

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrial. 2010. Potensi sapi pesisir dan upaya pengembangannya di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Pertanian* 29 [2]: 66-72.
- Amir, Y.S. 2008. Pelumuran Jahe dan Lama Penyimpanan Daging Sapi Terhadap Kualitas Dendeng Secara Kimia, Fisika dan Total Koloni Bakteri. Tesis Pasca Sarjana Universitas Andalas, Padang
- Astawan. 2004. Mengapa Kita Perlu Makan Daging. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi
- Bouton, P.E., Harris, P.V. dan Shorthose, W.R (1971). *J. Food Sci.* 36.453
- Buckle, K.A.,R.A. Edward.,G.H. Iett and M. Wooton. 2010. Ilmu Pangan Terjemahanpurrnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Costa. 2013. Cara Menjaga Kualitas Daging Segar. Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang, Kupang
- Gunawan. Abubakar., Tri Pambudi, G; Karim, K; Nista, D; Purwadi, A.dan Putro, P. P. 2008. Petunjuk Pemeliharaan Sapi Brahman Cross. BPTU Sapi Dwiguna dan Ayam Sembawa. Direktorat Jenderal Peternakan, Departemen Pertanian RI, Jakarta
- Hadi, P.U. dan N. Ilham. 2002. Problem dan prospek pengembangan usaha pembibitan sapi potong di Indonesia. *Jurnal Penelitian Pengembangan Pertanian* 21 (4): 148-157.
- Hamm, R (1975). Pada Meat. Ed. D.J. A. Cole dan R. A Lawrie Butterworth, London. Hal. 321.
- Hanafiah, K.A. 2011. Rancangan Percobaan. Rajawali Press. Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Hardjosubroto, W. 1994. *Aplikasi Pemuliabiakan Ternak di Lapangan*. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Ishak. S. 2011. Si Gundul Sapi Peranakan Simmental. [www.tb512.co/farm/](http://www.tb512.co/farm/). Diakses 27 Oktober 2015
- Lawrie, R., A. 2003. Ilmu Daging Edisi 5 Terhemahan Parakkas, A. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Murray, Robbert, K. Darylk. Granner, Petter A. Mayes Victor W. Rodwell. 2003. Biokimia Harper Edisi 25 diterjemahkan Andry Hartanto, Jakarta.
- Nurani, A.S. 2010. Meat (Daging). University Pendidikan Indonesia. Bandung

- Obuz, E.M. E. Dikeman. J.P. Grobel. W. Stephans. T.M. Loughin.2004. Beef Longissimus Lorum, Biceps Femoris and deep Pectoralis Warner Bratzler shear Force is Affected Differently by Andpoint Temperature, Cooking Method and USDA Quality Grade. – Meat Sci 68: 243-248
- Rahayu. S. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. IPB, Bogor.
- Rusfidra. 2007. Sapi pesisir, sapi asli di Sumatera Barat. Terakhir disunting 08 Februari 2007. <http://www.cimbuak.net/content/view/871/5/>. di unduh pada tanggal 29 agustus 2015.
- Saladin. 1983. Sapi Pesisir. [http://kamicintapeternakan.co.id/sapi\\_pesisir.html](http://kamicintapeternakan.co.id/sapi_pesisir.html) Diakses 29 september
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Nutrisi Gizi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Standar Nasional Indonesia (SNI). No. 01-3932. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Steel,R. G. D., and J. H. Torrie, 1995, Prinsip dan Prosedur Statistika : Suatu pendekatan Biometrik, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Susilorini, E. T. 2008. Budi Daya 22 Ternak Potensial. Penebar Swadaya, Jakarta
- Swatland. H. J. 1994. Stukture and Development of Meat Animal and Poultry. [Animalproduction.net/index.php/jap/article](http://Animalproduction.net/index.php/jap/article) Diakses 29 Agustus 2015
- Wismer-Pedersen, J. (1971). Pada the Science of Meat and Meat Products. 2nd ed. Ed. J.F. price dan B.S. Schweigert, W. H. Freeman and Co., San Fransisco. Hal .177.