

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.
- Anwar. 2004. Keragaman Karakter Eksternal dan DNA Mikrosatelit Sapi Pesisir Sumatera Barat. Disertasi. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Apriyantono, A. D. Fardianz, N. E. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budijanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- AUS-MEAT. 1998. Hanbook of Australian Meat. AUS-MEAT Limited, Australian.
- Bamualim, A. M., R. B. Wirdahayati dan M. Ali. 2006. Profil Peternakan Sapi dan Kerbau di Sumatera Barat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat, Sukarami.
- Badan Standard Nasional [BSN]. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. SNI 3932:2008.
- Brewer, M. S. and C. A. Z. Harbers. 1991. Effect of Packaging on Physical and Sensory Characteristics of Ground Pork In Long- Term Frozen Storage. J. Food Sci. 56(3): 627-631.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and W. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Buege, D. 2001. Information on Sausage and Sausages Manufacture Berg, R. T. dan R. M. Butterfield. 1975. Growth of Meat Animals. Dalam Meat Proceeding of the Twenty-First Easter School in Agricultural Science. Butterworths, London.
- Fitri, D. N. 2012. Konsumsi Daging Sapi Tingkatkan Kecerdasan Anak. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler yang Pakanny Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

- Henckle, P., A. Karlsson, N. Oksbjerg and J. S. Petersen. 2000. Control of *Postmortem* pH Decrease in Pig Muscle: Experimental design and Testing of Animal Models. *Meat Sci.* 55: 131-138.
- Hendri, Y., Azwir dan P. Yufdy. 2010. Sukses Beternak Sapi dengan Pakan Lokal. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat, Sukarami.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. 2nd ed. Kendall/Hunt Publ. Co., Dubuque, Iowa.
- 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.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi 5. Terjemahan Parakkasi, A. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lawrie, R. A. and D. A. Ledward. 2006. *Lawrie's Meat Science*. 7th ed. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Lukman, D. W., A. W. Sanjaya dan Sudarwanto. 2007. *Higiene Pangan*. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- McCullum, P. D. and R. L. Henrickson. 1977. In *Animal Science Research Report*. Editor R. H. Thayer dan J. R. Cozart. Oklahoma State University dan USDA.
- Muchtadi, T. R., Sugiono dan A. Fitriyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- 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.
- Prasetyo, H., M. C. Padaga dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 1-8.
- 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*. 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.

- Rusfidra, A. 2007. Sapi Pesisir, Sapi Asli di Sumatera Barat. Terakhir disunting 08 Februari 2007. Diakses 18 November 2017 dari <http://rusfidraandalas.blogspot.co.id/2008/11/sapi-pesisir>.
- Sarassati, T. dan K. K. Agustina. 2015. Kualitas Daging Sapi *Wagyu* dan Daging Sapi Bali yang Disimpan pada Suhu -19^oc. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(3): 178-185.
- Setiawan, K. 2015. Pengaruh Perlakuan Non Stimulasi Listrik, Pelayuan dan Pembekuan terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi Peranakan Ongole (PO). Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Shanks, B. C., D. M. Wolf, and R. J. Maddock. 2002. Technical Note: The Effect of Freezing on Warner Bratzler Shear Force Values of Beef Longissimus Steak Across Several Postmortem Aging Periods. *J. Animal Science* 80: 2122-2125.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno., R. A. Rihastuti, Indratriningsih dan S. Triatmodjo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi kedua. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Lyberti Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Suryati, T. dan I. I. Arief. 2005. Pengujian Daya Putus Warner-Bratzler, Susu 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.
- Tabrany, H. 2001. Pengaruh Proses Pelayuan terhadap Keempukan Daging. Makalah Falsafah Sains Program Pasca Sarjana Bandung, Bandung.
- Tranggono, Z., Noor, J. Wibowo, M. Gardjito dan M. Astuti. 1980. Kimia, Nutrisi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas GadjahMada, Yogyakarta.

- 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.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Daging: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Yetmaneli dan H. Susanty. 2009. Peningkatan Kualitas Daging Sapi Melalui Penerapan Teknologi Stimulasi Listrik. Lembaga Penelitian Universitas Andalas, Padang.

