

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D. J.C. Forrest, D.E. Gerrard, E. W. Mills, H.B. Hendrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. Principle of Meat Science. Fourth Edition. Kendall / Hunt Publishing Co, USA.
- Akmal, A. 2017. Perbandingan Kualitas Fisik (pH, Susut Masak, Keempukan, dan Daya Ikat Air) Otot Longissimus Dorsi, Biceps Femoris dan Triceps Brachii Pada Sapi Peranakan Ongole. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Arbi, N, M, Rivai, A. Syarif, dan S. Anwar. 1997. Produksi Ternak Sapi Potong. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- AUS-MEAT. 1998. Handbook of Australian Meat. AUS-MEAT limited, Australia.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia, Jakarta.
- Buckle, K. A., RA. Edward, G.H. Lett and W. Wooton. 2010. Ilmu Pangan Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Darlin, D. 2017. Pengaruh 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.
- Farizal, Y. A. 2018. Pengaruh Lama Stimulasi Listrik pada Tegangan 220 Volt dan Jenis Otot Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging pada Sapi Pesisir. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Khasrad. 2010. Keempukan Daya Mengikat Air dan Cooking loss Daging Sapi Pesisir Hasil Penggemukan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2010. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Kephi, R. 2018. Pengaruh Lama Stimulasi Listrik Pada Tegangan 220 Volt dan Lama Pembekuan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Silverside Sapi Pesisir. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima Terjemahan: Parakkasi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Murtidjo. 2000. Manajemen Pemasaran Sapi. Prenhallindo, Jakarta.
- Nurhayanti. 2018. Pengaruh Lama Stimulasi Pada Tegangan 220 Volt dan Lama Pembekuan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Otot Longissimus Dorsi Sapi Pesisir. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.

- Pane, I. 1993. Pemuliharaan Ternak Sapi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Daging. Modul Program Keahlian Teknologi Hasil Pertanian. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Rivai, M. 1994. Ilmu Reproduksi Ternak Potong dan Kerja. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia Indonesia. 2011. SNI 7651.1:2011. Bibit Sapi Potong Bagian 1. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi kedua. Cetakan ke 2. Alih Bahasa B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suryati, T dan I. I Arief. 2005. Pengujian Daya Putus Warner Blatzler Shear, Susut Masak dan Organoleptic sebagai Penduga Tingkat Keempukan Daging Sapi yang Disukai Konsumen. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sugeng, Y. B. 1998. Beternak Sapi Potong. Penebar Swadaya, Jakarta
- Tabrany, H. 2001. Pengaruh Proses Pelayuan terhadap Keempukan Daging. Makalah Falsafah Sains Program Pasca Sarjana Bandung, Bandung.
- Tien dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Panga. PAU IPB dan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.

