

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, H. B., Hendrick, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Andreas, E. 2010. Telaah kualitas karkas dan daging serta identifikasi keragaman gen GH dan GHR pada kerbau (*Bubalus bubalis*). Tesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan. 2007. Mengapa kita perlu makan daging. Diakses November 08, 2017, dari <http://multiply.com/kulinerkita/daging.html>.
- Bouton, P. E., A. L. Ford, P. V Harris, W. R. Shorthose, 1975. Changes in Shear Parameter OF Meat Assosiated with Structural Changes Produced By Aging Cooking and Myofibrilar Contraction. *Journal food science*,40:1107
- Bratzler, L. J., A. M. Gaddis, N. W. Desrosier dan D. K. Tressler and W. L. Sulzbaccher. 1977. Fundamentals of food freezing. Avi Publishing Company, Inc., Wesport, Connecticut.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2005. Lokakarya pengembangan dan peningkatan produksi ternak kerbau serta potensi peluang dan tantangan usaha ternak kerbau mendukung agribisnis peternakan, Jakarta.
- Fiems, L. O., S. de Campeneere., S. de Smet., G. van de Voorde., J.M. Vanaker and Ch.V. Boucque. 2000. Relationship between fat depots in carcasses of beef bulls and effect on meat colour and tenderness. *Meat Sci.* 56:4147.
- Hadjosworo, P. S. dan J. M. Levine. 1987. Pengembangan peternakan di Indonesia. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Hamm. 1972. Metode Influencing Cooking Losses from Meat. *J. Food Scl. Sci.* 2: 5.
- Hariss dan Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerjemah Seminar Achmadi. ITB, Bandung.
- Hasinah, H. and E. Handiwirawan. 2006. Keragaman genetik ternak kerbau di Indonesia. Dalam : Subandrio (Editor). 2006. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Irurueta, M., A. Cadoppi, L. Langman, G. Grigioni, and F. Carduza. 2008. Effect of aging on meat characteristics from water buffalo grown in delta del Paraná in Argentina. *Meat Sci.*, 79:529-533.

- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forbes, H. B. Hendrick and R. A. Merkel, 1989. Principles of meat Science. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Kandeean, 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.
- Komariah, S., Rahayu dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau, dan domba pada lama postmortem yang berbeda. Buletin Peternakan., 33(3):183-189.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lonergan, E. H., S. M. Lonergan and L. Vasce. 2005. pH relationships to quality attributes, tenderness. Am. Meat Sci. Assoc. J. 1-4.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pethick, D. W., G. S. Harper and V. H Oddy. 2004. Growth, development and nutritional manipulation of marbling in cattle: a review. Aust. J. Exp. Agric., 44(7):705-715.
- Potter, N. 1973. Food science. The AVI Publishing Co, Inc., Westport, Connecticut.
- 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, kemampuan dan susut masak. JHP. 10(2), 11-17, 2000.
- Rao, D. N., G. Thulasi and S. W. Ruban. 2009. Meat quality characteristics of nondescript buffalo as affected by age and sex. World Applied Sciences Journal., 6(8): 1058-1065.
- 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. Anim- Sci., 80 : 2122-2125.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah 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.
- Suryati, T dan I.I. Arif. 2005. Pengujian daya putus Warner Bratzler, susut masak dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suhardono. 2005. Ketersediaan teknologi veteriner dalam mendukung pengembangan ternak kerbau. Makalah Lokakarya Pengembangan dan Peningkatan Produktivitas Ternak Kerbau serta Potensi, Peluang dan Tantangan Usaha Ternak Kerbau Menunjang Pengembangan Agribisnis Peternakan. Bogor, 28 – 30 November 2005. Balai Penelitian Veteriner. Puslitbang Peternakan, Bogor.
- Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice-Hall Inc., Englewood Cliff, New Jersey.
- Tambunan, A. H. 2007. Penerapan Eksergi Dalam Bidang Pertanian. Jurnal Keteknikaan Pertanian., 2(3): 205-215.
- Wilson, G. D. 1981. Meat and Meat Products. : Factors Affectin Quality Control Applied Science Publisher. London and New Jersey.
- Xiong, Y. L., O. E. Mullins, J. F. Stika, J. Chen, S. P. Blanchard and W. G. Moody. 2007. Tenderness and oxidative stability of post-mortem muscles from mature cows of various ages. Meat Science., 77 : 105-113.
- Zein, Z. 1991. Pengaruh umur ternak, suhu, dan lama penyimpanan terhadap pH, daya mengikat air serta keempukan daging sapi PO jantan. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.