

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.
- Anon, M. C dan A. Calvelo. 1980. Freezing rate effects of drip loss of frozen beef. J. Meat Sci. 4 (1): 1-14.
- Apriyanto, A. 1989. Analisa Pangan. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia, Jakarta.
- Bouton, P. E., A. L. Fort., P. V. Harris., W. R. Sorthose., D. Ratcliff and J. H. L. Morgan. 1976. Influence cooking loss from meat. J. Anim. Sci. 44: 53.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Lett and M. Wooton. 2010. Ilmu Pangan Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Bratzler, L. J. 1971. Pada The Science of Meat and Meat Products. 2nd ed. W. H. Freeman and co., San Fransisco. Hal. 328-348.
- Direktorat Perbibitan dan Produksi Ternak, 2015. Ditjen Peternakan dan Keswan Kementerian Pertanian Republik Indonesia. <http://bibit.ditjennak.pertanian.go.id/content/sapi-po>, di akses 22 juni 2016.
- Englawati, D. 2012. Kualiatas Daging Sapi Ditinjau dari Mutu Fisiknya. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Fikar, S dan R. Dadi. 2010. Beternak dan Bisnis Sapi Potong. PT. Agro Media Pustaka, Jakarta Selatan.
- 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.
- Hamm, R. 1972. Kolloidchemie des Fleisches-des Wasserbindungs-vermoegen des Muskeleiweisses in Theorie und Praxis. Verlag Paul Parey, Berlin.
- Jamhari, M. 2000. Ilmu Teknologi Pengolahan Daging. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Jefrison, A. S. 2011. Pengaruh Stimulasi Listrik Terhadap Kualitas Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.

- 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. [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, Padang.
- Komariah., S. Rahayu dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba Pada Lama *Postmortem* Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. Vol. 33 (3): 183-189. ISSN 0126-4400.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi kelima. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Nurwantoro dan S. Mulyadi, 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Nusi, M., R. Utomo dan Soeparno. 2011. Pengaruh Penggunaan Tongkol Jagung Dalam *Complete Feed* dan Suplementasi *Undegraded Protein* Terhadap Pertambahan Bobot Badan dan Kualitas Daging Pada Sapi Peranakan Ongole. *Buletin Peternakan* Vol. 35 (3): 1-9 ISSN 0126-4400.
- Priyanto, R., A. M. Fuah., E. L. Aditia., M. Baihaqi dan M. Ismail. 2015. Peningkatan Produksi dan Kualitas Daging Sapi Lokal Melalui Penggemukan Berbasis Sereal pada Taraf Energi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. Vol. 20 (2): 108-114. ISSN 0853-4217. EISSN 2443-3462. DOI: 10.18343/jipi.20.2.108.
- 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. *JIP*. 10(2), 11-17, 2000.
- Rangkuti, M., H. Pulungan dan A. R. Siregar. 1973. *Pengembalaan dan Pengarahan Penelitian Sapi Potong di Indonesia*. Hasil Lokakarya. LPP, Bogor.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.* 80:2122-2125.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknolgi Daging. Gajah 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, 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. Sructure and Development of Meat Animals. Prentince-Hall Inc., Englewood Cliffs, New Jensery.
- Wismer-pedersen, J. 1971. Chemistry of Animal Tissues: Wter 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.

