

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D. E., J. C. Forrest, D. E. Gerrard and E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science 4th Edition. Kendall Hunt Publishing Company, Iowa.
- Abustam, E. 1987. Contribution Al' etude Des Caracterissafion Des Viances Bovines Par les Proprietes Des Tissus Conjontift These Des Docteur Enginius, Universite Blaise Pascala, France.
- Amir, Y. S. 2008. Pelumuran Jahe dan Lama Penyimpanan Daging Sapi Terhadap Kualitas Denden gSecara Kimia, Fisika dan Total Koloni Bakteri. Tesis Pasca Sarjana Universitas Andalas, Padang.
- Anggraini, M. S. 2013. Pengaruh Kombinasi Perlakuan Stimulasi Listrik dan Lama Pelayuan terhadap pH, Susut Masak dan Keempukan Daging Kerbau (*Bubalus bubalis*). Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Astawan. 2004. Mengapa Kita Perlu Makan Daging. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Bogor.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Ilett and M. Wooton. 2010. Ilmu Pangan Terjemahan purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2008. Statistik Peternakan 2008. Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian RI, Jakarta.
- Dwiyanto, K dan H. Handiwirawan. 2006. Strategi Pengembangan Ternak Kerbau :Aspek Penjaringan dan Distribusi. Prosiding Loka karya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Food Standards Agency. 2002. The Meat Products Regulations 2003: Guidelines on the Labeling and Declaration of Meat Content in Meat Products. Annex II. Draft for Public Consultation. Food Labeling and Standards Division, Food Standards Agency, London.
- Jamhari, M. 2000. Ilmu Teknologi Pengolahan Daging. UI Press, Jakarta.
- Jefrijon, A. S. 2013. Analisis Pengaruh Kombinasi Perlakuan Stimulasi Listrik dan Pelayuan Terhadap pH, Susut Masak dan Keempukan daging sapi Peranakan Simmental. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.

- Jefrison, A. S. 2011. Pengaruh Stimulasi Listrik Terhadap Kualitas Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Judge, M. D., E. D. Arbele, J.C. Forest, H.B. Hendrick and R.A. Merkel, 1989. Principle of meat science. 2nd ed. Kendall Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Kandeepan, G., S. Biswas, and K. Porteen. 2006. Influence of histological changes of refrigerator preserved buffalo meat on quality characteristics. Journal of Food Technology 4 (2) : 116-121
- Kardong. 1998. Arm/Fin Muscles. http://bio.sunyorange.edu/updated2/comparativeanatomy/anat.html2/M_ARM.html. [25Juli 2016].
- Lawrie, R., A. 2003. Ilmu Daging Edisi 5 Terjemahan Parakkas, A. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Mahmudah. 2010. Histomorfologi dan karakteristik fisik daging kerbau pada umur dan jenis kelamin yang berbeda. Fakultas peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Depdikbud. Dirjen DIKTI. PAU IPB, Bogor.
- Nurwantoro dan S. Mulyadi, 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rao, D. N., G. Thulasi and S. W. Ruban, 2009. Meat quality characteristics of nondescript buffalo as affected by age and sex. World Applied Sciences Journal 6(8): 1058-1065.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknolgi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI).NO.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.
- Suryati, I dan I. I Arief. 2005. Pengujian daya putus Warner Bratzler, 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 Jersey.

