

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. 2002. Penggemukan Sapi Potong. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Aksi Agraris Kanisius (AAK), 2003. Beternak Ayam Pedaging. Cetakan ke-18. Kanisius. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. 2017. Padang Dalam Angka, Padang.
- Badan Standarisasi Nasional, 1999. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159-1999 Rumah Potong Hewan. Jakarta: BSN.
- Bahar, B. 2003. Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi. Penerbit Gramedia, Jakarta.
- Blakely dan Bade, 1992. Ilmu Peternakan, Ed ke -4, Gadjah Mada University. Press.
- Cross, H. R dan Overby, A. J. 1988. World Animal Science. Meat Science, Milk Science and Technology. Elsevier Science Publisher B. V.
- Djarajah, A.S. 1996. Usaha Ternak Sapi. Kanisius, Yogyakarta.
- Kartasudjana, R. 2011. Proses pemotongan ternak di rph. Departemen pendidikan nasional proyek pengembangan sistim dan standar pengelolaan SMK direktorat pendidikan menengah kejuruan Jakarta. Modul budidaya ternak program keahlian Jakarta.
- Kesehatan masyarakat veteriner, 1993. Pedoman Pembinaan Kesmavet. Direktorat Bina Kesehatan Hewan Direktorat Jendral Peternakan Departemen Pertanian, Jakarta
- Koswara, O., 1988. Persyaratan rumah potong hewan dan veterinary hygiene untuk exsport produk-produk peternakan. Makalah Seminar Ternak Potong, Jakarta.
- Lind, D.A., W.G. Marchal., dan S.A. Wathen. 2008. *Statistical Techniques in Business and Economics with Global Data Sets*. 13th ed. McGraw Hill
- Lawrie, R. A. 1975. Meat Science. Pergamon Press. Lukman, D. W. 2010. Pendinginan dan Pembekuan Daging. higienepangan.
- Lestari, P.T.B.A., 1993. Rancangan Bangunan Rumah Potong Hewan di Indonesia. P.T Bina Aneka Lestari, Jakarta.
- Lestari, P.T.B.A., 1994. Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia Indonesia. P.T Bina Aneka Lestari, Jakarta.
- Nazir, M. 2003. Metode Penelitian. Grlia Indonesia, Jakarta.

- Peraturan Menteri Pertanian No 13/PERMENTAN/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit penanganan Daging.
- Riaz, M.N and Chaudry, M. M, 2004. Halal Food Production. Halal Production Requirements for Meat and Poultry. CRC Press. Boca Raton London New York Washington D.C.
- Sarwono, S. 2004. Sosiologi Kesehatan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sastraprawira, E.S., F.A. Judiarso., W. L. Denny., Y. Hidayat., S. Ace., L. Lasmini., P. Rachmawati., dan Jaenuddin. 2006. Pedoman Umum Penanganan Pasca Panen Produk Kehewan. Subdit Pascapanen Kehewan, Jakarta.
- Sentosa, U. 2000. Tata Laksana Pemeliharaan Ternak Sapi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Septina.2010. Rumah Potong Hewan (RPH) Sapi. <http://septina.blogspot.com/2010/03/27/rumah-potong-hewan.html>. Diakses Maret 2018.
- Smith, G. C., G. T. King dan Z. L. Carpenter, 1978. Laboratory Manual for Meat Science. 2nd ed. American Press, Boston, Massachusetts.
- Smith, J.M. and Van Nes, H.C., 1987, Introduction to Chemical Engineering Thermodynamics, 4<sup>th</sup> ed., McGraw-Hill Book Co., New York.
- Soeparno, 1992. Teknologi Pengawasan Daging. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sugeng YB. 2007. *Sapi potong*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. M-Brio Press. Bogor.
- Wulandari, Z dan R.R.A. Maheswari. 2007. Prinsip-Prinsip dan Penyusunan Rancangan HACCP. Diktat Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Tidak dipublikasikan).
- Undang-undang No.41 Tahun 2014. Peternakan Dan Kesehatan Hewan. <http://sjdih.agribisnis.web.id/upload/pdf/uu41tahun2014PETERNAKAND ANKESEHATANHEWAN.pdf>. Diakses Oktober 2018

