

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press, Makassar.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia, Jakarta.
- Berg R.T. dan R.M Butterfield. 1976. New Concepts of Cattle Growth. Sydney University Press, Sydney.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and W. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adono. International Development Program of Australian Universities and Colleges, UI Press, Jakarta.
- Dewi, A. M., I. B. N. Swacita dan N. K. Suwiti. 2016. Pengaruh Perbedaan Jenis Otot dan Lama Penyimpanan Terhadap Nilai Nutrisi Daging Sapi Bali. Buletin Veteriner Udayana Vol. 8 No. 2: 135-144 pISSN: 2085-2495; eISSN: 2477-2712.
- Dosrosier, N. W. 1998. Teknologi Pengawetan Pangan (Muchiji Muljohardjo, Penerjemah). Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Englawati, D. 2012. Kualitas Daging Sapi Ditinjau dari Mutu Fisiknya. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge dan R. A Merkel. 1992. Principle of Meat Science. W. H. Freeman and Co. San Fransisco, USA.
- Gunardi, E. 1993. Dasar-dasar Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hadiwiyanto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Penerbit Liberti, Jakarta.
- Hardjosubroto, W. dan J. M. Astuti. 1993. *Buku Pintar Peternakan*. PT Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hendrick dan R. A. Merkel, 1989. *Principle of Meat Science*. 2nd ed. Kendall Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Kardong. 1998. Arm/Fin Muscles. [http://bio.sunyorange.edu/updated2/comparativ\\_eanatomy/anat.html2/M\\_ARM.html](http://bio.sunyorange.edu/updated2/comparativ_eanatomy/anat.html2/M_ARM.html). [25 Juli 2016].
- Karni. 2011. Kualitas Daging Ditinjau Dari Keberadaan Escherichia coli, Kadar Protein, Air, dan Ph Pada Daging Sapi Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kabupaten Solok Selatan. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.

Lambuth, T. R., J. D. Kemp and H. A. Glimp. 1970. Effect of the Rate of Gain and Slaughter Weight On Lamb Carcass Composition. *Journal Animal Science*. 30 : 27-35.

Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging. Edisi kelima*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Meuthia, R. 2010 Studi Tentang Kualitas Daging Sapi Ditinjau Dari Kandungan Protein, Lemak, dan PH Daging Pada Beberapa Tempat Penjualan Daging Sapi di Kota Payakumbuh. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.

Muchtadi, T. R., Sugiono dan A, Fitriyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.

Natasasmita, A. 1984. *Pengantar Evaluasi Daging*. Fakultas peternakan institute Pertanian Bogor, Bogor.

Nugroho, W. A. 2008. Produktivitas Karkas Dan Kualitas Daging Sapi Sumba Ongole Dengan Pakan Yang Mengandung Probiotik, Kunyit Dan Temulawak. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Prakkarsi, A. 1999. Ilmu Gizi dan Makanan Ternak Monogastrik. Angkasa, Bandung

Prasetyio, H., M. Ch. Padaga dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi Di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* Vol. 8 No. 2: 1-8 ISSN : 1978-0303.

Proverawati, A. dan E, K, Wati. 2011. Ilmu Gizi Keperawatan dan Gizi Kesehatan Nuha Medika, Yogyakarta.

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. *JHIP*. 10(2), 11-17, 2000.

Raiymbek, G., B. Faye, A. Serikbayeva, G. Konuspayeva and I. T. Kadim. 2012. Chemical composition of *Infraspinatus*, *Triceps brachii*, *Longissimus thoraces*, *Biceps femoris*, *Semitendinosus*, and *Semimembranosus* of Bactrian (*Camelus bactrianus*) camel muscles. *Jurnal AgriSains* 3 (4): 1-12.

Romans, J. R., J. C. William, C. W. Carlos, L. G., Marion and K. W. Jones. 1994. *The Meat We Eat*. 13rd Ed. Interstate Publishers Inc. Danville, Illinois.

Rosman, I. 2016. Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air, Protein, Lemak) Otot Paha (*Biceps Femoris*) Pada Beberapa Bangsa Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.

Rosyidi, D., A. Susilo dan I. Wiretno. 2010. Pengaruh Bangsa Sapi Terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* Vol. 5 No. 1: 11-17 ISSN: 1978-0303.

Sastradipradja, D. 1990. Potensi Internal Sapi Bali Sebagai Salah Satu Sumber Plasma Nutfah Untuk Menunjang Pembangunan Peternakan Sapi Potong dan Ternak Kerja Secara Nasional. Pros. Seminar Nasional Sapi Bali. Denpasar, 20-22 September. Denpasar: Fakultas Peternakan Universitas Udayana. Hlm A-47-A54.

Searle, T. W. and D. A. Griffiths, 1983. Equation for Postnatal Chemical Composition of the Fat-Free Empty Body of Sheep and Cattle. *Journal of Agriculture Science* 100 : 693-699.

Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. Puspitasasi. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.

Soeparno. 2009. *Ilmudan Teknolgi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada Universiti Press, Yogyakarta.

Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip Dan Prosedur Statistika. Penterjemah Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka, Jakarta.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Suwiti, N. K., P. Suastika, I. B. N. Swacita dan W. Piraksa, 2013. Prosiding Seminar Nasional Sapi Bali: Tingkat Kesukaan Wisatawan Asing di Bali Terhadap Daging Sapi Bali dan Wagyu. Hal 42. Cetakan 24 September 2013, Denpasar.

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

Winarno, F. G., dan S. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia, Jakarta.

Wismer-pedersen, J. 1971. Chemistry of Animal Tissues: Water Pada: The Science of Meat and Meat Products. Editor J. F. price dan B. S. Schweigert. W. H. Freeman and Co., San Fransisco. Hal. 177-207.