

DAFTAR PUSTAKA

- Amrih, P., Soeparno.,S., Edi dan Rusman. 2009. Karakteristik Kimia dan Mikrostruktur Otot Longissimus Dorsi dan Biceps Femoris dari Sapi Glonggong. Buletin Peternakan Vol. 33 (1) : 23-29.
- AOAC. 1975. Official Methods of Analysis. 12th ed. The Associaton Of Official Analytical Chemist, Washington DC
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Bambang. Y. S. 2012. Sapi Potong, Penerbit Kanisius, Yogjakarta.
- Deni. H., S. Dian., dan A. Kusuma. 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pematangan 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. Buletin Veteriner Udaya Vol. 8 No. 2: 135-144 pISSN: 2085-2495;eISSN: 2477-2712
- Ditjennak. 2010. Direktorat Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan :<http://www.ditjennak.go.id/d-keswan.asp>. Diakses 29 Agustus 2015.
- Hadi, P.U. dan N. Ilham. 2002. Problem dan prospek pengembangan usaha pembibitan sapi potong di Indonesia. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian 21(4): 148–157.
- Hardjosubroto, W. dan J.M. Astuti. 1993. *Buku Pintar Peternakan*. PT Gramedi Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin Peternakan Vol.24(1).2000.
- Jefrison, A.S 2011. Pengaruh Stimulasi Listrik terhadap Kualitas Daging Sapi (Skripsi). Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Jhon, E. G. R. 2015. Daya Mengikat Air dan Susut Masak Daging Sapi Blansir yang Dikeringkan dalam Oven dan Dikemas Vakum. Jurnal Zootek (“Zootek” Journal) Vol. 35 No 1 : 131 – 137.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, E. D. Forrest, J. C., Hedrick. H. B and R. A. Merkol. 1989. Principles of Meat Science, Kendall/Hunt.Publishing Co. Dubugue, Iowa.

- 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 .
- Kuswati. E. 2006. Evaluasi Total Bakteri, *Water Holding Capacity* dan Kadar Air Daging Sapi di Pasar Salatiga. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lawrie, R. A..2003. Ilmu Daging Edisi 5 Terjemahan Parakkas, 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.
- Natasasmita, S., R. Priyanto dan D. M. Tauchid. 1987. Evaluasi Daging. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nugroho, C. P. 2008. *Agribisnis Ternak Ruminansia Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Nurwantoro. 2003. Dasar teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Prasetyo, 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.
- Rosman, I. 2016. Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air,Protein,Lemak) Otot Paha (*Biceps Femoris*) Pada Beberapa Bangsa Sapi. Kripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologo Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Nutrisi dan Gizi 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.
- Sudarmaji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.

Sudarmono, A.S dan Sugeng, Y.B .2009. Sapi Potong. Pemeliharaan, Perbaikan Produksi, Prospek Bisnis, Analisis Penggemukan. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.

Susilorini, E. T. 2008. Budi Daya 22 Ternak Potensial. Penebar Swadaya, Jakarta.

Yosrial, A., 2017. Perbandingan Kualitas Fisik Otot Longissimus Dorsi, Biceps Femoris dan Tricep Brachii pada Kerbau. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.

Zeki, H 2017. Perbandingan Kualtas Kimia (Kadar Air, Protein, dan Lemak) Otot Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar air, Protein dan Lemak) Otot Longissimus dorsi, Bicep femoris Dan Triceps brachii Pada Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas andalas, Padang.

