

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard and E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science 4th Edit. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press, Makassar.
- Adrial. 2010. Potensi Sapi Pesisir dan Upaya Pengembangannya di Sumatera Barat. Jurnal Litbang Pertanian, 29 (2) :66-72.
- Amir, A., 2008. Rangkaian Ilmu Kedokteran Forensik. Edisi Ketiga. Bagian : Forensik Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Amrih, P., Soeparno., S. Edi dan Rusman. 2009. Karakteristik Kimia dan Mikrostruktur Otot Longissimus Dorsi dan Biceps Femoris dari Sapi Glonggong. Buletin Peternakan 33, (1) : 23-29.
- AUS-MEAT. 1998. Hanbook of Australian Meat. AUS-MEAT Limited, Australian.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia, Jakarta.
- Buckle, K. A.,R.A. Edward, G.H. Lett and W. Wooton. 2010. Ilmu Pangan Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- 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.
- Fitriansyah, S. 2009. Pengaruh Umur dan Voltase Listrik Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Keempukan otot *Longissimus dorsi* pada Kerbau. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan Organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin Peternakan 24(1). 2000.
- Jhon, E. G. R. 2015. Daya Mengikat ir dan Susut Masak Daging Sapi Blansir yang Dikeringkan dalam Oven dan Dikemas Vakum. Jurnal Zootek ("Zootek"Journal) 35 No 1 : 131-137.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hendrick and R. A. Merkel, 1989. *Principle of Meat Science*. 2nd ed. Kendall Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Khasrad. 2006. Pertumbuhan, Karakteristik Karkas dan Kualitas Daging Sapi Pesisir yang Dipelihara secara Instensif pada Periode Waktu yang Berbeda. Disertasi Doktor. Program Pasca Sarjana Universitas Andalas, Padang.

- Lawrie, R.A. 2003. Meat Science. 6th Edit. Terjemahan. A. Parakasi dan A. Yudha. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lawrie, R. A. and D. A. Ledward. 2006. Lawrie's Meat Science. 7th ed. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- 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. minggu 2 Februari : IV. Models. Meat Sci 55: 131-138
- Muchtadi, T. R., Sugiono dan A. Fitriyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Mc Collum, P. D. dan R. L. Henrickson. 1977. In Animal Science Research Report. Editor R. H. Thayer dan J. R. Cozart. Oklahoma State University and USDA.
- Nugroho, W. A. 2008. Produktivitas karkas dan kualitas daging sapi sumba ongoledengan 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.
- 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 Konsentrat Ditinjau dari Ph, Daya Ikat Air, Keempukan dan Susut Masak. JIIP. 10(2), 11-17, 2000.
- 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.
- Raiymbek, G., B. Faye, A. Serikbayeva, G. Konuspayeva and I. T. Kadim. 2012. Chemical Ekor Gemuk Betina Periode Lepas Sapih Dengan Perlakuan Docking dan Tingkat Pemberian Konsentrat Ditinjau dari pH, Daya Ikat Air, Keempukan dan Susut Masak. JIIP. 10(2), 11-17, 2000.
- Rahayu. S. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. Institut Pertanian Bogor, 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.
- Rosyidi, D., A. Susilo dan I. Wiretno. 2010. Pengaruh bangsa sapi terhadap kualitas fisik dan kimiawi daging. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5(1): 11-17.

- Rusfidra. 2007. Pengembangan Peternakan Di Wilayah Pesisir Untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan Hewani dan Pengentasan Kemiskinan. Makalah Kongres Ilmu Pengetahuan Nasional (KIPNAS). Mercure Convention Centre, Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. Puspitasari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar University Pangan dan Gizi. University Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suryati, T. dan I. I Arief. 2005. Pengujian daya putus Warner Bratzler Shear, susut masak dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. Laporan penelitian. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susanty, H., Arnim dan Y. Sari. 2006. Pengaruh lama stimulasi listrik dan jenis otot terhadap kandungan air, pH dan *cooking loss* daging sapi Pesisir. Lembaga Penelitian Universitas Andalas, Padang.
- Swatland, H.J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice Hall Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- Winarno, F. G., dan S. Fardiaz. 2004. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia, Jakarta.
- Yetmaneli dan H. Susanty. 2009. Peningkatan Kualitas Daging Sapi melalui Penerapan Teknologi Stimulasi Listrik. Lembaga Penelitian Universitas Andalas, Padang.
- Yurnalis. 2013. Polimorfisme Growth Hormone Gene In Pesisir Cattle West Sumatera, Disertasi. Universitas Andalas, Padang.