

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.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press, Makassar.
- Apriyanto, A., D. Fardias, N. L. Puspitasari, Sedamawati, dan S.Budiyanto. 1989. Analisa Pangan. PAU dan Pangan Gizi. IPB Pres, Bogor.
- Bouton, P. E., P. V. Harris and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. J. Food Sci. 36: 445-449.
- Bouton, P. E., A.L. Ford, P.V. Harris dan F.D. Shaw. 1978. Effect of low voltage stimulation of beef carcasses on muscle tenderness and pH. J. Fd. Sci. 43:1392-1396
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and W. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari 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.
- Effendi, Supli. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Ermarice, N. G. 2018. Pengaruh lama stimulasi listrik pada tegangan 110volt dan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *silverside* sapi pesisir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Fahimuddin, M. 1975. Domestic Water Buffalo. Oxford and IBH Publishing Co, New Delhi.
- Hafid, H., Napirah. A dan Meliana, L. 2017. Efek pencairan kembali pH, susut masak dan warna daging sapi bali yang dibekukan. Pros.Semnas. TPV. 10: 275-279.
- Henckle, P., A. Karlsson, N. Oksbjerg and J. S. Petersen. 2000. Control of *postmortem* pH decrease in pig muscle: Experimental desigen and Testing of Animal Models. Meat Sci. 55: 131-138.
- Iswaki, T. and K. Yamamoto. 2002, Structural Changes in Chicken Myosin Subfragmen-1 Induced by High Hidrostatic Pressure. Department of Food Science 2 Nd ed. Hunt Publishing, Co Iowa.

- Lapitan, R. M., A. N. del Barrio, O. Katsube, T. Ban-Tokuda, e. A. Orden, A. Y. Robles, L. C. Cruz, Y. Kanai and T. Fujihara. 2008. Comparison of fattening performance in Brahman grade cattle (*Bos indicus*) and crossbred water buffalo (*Bubalis bubalis*) feed on high roughage diet. *J. Anim.* 79: 76-82.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi 5. Terjemahan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lawrie, R. A. and D. A. Ledward. 2006. Lawrie's Meat Science. 7th ed. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Lukman, D. W., A. W. Sanjaya dan Sudarwanto. 2007. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- McCullum, P. D. and R. L. Henrickson. 1977. In Animal Science Research Report. Editor R. H. Thayer dan J. R. Cozart. Oklahoma State University, Oklahoma.
- Miskiyah dan Usmiati, S. 2009. Pengaruh penggunaan bakteriosin dari *lactobacillus* sp. galur SCG 1223 terhadap kualitas mikrobiologi daging sapi segar. *JITV* 14 (2) :150-166.
- Naveena, B. M, and S. K. Mendiratta, and A. S. R. Anjaneluyu.2004. Tenderization of buffalo meat using plant protease from *Cucumis trigonus ruxb* (Kachri) and *Zingiber officinale roscoe* (Ginger rhizome). *Meat Sci.* 68: 363-369.
- Rahim, S. 2009. Pengaruh jenis otot dan lama penyimpanan terhadap kualitas daging sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 12 (12): 67-71.
- Rao, C. A., G Thulasi, and S.W. Ruban. 2009. Meat quality characteristics of nondescript buffalo as affected by age and sex. *World. Applied Sci. J.* 6 (8): 1058-1065.
- Rosyidi, D., M. Ardhana dan R. D. Santoso. 2000. Kualitas daging domba ekor gemuk (DEG) betina periode lepas sapih dengan perlakuan docking dan tingkat pemberian konsentrat ditinjau dari kadar air, kadar lemak dan kadar protein. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 11 (3): 39-44.
- Shanks, B. C., D. M Wulf, and R. J. Maddock. 2002. Technical note: The effect of freezing on warner blatzer shear force value of longissimus steaks across several posmorrtem aging periods. *J. Anim. Sci.* 80:2122-2125.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi kedua. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.

Tabrany, H. 2001. Pengaruh Proses Pelayuan terhadap Keempukan Daging. Makalah Falsafah Sains Program Pasca Sarjana Bandung, Bandung.

Tranggono dan Sutardi. 1990. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen . Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Yetmaneli dan H. Susanty. 2009. Peningkatan Kualitas Daging Sapi Melalui Penerapan Teknologi Stimulasi Listrik. Lembaga Penelitian Universitas Andalas, Padang.

