut agar produk yang dipasarkan tidak hanya dikenal kalangan masyarakat Indonesia saja tetapi hingga masyarakat di seluruh dunia.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, U. 2006. Kinerja Sistem Lumpur Aktif pada Pengolahan Limbah Cair, *Tugas Akhir*, Fakultas Teknik Institut Teknologi Adhi Tama, Surabaya.
- Abuzar, S. S., Yogi, D. P., dan Reza E. E. 2012. Koefisien Transfer Gas (K_{la}) pada Proses Aerasi Menggunakan Tray Aerator Bertingkat 5 (Lima). *Jurnal Teknik Lingkungan Universitas Andalas* 9(2): 132-140.
- Afiati, F. 2015. Pilih Pilih Daging Asuh. *Biotrends* 4(1): 19–25.
- Agustina, K. K. 2017. Proses Pemotongan Ternak, *Diktat Kuliah*, Fakultas Kedokteran Hewan Udayana, Denpasar.
- Akbar, J. A., Y. D. Hia, dan S. Wahyuni. 2014. Pengaruh Pembagian Kerja dan Pendelegasian Wewenang Terhadap Prestasi Kerja Pada G-Sports Center Padang. <https://media.neliti.com/media/publications/29845-ID-pengaruh-pembagian-kerja-dan-pendelegasian-wewenang-terhadap-prestasi-kerja-pada.pdf> (10 Januari 2020).
- Alibaba. 2020. www.alibaba.com (6 Januari 2020).
- Almega. 2020. Timbangan Truck. www.almeganews.wordpress.com (7 Januari 2020).
- Amazon. 2020. Pisau. www.amazon.in (7 Januari 2020).
- Amrin, A. 2006. *Asuransi Syariah*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Anritsu. 2020. Mesin Metal Detector. www.anritsu.com (6 Januari 2020).
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Assauri, S. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Atima. 2014. BOD dan COD sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah. *Jurnal Biology Science & Education* 3(2): 83-92.
- Azis, A., F. Manin, dan Afriani. 2010. Penampilan Produksi Ayam Broiler yang Diberi *Bacillus Circulans* dan *Bacillus Sp.* Selama Periode

- Pemulihan Setelah Pembatasan Ransum. *Jurnal Media Pertenakan* 33(1): 12-17.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2019. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2019*. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *SNI 01-4858-1998 tentang Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. *SNI 01-6366-2000 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 7388:2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Cartwright, L. M. Dan D. Latifah. 2010. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan. *Innovation of Vocational Technology Education* 6(17): 509-519.
- CRYO Systems. 2020. *Trolley Susun*. www.cold-storage-project.com (7 Januari 2020).
- Daniel. 2011. Pengaruh Suplementasi Metionin Cair dalam Air Minum Terhadap Performa, Persentase Karkas, dan Organ Dalam Ayam Broiler Periode Finisher, *Skripsi S-1*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Delfita, R. 2013. Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau dari Kehalalan dan Keamanan Pangan di Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Sainstek* 5(1):78-87.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.

- Direktorat Jendral Pertenakan dan Kesehatan Hewan. 2017. *Statistik Perternakan dan Kesehatan Hewan*. Jakarta: Direktorat Jendral Pertenakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI.
- Dutch Poultry. 2020. Mesin *Vent Opener*. www.dutch-poultry-tech.com (6 Januari 2020).
- Edrobotech. 2020. Mesin *Scalder*. www.edrobotech.com (6 Januari 2020).
- Fadilah R. dan A. Polana. 2004. *Aneka Penyakit pada Ayam dan Cara Mengatasinya*. Depok: PT. Agromedia Pustaka.
- Fadilah, R. dan A. Polana. 2004. *Aneka Penyakit pada Ayam dan Cara Mengatasinya*. Jakarta: PT. ArgoMedia Pustaka.
- Fahidin dan Muslich. 1999. *Ilmu dan Teknologi Kulit*. Bogor: Fateta IPB.
- Fuad, M., H. Christine, Nurlela, Sugiarto, dan Y. E. F. Paulus. 2006. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gammahendra, F., D. Hamid, dan M. F. Riza. 2014. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Efektivitas Organisasi. *Jurnal Administrasi Bisnis* 7(2):1-10.
- Gobel, R. 2008. *Mikrobiologi Umum dalam Praktek*. Makassar: Univeristas Hasanuddin.
- Good Cart. 2020. *Trolley*. www.goodcartproduct.com (7 Januari 2020).
- Google. 2020. Keranjang Ayam. www.google.com (7 Januari 2020).
- Hadiyanto, D. A. S. 2013. Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang *Shelf Life*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2): 52-59.
- Hasibuan, M. S. P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Hasibuan, M. S. P. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Hidayat, N. 2016. *Bio Proses Limbah Cair*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- HomeDepot. 2020. *Pallet*. www.homedepot.com (7 Januari 2020).
- Hoskin Scientific ltd. 2020. Termometer. www.hoskin.ca (7 Januari 2020).
- Husni, A. dan P. Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.

- Idris, A. 2016. *Pengantar Ekonomi Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Ihelper. 2020. *Meat Cart*. www.ihelper.en.made-in-china.com (7 Januari 2020).
- Indotrading. 2020. *Mesin Cropper*. en.indotrading.com (6 Januari 2020).
- Irawan, A. 1995. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan, Cara Mengolah dan Mengawetkan Secara Tradisional dan Modern*. Solo: Aneka Solo.
- Irfan, A. M. 2017. Kualitas Fisik Nugget Ayam pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat, *Skripsi-S1*, Fakultas Perternakan Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Junaidi H. dan Moch. 2009. *Desain Kemasan Untuk UKM, Materi Pelatihan Pengembangan Klinik Kemasan Produk UKM Jawa Timur*. Jawa Timur: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Jatim-LPPM ITATS.
- Kasih, N.S., A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. *Media Sains* 4(2): 154-159.
- Kaskus. 2020. *Mesin Stunning*. www.kaskus.co.id (6 Januari 2020).
- KBBI. 2016. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). <https://kbbi.web.id/mesin> (30 Mei 2020).
- Kementerian Lingkungan Hidup. 2001. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 Tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran*. Jakarta: Kementerian Lingkungan Hidup.
- Khaira W, H. Leni, S. Effendi. 2013. Pendugaan Umur Simpan Daging Ayam Asap pada Suhu Penyimpanan Berbeda dengan Metode Arrhenius, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Khambali. 2017. *Manajemen Penanggulangan Bencana*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Komariah, S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat Fisikokimia Daging Sapi, Kerbau dan Domba Pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Buletin Peternakan* 33(3): 183-189.
- Koto, E. S. 2012. *Panduan Lengkap Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000/ISO 2000*. Jakarta: REI.

- Kraton Indonesia. 2020. Mesin *Drip Drum*. poultryprocessingequipment.com (6 Januari 2020).
- Kurniawan dan R. Rumita. 2014. Perencanaan Sistem Perawatan Mesin Urbannye Dengan Menggunakan Metode Reliability Centered Maintenance II (RCM II). *Jurnal Industrial Engineering* 1-8.
- Kurniawan, W. 2016. Penentuan Critical Control Point (CCP) dan Pemantauan (Monitoring) Pada Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus Industri Makanan PT X), *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, Jakarta, 8 November 2016.
- Manan, A. 2006. *Aneka Masalah Hujum Perdata Islam di Indonesia*. Jakarta: Kencana.
- Maulana, Y. S. 2018. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik PT Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar. *Jurnal Ilmiah Administrasi Bisnis* 2(2): 211-221.
- Mdetectionn. 2020. Mesin *Grader*. mdetection.com (6 Januari 2020).
- Mobley, R. K., L. R. Higgins, dan D. J. Wikoff. 2008. *Maintenance Engineering Handbook 7th Edition*. New York: McGraw-Hill.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murniyati, T. D., I. Muljanah, dan Murniyati. 2013. *Membuat Filet Lele dan Produk Olahannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Novo. 2020. Timbangan. digitalweighing-scale.com (7 Januari 2020).
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos Chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 14(1): 1-11.
- Nuraini, E., T. Fauziah, dan F. Lestari. 2019. Penentuan Nilai BOD dan COD Limbah Cair *Inlet* Laboratorium Pengujian Fisis Politeknik ATK Yogyakarta. *Integrated Lab Journal* 7(2): 10-15.
- Nurhayati, T. dan A. Darwansyah. 2013. Peran Struktur Organisasi dan Sistem Remunerasi dalam Meningkatkan Kinerja. *Jurnal Ekonomi Bisnis* 14(2): 1-16.
- Nurminah, M. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas*. Medan: USU Digital Library.

- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 78/M-INDN/PER11/2016 tentang Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia Air Mineral, Air Demineral, Air Mineral Alami, dan Air Minum Embun Secara Wajib*. Jakarta: Menteri Perindustrian Republik Indonesia
- PoultryNews. 2020. Mesin *Vent Cutter*. poultrynews.co.uk (6 Januari 2020).
- Poultry Processing Equipment. 2020. Mesin *Inside Outside Washer*. poultryprocessingequipment.com (6 Januari 2020).
- Prastowo, Y. 2014. Pedoman Bimbingan Rencana Kerja Jaminan Keamanan dan Mutu Unit Usaha Pangan Asam Hewan. <http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id> (6 Juni 2020).
- Pujiyono. 2014. *Hukum Perusahaan*. Solo: CV. Indotama Solo.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwadi. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Putri, W. A. M. dan F. D. Agrippina. 2018. Pengaruh Substitusi Isolat dan Konsentrat Protein Kedelai Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Sosis Daging Ayam. *Jurnal Teknologi Agro Industri* 10 (1): 24-32.
- Rahmawati, F. 2013. *Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: BPPM DIY.
- Rejeki, S. 2015. *Sanitasi Hygiene dan K3*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Rini, S. R., Sugiharto, dan L. D. Mahfudz. 2019. Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Periode Finisher. *Jurnal Sain Pertenakan Indonesia* 14(4): 387-395.
- Rosyidi, D., A. Susilo dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus niger* pada Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 4 (1): 1-10.
- Rukaesih, A. 2004. *Kimia Lingkungan*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Rumah Mesin. 2020. Mesin *Vacuum Sealer*. _mdetection.com (6 Januari 2020).
- Sahubawa, L. 2016. *Teknik Penanganan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Saladin, D. 2007. *Manajemen Pemasaran*. Bandung: Linda Karya.

- Santoso, H. dan Sudaryani. 2011. *Pembesaran Ayam Pedaging Hari per Hari di Kandang Panggung Terbuka*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Santoso, I., S. A. Mustaniroh, dan D. Pranowo. 2018. Keakraban Produk dan Minat Beli *Frozen Food*: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen* 11(2): 133-144.
- Saulina, H. 2009. Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan Studi Kasus Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan *Statistical Process Control (SPC) Studi Kasus* : di PT. Lola Mina Jakarta Utara. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan.
- Setiyono. 2001. Dasar Hukum Pengelolaan Limbah B3. *Jurnal Teknologi Lingkungan* 2(1): 72-77.
- Sibarani, F. 2011. Evaluasi Penerapan Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau dari Keamanan Pangan dan Kehalalan di Tempat Pemotongan Ayam (TPA) di Empat Kecamatan, Kabupaten Bogor, *Thesis*, Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sirait, J. T. 2006, *Memahami Aspek-aspek Pengelolaan Sumber Daya Manusia dalam Organisasi*. Jakarta: PT Grasindo.
- Siswati, R. 2004. Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Perikanan. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Slaughtering Machines. 2020. Mesin *Screw Chiller Ceker*. <http://id.slaughteringmachines.com/> (6 Januari 2020).
- Soekidjo, N. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Soeparman, dan Suparmin. 2001. *Pembuangan Tinja dan Limbah Cair*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Soeparman dan Suparmin. 2002. *Pembuangan Tinja dan Limbah Cair*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Sonalia, D. dan M. Hubeis. 2013. Pengendalian Mutu pada Proses Produksi di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor. *Jurnal Manajemen dan Organisasi* 4(2): 112-127.
- Soribin, A. 2015. Organisasi dan Pelaku Organisasi. <http://repository.ut.ac.id/4581/1/EKMA5101-M1.pdf> (29 Mei 2020).
- Southeree. 2020. *Air Blast Freezer*. www.southeree.com (6 Januari 2020).

- Sucipta, I. N., K. Suriasih, dan P. K. D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Udayana University Press.
- Suhartini, S. dan I. Nurika. 2018. *Teknologi Pengolahan Limbah dan Agroindustri*. Malang: UB Press.
- Sunardi, C., A. Rahardja., dan E. Sukamto. 2018. Pengaruh Variasi Alat Ekspansi Pipa Kapiler dan TXV pada Performansi Sistem Air Blast Freezer dalam Pembekuan Daging Ayam, *Prosiding Seminar Nasional Vokasi Indonesia*, 1:130-136.
- Sunarsih, L. E. 2018. *Penanggulangan Limbah*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak* 6(1): 23-27.
- Surono, I.S, A. Sudiby, P. Wasposito. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Supriyanto, S., Ernawaty, dan F. E. Budi. 2018. *Sistem Pembiayaan dan Asuransi Kesehatan*. Sidoarjo: Zifatma Jawa.
- Syarif, R dan H. Halid. 2013. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan Press.
- Tentang Kolam Kandang Ternak. 2020. *Blower Fan*. www.contohternak.blogspot.com (8 Januari 2020).
- Ternak ayam PT. Mitrakultiva Indonesia. 2020. *Shackle*. www.ternakayam.net (6 Januari 2020).
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Triharjono, A., B. D. Probawati, dan M. Fakhry. 2013. Evaluasi Prosedur Standar Sanitasi Kerupuk Amplang di UD Sarina. *Agrointek* 7(2): 76-83.
- Thippareddi, H. dan M. Sanchez. 2006. *Thermal processing of meat products*. Dalam Sun D. (ed). *Thermal Food Processing*. Boca Raton: CRC Press.
- Trisunaryanti, W. 2018. *Dari Sampah Plastik Menjadi Bensin dan Solar*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Triyadi, K. M. 2018. Studi Pembuatan *Nugget Ikan Gluten Free* dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*). Skripsi-S1, Politeknik, Denpasar.
- Wibawati, A., Estoepangetic, dan Musfasirin. 2016. Pengaruh Pemingsanan Elektrik terhadap Nilai pH Musculus Fibularis Longus Ayam Broiler. *Veterina Medika* 9(3).
- Windiani, D. dan D. Ari. 2014. *Variasi Resep Praktis untuk Menu Sehari-hari: Masakan Ayam (Goreng, Bakar, Tumis, Berkuah, Pepes)*. Jakarta: Media Pustaka.
- Woerman. 2020. *Forklift*. www.woermann-ghana.com (7 Januari 2020).
- Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, N. Runtini. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak* 16(2) : 95-99.
- Wursanto. 2003. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Yetniwati. 2017. Pengaturan Upah Berdasarkan Atas Prinsip Keadilan. *Mimbar Hukum* 29(1):82-95.
- Yuniari, A. 2014. Karakteristik Sifat Mekanik, Ketahanan Api dan Pembakaran, dan Morfologi Nanokomposit Campuran PVC Dan LDPE. *Majalah Kulit, Karet, dan Plastik* 30(1):7-14.
- Zivotofsky, A. Z. dan R. D. Strous. 2012. A Perspective On The Electrical Stunning Of Animals: Are There Lessons to be Learned From Human Electro Convulsive Therapy (ECT). *Journal Meat Science* (90): 956-961.