

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, H., Hendri, dan A. Yuniza. 2005. Pengantar Ilmu Peternakan. Buku Ajar Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Abustam, E. 2004. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Daging. Program Quev Proyek Peningkatan Manajemen Pendidikan Tinggi Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press, Makasar.
- Aberle, E. D., J. C. Forrest, H. B. Hendrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co, San Fransisco.
- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrad, and E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co. San Fransisco.
- AOAC. 1975. Official Methods of Analisis. 12<sup>th</sup> Ed. Association of Official Analytical Chemist, Washinton D.C.
- Apriyanto, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati, dan S. Budiyanto. 1989. Analisa Pangan. PAU dan pangan Gizi. IPB Pres, Bogor.
- Australian Meat. 2005. International Red Meat Manual. 7<sup>th</sup> Ed. AUS-MEAT Limited, Australian.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan W. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adono. UI Press, Jakarta.
- Dewi, S.H.C. 2012. Populasi mikroba dan sifat fisik daging sapi beku selama penyimpanan. Jurnal AgriSains, 3(4):1-12.
- 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, 8 (2) : 135-144.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas kimia daging dada ayam broiler yang pakannya ditambahkan campuran minyak ikan kaya asam lemak omega-3. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Iswaki, T. and K. Yamamoto. 2002. Structrural Changes in Chicken Myosin Subfragmen-1 Induced by High Hidrostatic Pressure. Department of Food Science 2 Nd ed. Hunt Publishing, Co Iowa.
- Khasrad. 1994. Pengaruh stimulasi listrik dan lama penyimpanan pada suhu rendah terhadap keempukan, pH, dan daya menahan air daging sapi. Tesis Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Khasrad. 2006. Pertumbuhan, karakteristik karkas, dan kualitas daging sapi pesisir yang dipelihara secara intensif pada periode waktu yang berbeda. Disertasi Doktor. Program Pascasarjana Universitas Andalas, Padang.
- Khasrad. 2010. Keempukan, daya mengikat air, dan *cooking loss* daging sapi pesisir hasil penggemukan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 257-262.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Terjemahan : Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- McCollum, P. D. and R. L. Henrickson. 1977. Pada : Animal science research report. Editor R. H. Thayer and J. R. Cozart. Agr. Exp. Sta. Oklahoma State University and USDA. 146-151.
- Miller, M.F., M.A. Carr, C.B. Ramsey, K.L. Crockett, and L. C. Hoover. 2001. Consumed thresholds for establishing the value of beef tenderness. J. Anim. Sci., 79:3062-3068.
- Muchtadi, T. R., Sugiono, dan A. Fitriyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Nurwanto, Septianingrum, dan Surhatayi. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- 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.
- Rahim, S. 2009. Pengaruh jenis otot dan lama penyimpanan terhadap kualitas daging sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 12 (12) : 67-71.
- 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.
- Rusdimansyah dan Khasrad. 2012. Kualitas fisik daging sapi peranakan simmental dengan perlakuan stimulasi listrik dan lama pelayuan yang berbeda. Jurnal Peternakan Indonesia, 14(3):454-460.
- Saladin, R. 1983. Penampilan sifat-sifat produksi dan reproduksi sapi lokal pesisir selatan di provinsi sumatera barat. Disertasi. Fakultas Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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.

- Smith, D. M. 2001. Functional properties of muscle proteins in processed poultry products. Pada: Poultry Meat Processing. Editor A.R. Sams. CRC Press LLC, Boca Raton, Florida. 181-194.
- Soeparno. 2005. Ilmu Pengantar dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pendekatan Biometrik Edisi Kedua. Terjemahan : Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- 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.
- Syam,A.danL.O.A.Sani.2011.Efeklama stimulasi listrik dengan teganganberbeda terhadap kualitas fisik daging ayam petelur afkir.JurnalAgriplus,21(1):47-54.
- Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Pretince-Hall Inc., Englewood Cliffs, New Jensery.
- Wheeler, T.I. dan M. Koohmaraie. 1994. Prerigor and postrigor changes in tenderness of ovine *longissimus dorsi*. J. Anim. Sci., 72 : 1232-1238.
- Widati, A. S. 2008. Pengaruh lama pelayuan, temperatur pembekuan, dan bahan pengemas terhadap kualitas kimia daging sapi beku. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 3 (2) : 39-49.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik pe (polyethylen) dan plastik pp (polypropylen) di pasar arengka kota pekanbaru. Jurnal Peternakan, 5(1) : 22-27.
- Yetmaneli dan H. Susanti. 2009. Peningkatan kualitas daging sapi melalui penerapan teknologi stimulasi listrik. Lembaga Penelitian Universitas Andalas, Padang.