

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press, Makassar.
- 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.
- Alvarado, C. and S. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. Journal Appl Poultry Res. 16:113-120.
- Amir, A. 2008. Rangkaian Ilmu Kedokteran Forensik. Edisi Ketiga. Bagian : Forensik Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- AUS-MEAT. 1998. Handbook of Australian Meat. AUS-MEAT Limited, Australia.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia, Jakarta.
- Bahri, S. 2008. Beberapa Aspek Keamanan Pangan Asal Ternak di Indonesia. Pengembangan Inovasi Pertanian. 1(3): 225-242.
- Bredahl, L. and C. S. Poulsen. 2002. Perception of pork and modern pig breeding among Danish consumers. Project Paper No.01/02. ISSN 09072101. The Aarhus School of Business (MAPP), New York.
- Bulent, E., A. Yilmaz, M. Ozcan, C. Kaptan, H. Hanouglu, I. Erdogan, and H. Yalcintan. 2009. Carcass measurements and meat quality of Turkish Merino, Ramlic, Kivircik, Chios and Imroz lambs raised under an intensive production system. 82. 64-70.
- Farizal, Y.A.2018. Pengaruh Lama Stimulasi Listrik pada Tegangan 220 volt dan Jenis Otot terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Sapi Pesisir.Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Firdausi, A,T.Susilowati, M. Nasich, dan Kuswati. 2012. Pertambahan bobot badan harian Sapi Brahman Cross pada bobot badan dan frame size yang berbeda. Jurnal Ternak Tropika. 13(1) :48-62.
- Forrest, G.J., Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Company, San Francisco.
- Jamhari. 2000. Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi Selama Penyimpanan Beku. Buletin Peternakan. 24 (1).

- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hendrick and R. A. Merkel. 1989. Principle of Meat Science. 2nd ed. Kendall Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Kandeepan, G., A. S. R. Anjaneyulu, V. K. Rao, U. K. Pal, P. K. Mondal and C. K. Das. 2009. Feeding regimens affecting meat quality characteristics. *Meso*. 11 (4): 240-249.
- Kusmartono, K., T, Susilawati., Rosyidi, D., and Agus, A. 2014. Carcas Characteristics of Brahman *Crossbreed* Cattle in Indonesia Feedlot. *J. Agricultural and Veterinary Sciences*. (7): 19-24.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi 5. Terjemahan Parakkasi, A. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lukman, D. W, A. W. Sanjaya, M. Sudarwanto, R. R. Soejoedono, T. Purnawarman, dan H. Latif. 2007. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- McCollum, P. D. and R. L. Henrickson. 1977. In Animal Science Research Report. Editor R. H. Thayer dan J. R. Cozart, Oklahoma State University and USDA.
- Muchtadi, T. R., Sugiono dan A. Fitriyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Nurani, A.T. 2010. MEAT (Daging). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Nurwantoro, Bintoro VP, Legowo AM, Purnomoadi A, Ambara LD, Prokoso A, dan Mulyani S. 2012. Nilai pH, Kadar Air dan Total *Escherichia coli* Daging Sapi yang Dimarinasi Dalam Jus Bawang Putih. *J Aplikasi Teknologi Pangan*. 1:20-22.
- Obuz, E., M.E. Dikeman., J.P. Grobbel., W. Stephens., T.M. Loughin. 2004. Beef *Longissimus Lumborum*, *Biceps Femoris* and *Deep Pectoralis* Warner-Bratzler Shear Force is Affected Differently by Endpoint Temperature, cooking method and USDA quality grade. *Meat Sci*. 68:243-248.
- Prasetyo, A. 2002. Sifat Fisik Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi pada Taraf yang Berbeda. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purbowati, E., Sutrisno, E., Baliarti, SPS. Budhi dan Lestariana. 2006. Karakteristik Fisik Otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* Domba Lokal Jantan yang Dipelihara Di Pedesaan pada Bobot Potong yang Berbeda. *J. Protein*. 13(2): 147-153.

- 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. JIIP. 10(2): 11-17.
- Riyanto, J. 2001. Karakteristik kualitas fisik dan nutrisi daging sapi PO pada berbagai macam otot. Buletin Peternakan. Edisi Tambahan. Hlm 232–240.
- Romans, J.R., W.J. Costello, C.W. Carlson, M.L. Greaser and K.W. Jones. 1994. The Meat We Eat. Interstate Publishers, Inc. Danville, Illinois.
- 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.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. Puspitasari, 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Shanks, B.C., D.M. Wolf., and 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. Anim. Sci. 80:2122-2125.
- Soeparno. 2009 Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soputan, J. E. M. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. Makalah pribadi Pengantar ke Falsafah Sains. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Steel, R. G.D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika suatu Pendekatan Biometric. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- 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. 2001. Pengetahuan Bahan Hasil Hewani Daging. Buku Ajar. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- 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 Desember 2018, Makassar]
- Trantono, Y. 2011. Mempelajari kualitas daging. Sumber: //yuari .wordpress.com / 2011/02/27/mempelajari-kualitas-daging. Diakses pada tanggal 20 Desember 2018.

Turner, H. G. 1977. The tropical adaptation of beef cattle. an Australian study. In: animal breeding: selected articles from the word a nim. Rev. FAO Animal Production and Health Paper. 1:92-97.

Usmiati, S dan Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor. 59 hml.

Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.

Wootton. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.

