

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D. E., J. C. Forrest, D. E. Gerrard and E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science 4<sup>th</sup> Edit. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Abustam. 2009. Karekterisitk Daging. [www.kualitas-daging.html](http://www.kualitas-daging.html). Diakses tanggal 26 Januari 2014.
- Afandi. C. 2015. Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Pasar Swalayan dengan Pasar Tradisional Di Kota Padang. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Amir, A., 2008. Rangkaian Ilmu Kedokteran Forensik. Edisi Ketiga. Bagian : Forensik Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Bandini, Y. 1997. Sapi Bali. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Flett and M. Wooton. 2010. Ilmu Pangan Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose, 1971. The Effect Of Ultimate pH Upon The Water-Holding Capacity and Tenderneess of Mutton. *J. Food Sci.* 36: 435.
- Fitri, D. N. 2012. Konsumsi Daging Sapi Tingkatkan Kecerdasan Anak. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Forrest, J. C., E. B. Aberle., H. B. Hendrick., M. D. Judge and R. A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co., San Francisco.
- Hadiwiyanto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Penerbit Liberti, Jakarta.
- Jamhari, M. 2010. Ilmu Teknologi Pengolahan Daging. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Kardong. 1998. Arm/FinMuscles. [http://bio.sunyorange.edu/updated2/comparative anatomy/anat.html2/M ARM.html](http://bio.sunyorange.edu/updated2/comparative%20anatomy/anat.html2/M%20ARM.html). [25 Juli 2016].
- Khasrad. 2010. Keempukan Daya Mengikat Air dan *Cooking Loss* Daging Sapi Pesisir Hasil Penggemukan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2010. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Limau Manis, Padang 25163.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging Edisi 5 Terjemahan Prakkas, A. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Murray, Robert K., Granner, Daryl K., Rodwell, Victor W. 2003. Biokimia Harper Edisi 25 diterjemahkan oleh Andry Hartanto, Jakarta.

Murtidjo, B. A. 1990. Seni Budidaya Sapi Potong. Kanisius, Yogyakarta.

Nurani, A. S. 2010. Meat (Daging). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Obuz, E.M. E. Dikeman. J.P. Grobel. W. Stephans. T.M. Loughin.2004. Beef Longgisimus Lobrum, 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.

Pearson, A. M dan R. B. Young. 1971. Muscle and Meat Biochemistry. Academic Press, Inc. San Diego, New York, Berkeley, Boston, London, Sidney, Yokyo, and Toronto.

Purnomo, H., Purwadi., D. Rosyidi dan N. I. Testiani. 2000. Kualitas Daging Domba Ekor Gemuk Betina Periode Lepas Sapih Dengan Perlakuan Docking dan Tingkat Pemberian Kosentrat Ditinjau dari pH, Daya Ikat Air, keempukan dan Susut Masak. JIIP. 10(2), 11-17, 2000.

Rahayu. S. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sanudo, C., J. L. Olleta., M. M. Campo., B. Panea., G. Renand., F. Turin., S. Jabet., K. Osoro., C. Olivan., G. Noval., M. J. Garcia., D. García., R. Cruz-Sagredo., M. A. Oliver., M. Gil., M. Gispert., X. Serra., L. Guerrero., M. Espejo., S. García., M. Lopez., M. Izquierdo., R. Quintanilla., M. Martín., and J. Piedrafita. 2008. Meat Quality of Ten Cattle Breeds of the Southwest of Europe. FAIR1 CT95 0702 Final Report, 190-132. 2008.

Sastradipradja, D. 1990. Potensi internal sapi Bali sebagai salah satu sumber plasma nutfah untuk menunjang pembangnan peternakan sapi potong dan ternak kerja nasional. Pros. Seminar Nasional Sapi BANGSA UNTUK KEDJAJAAN BANGSA. Denpasar, 20–22 September. Denpasar: Fakultas Peterernakan Universitas Udayana. Hlm A-47- A54.

Shanks, B. C., D. M. Wulf and 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. 2009. Ilmu dan Teknolgi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Steel, R. G. D and J. H. Torrie, 1995, Prinsip dan Prosedur Statistika : Suatu pendekatan Biometrik, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Suryati, I dan I. I Arief. 2005. Pengujian daya putus Warner Bratzler Shear, susut masak dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. Laporan penelitian. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice-Hall Inc., Englewood Cliffs, New Jersery.

Wandira. S. 2016. Perbandingan Kualitas Fisik Daging (pH, warna, daya ikat air, susut masak dan keempukan) Daging Dari Beberapa Bangsa Sapi Potong. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.

Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. Pangan dan Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

