

DAFTAR PUSTAKA

- Anon, M. C., and A. Calvelo., 1980. Freezing rate effect on drip loss of frozen beef. *J. Meat Sei*, 4:1.
- Arbele, D. E., J. C. Forrest, D. E. Gerrad and E. W. Mills., 2001. Principles of Meat Science 4th Edit. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Astawan., 2004. Mengapa Kita Perlu Makan Daging. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, IPB.
- Bouton, P. E., and W. R. Shorthose., 1971. Effect ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness at mutton. *J. Food Sci.* Vol: 36.435-439.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Lett., M. Wooton., 2010. Ilmu Pangan Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Costa., 2013. Cara Menjaga Kualitas Daging Segar. Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang, Kupang.
- Darlin, D., 2017. Perbandingan Kualitas Fisik (pH, Susut Masak, Keempukan, Daya Ikat Air) Otot *Longissimus Dorsi*, *Biceps Femoris* dan *Triceps Brachii* pada Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Darwita, L. 2014. Produk Daging Beku dan Thawing yang Aman : <http://kesmavet.ditjennak.pertanian.go.id>. Diakses 2 Februari 2017.
- Desrosier, N. W., 1969. The Technology of Food Preservation, 2nd Edition. The Avi Publishig Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Dinas Kelautan dan Pertanian., 2012. Kebutuhan dan Penyediaan Daging Sapi DKI Jakarta 2013, Jakarta.
- Ditjennak., 2010. Direktorat Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan : <http://www.ditjennak.go.id>. Diakses 29 Desember 2016.
- Harris, R.S dan E. Karmas., 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerjemah S. Achmadi. ITB-Press, Bandung.
- Jamhari. ,2000. Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi Selama Penyimpanan Beku. *Buletin Peternakan.* Vol 24.
- 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., H. B. Hedrick. and R. A. Merkol., 1989. Principles of Meat Science, 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.
- Lawrie, R. A., 2003. Ilmu Daging Edisi 5 Terjemahan Parakkas, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Muchtadi, T. R dan Sugiono., 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurwanto dan S. Mulyani., 2003. Teknologi Hasil Ternak. Buku Ajar. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Potter., 1973. Food Science, 2nd Edition. The Avi Publishing Company, Inc.
- Sarashwati, G. T., 1995. Mempelajari Pengaruh Enzim Papain Secara Antemortem Terhadap Sifat Fisiko Kimia Daging Kambing Tua Jantan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor
- Soeparno, Rihastuti, R. A., Indratiningsih dan Suharjono, T. A., 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, 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.
- Tranggono, Z., Noor, J. Wibowo, M. Gradjito dan M. Astuti., 1980. Kimia, Nutrisi Pangan. PAU. Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Utami, U. R., Jamhari dan Rusman., 2006. Buletin Peternakan Vol 30 (3). Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Yosrial, A., 2017. Perbandingan Kualitas Fisik Otot Longissimus Dorsi, Biceps Femoris dan Triceps Brachii pada Kerbau. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.

