

DAFTAR PUSTAKA

- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia, Jakarta.
- 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.
- Deni, H., S. Dian., dan A. Kusuma. 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 3 (1) : 61 – 67
- 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.
- Dinas Kelautan dan Pertanian. 2013. Kebutuhan dan Penyediaan Daging Sapi DKI Jakarta 2013, Jakarta.
- 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.
- Englawati, D. 2012. Kualitas 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.
- 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.
- 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/comparativeanatomy/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.
- Lestariana, W. 2003. Tinjauan Biokimiawi Pola Makan untuk Mencegah Penyakit Defisiensi dan Penyakit Degeneratif. *Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar*. Fakultas Kedokteran, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- 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.
- Nurwantoro dan S. Mulyadi, 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- 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. *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.

- 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.
- 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.
- 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.
- Swatland, H.J. (1984). *Structure and Development of Meat Animals*. Prentince-Hall Inc., Englewood Cliffs, New Jersery.
- Winarno, F.G., dan S. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia, Jakarta.