

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D. E., J. C. Forrest, D. E. Gerrard and E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science 4th Edit. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Alvarado, C. dan S. McKee. 2007. *Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. Journal Appl Poultry Res.* 16:113-120.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia, Jakarta.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, dan W.R. Shorthose. 1971. *Effect of ultimate pH upon the waterholding capacity and tenderness of mutton. Journal Food Science.* 36:435-439.
- Bratzler, L.J. (1971). Pada The Science of Meat and Meat Products. 2nd ed. W.H. Freeman and Co., San Fransisco. Hal. 328-348.
- Buckle, K. A. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. Buku Statistik Peternakan 2012. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Forrest, G.J., Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Hadiwiyanto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Penerbit Liberty, Jakarta.
- Jamhari, M. 2000. Ilmu Teknologi Pengolahan Daging. UI Press, Jakarta.
- Jeprison, A.S. 2011. Pengaruh Stimulasi Listrik terhadap Kualitas Daging Sapi (Skripsi). Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Lawrie, R.A. 2011. Ilmu Daging. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lukman D. W., 2010. Nilai pH Daging. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.
- Nurwantoro dan S. Mulyadi, 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Pearson, A.M. and T.R. Dutson. 1985. Advance in Meat Research. Vol. 1. Electrical Stimulation. Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.

- Purbowati, E., dan E. Suryanto, 2001. Karakteristik fisik otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* domba hasil penggemukan *feedlot* dengan berbagai level konsentrat dan pakan dasar yang berbeda. *Buletin Peternakan*. Edisi Tambahan, Desember 2001: 89-94
- Riyanto, J. 2001. Karakteristik Kualitas Fisik dan Nutrisi Daging Sapi PO pada Berbagai Macam Otot. *Buletin Peternakan*. Edisi Tambahan. hlm. 232–240.
- Shanks, B. C., D.M. Wulf dan R. J. Maddock. 2002. Technical Note : The Effect of Freezing on Water Blatzaer Shear Force Value of Longissimus Steak Across Several Postmortem Aging Perioda. *J. Anim. Sci.*
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2000. Daging Segar Nasional [SNI 01-6366-2000]. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi SNI 3932. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. Diterjemahkan oleh Sumantri, B, 1989. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.
- Susilo, P. 2008. Perbedaan Bangsa Terhadap Kualitas Daging Sapi (Skripsi). Universitas Hasanudin, Makasar.
- Syahridho, M. 2015. Kualitas Fisik Daging Beberapa Bangsa Sapi yang Dipotong Pada Rumah Pematangan Hewan Kota Solok (Skripsi). Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Weir, C.E. (1960). *The Science of Meat and Meat Products*. Ed . Amer. Meat Inst. Found. Reinhold Publishing Co., New York. Hal 212.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik PE (polyethylen) dan Plastik PP (polypropylen) Di pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* Vol 5 No 1 Februari 2008 (22 – 27).