

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.
- AUS-MEAT. 1998. Handbook of Australian Meat. AUS-MEAT Limited, Australia.
- 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.
- Amir, A., 2008. Rangkaian Ilmu Kedokteran Forensik. Edisi Ketiga. Bagian Forensik Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara, Medan.
- 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
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Lett and M. Wooton. 2010. Ilmu Pangan Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- 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.
- Fitri, D. N. 2012. Konsumsi Daging Sapi Tingkatkan Kecerdasan Anak. Skripsi Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Irwanda, D. 2016. Pengaruh Pelayuan dan Pembekuan Terhadap Kualitas Fisik (Ph, Daya Ikat Air, Susut Masak, Keempukan Dan Warna) Daging Kerbau. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J. C. Forrest, H.B. Hedrick and R.S. Merkel. 1989. Sifat Fisik dan Kimia Daging Sapi Brahman Cross, Angus, dan Murray Grey. Penelitian ternak, Bogor.
- Kephi, R. 2018. Pengaruh Stimulasi Listrik pada Tegangan 220 Volt dan Lama Pembekuan Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Kimia Daging Silverside Sapi Pesisir. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging Edisi Kelima. Terjemahan: Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.

- McCollum, P. D and R. L. Henrickson. 1977. In Animal Science Research Report. Editor R. H. Thayer and J. R. Cozart. Agr. Exp. Sta. Oklahoma State University and USDA. 146-151.
- Muslim, K. H. Nugroho dan T. Susilowati. 2013. Hubungan antara Bobot Badan Induk dan Bobot Badan Lahir Pedet Sapi Brahman Cross pada Jenis Kelamin yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Peternakan* Vol 23 (1): 18-24
- Mustofa, Z. 2001. Analisa Pemasaran Sapi Potong di Kabupaten Blora Jawa Tengah. Prosiding Seminar. Fakultas Peternakan Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurani, A. S. 2010. Meat (Daging). Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- 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. *JIP.*, 10 (2) : 11-17.
- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Daging Modul Program Keahlian Teknologi Hasil Pertanian. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Rusdimansyah dan Khasrad, 2012. Kualitas Fisik Daging Sapi Peranakan Simmental Dengan Perlakuan Stimulasi Listrik dan Lama Pelayuan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia* 4 (3): 454-460.
- Sanudo, C., J. L. Olleta., M. M. Campo., B. Panea., G. Renand., F. Turin., S. Jabet., K. Osoro., C. Olivan., G. Noval., M. J. Garcia., D. Garcia., R. Cruz-Sagredo., M. A. Oliver., M. Gil., M. Gispert., X. Serra., L. Guerrero., M. Espejo., S. Garcia., M. Lopez., M. Izquierdo., R. Quintanilla., M. Martín., and J. Piedrafit. 2008. Meat Quality of Ten Cattle Breeds of the Southwest of Europe. FAIR1 CT950702 Final Report, 190-132. 2008.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Universitas Gadjah Mada, 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 Biometric. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Suryati, I. dan I. I. Arief. 2005. Pengujian Daya Putus Warner Bratzler Shear, Susut Masak dan Organoleptik Sebagai Penduga Tingkat Keempukan Daging Sapi yang Disukai Konsumen. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Susilawati dan M. E. Kustyawati. 2011. Profil asam lemak dan uji organoleptik pada daging sapi segar, daging kambing segar dan olahan. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Sumatera Utara Tahun 2011. Hal 1-11.

Turner, H. G. 1977. The Tropical Adaptation of Beef Cattle. An Australian Study. In: Animal Breeding: Selected Articles from The Word Anim. Rev. FAO Animal Production and Health. Paper 1:92-97

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.

