

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard and E. W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science* 4<sup>th</sup> Edit. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- 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.
- Apriyantono, A. D. Fardianz, N. L. 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.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis* (18 Edn). Association of Official Analytical Chemists Ine Mayland USA.
- Combes, S., J. Lepetit, B. Darche & F. Lebas. 2002. *Effect of cooking temperature and cooking time on Warner Blatzler Tenderness measurement and collagen content in rabbit meat*, *J. Meat Sci.* 66: 91-96.
- Devani, E. 2018. Pengaruh Lama Stimulasi Listrik (Tegangan 110 Volt) dan Lama Pembekuan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Otot *Longissimus dorsi* Sapi Pesisir. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Diana, E. Dihansih dan D. Kardaya. 2011. Kualitas fisik dan kimia daging sapi beku pada berbagai metode *thawing*. *Jurnal Pertanian* 2(2): 130-138.
- Epley, R.J. 2008. *Meat Tenderness*. <http://www.extension.umn.edu/distribution/02/nutrition/DJ0856.html> [20 Juni 2019].
- Fardiaz, D. N., Andarwulan, H. Wijaya dan N.L. Puspitasari. 1992. Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hamm, R. (1960). *Functional Properties of The Myofibril System and Their Measurment*. In *Muscle of Food*. Academic Press, New York.
- Hasinah, H. dan Handiwirawan. 2006. Keragaman Genetik Ternak Kerbau di Indonesia. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, 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.

- Herlina, N. dan M. H. Ginting. 2002. Lemak dan Minyak. USU Digital Library. Universitas Sumatera Utara, Medan
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin Peternakan, 24 (1). 2000
- 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.
- 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 Kelima. Terjemahan: Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lukman, D. W., A. W. Sanjaya dan M. Sudarwanto. 2007. *Higiene Pangan*. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murti, T. W. 2002. Ilmu Ternak Kerbau. Kanisius, Yogyakarta.
- Nurhayanti. 2018. Pengaruh Stimulasi Listrik (Tegangan 220 Volt) dan Lama Pembekuan Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Kimia Otot *Longissimus dorsi* Sapi Pesisir. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Pollan, M. 2006. Dilema Omnivora. The Penguin Press. New York.
- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Daging. Modul Program Keahlian Teknologi Hasil Pertanian. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Shanks, B. C., D. M. Wulf, dan 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. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

- Steel, R. G. D. and J.H. Torrie. 1995. *Principles and Procedures of Statistics. A Biometrical Approach Second Edition*. McGraw-Hill International Book Company, Singapore.
- 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, M. Astawandan T. Wresdiyati. 2006. Karakteristik Organoleptik Daging Domba yang Diberi Stimulasi Listrik Voltase Rendah dan Injeksi Kalsium Klorida. *Media Pternakan*. 29(1):1-6
- Suryati, T. dan I.I. Arief. 2005. Pengujian Daya Putus *Warner-Blatzler*, Susut Masak dan Organoleptik Sebagai Penduga Tingkat Keempukan Daging Sapi yang Disukai Konsumen. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tetty. 2006. Penggunaan Stimulasi Listrik Pada Kambing Lokal Terhadap Mutu Daging Selama Penyimpanan Suhu Kamar. <http://www.google.co.id>. *Agro Inovasi Balitnak* [diakses pada 13 april, 2018, Makassar]
- Wheeler, T.L., S.D. Shackelford & M. Koohmaraie. 1999. *Tenderness classification of beef III: Effect of the interaction between end point temperature and tenderness on Warner-Blatzler Shear force of beef longissimus*. *J. Anim. Sci.* 77: 400-407.
- 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. 2004. *Cara Mempertahankan Kesegaran Daging*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zayas, J.F. 1997. *Fungsional Properties of Protein in Food*. Springer-Verlag. Berlin.