

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D, J. G. Forrest, D. E. Gerrard and E. W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. W. H/Freeman and Co. San Fransisco.
- Akhadiyah, A. Dan B. Santoso. 2011. *Water Holding Capacity*, Kadar Protein, dan Kadar Air Dendeng Sapi pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale roscoe*) dan Lama Perendaman yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6(2): 41-46.
- Aryani, N. 2009. Pemanfaatan Buah Ara (*Ficus racemosa* L) sebagai Sumber Vitamin C untuk Meningkatkan Daya Reproduksi Induk Ikan Jelawat (*Leptobarbus hoeveni* Blkr) [Disertasi]. Padang: Pascasarjana Universitas Andalas.
- [AOAC] *Association of Analytical Chemist Publisher*. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Arlington Virginia USA: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Bambang, Y. S. 2000. *Sapi Potong*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Bennion, M. 1980. *The Science of Food*. New York: John Willey and Sons.
- Berg. C. C. dan J. T. Wiebes. 1992. *African Fig Trees and Fig Waps, Koninklijke Netherlandse Akademie Van Wetenschappen, Verhandelingen Afdeling Natuurkunde, Tweede Reeks, deel 89*, 298 pp.
- Blakely, J. dan D. H. Bade. 1992. *Ilmu Peternakan IV*. Yogyakarta: Gadjah Mada University press
- Feiner, G. 2006. *Meat Product Handbook, Practical Science and Technology*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Fenita, 2009. Pengaruh Pemberian Air Nenas (*Ananas comosus*) Terhadap Kualitas Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. Vol. 4 (1): 43-50.
- Forrest, G. J. E. D. Aberle, H. B. Hendrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Gagoua M, N. Boucherba, A.B. Darenfed, F. Ziane, S. N. Rabah, K. Hafid, dan Boudechicha. 2014. *Three-phase Partitioning as an Efficient Method for The Purification and Recovery of Ficin from Mediterranean fig (Ficus carica L.) Latex*. *Separation and Purification Technology*. 132:461-467.
- Hooker, J. D. 1982. *Flora of British India*. Vol. V. Binshen Singh Mahendra Pal Singh: India.
- Jamhari. 2000. Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi Selama Penyimpanan Beku. *Buletin Peternakan*. 24(1).
- Krisnaningsih, A. T. N. dan D. L. Yulianti., 2015. *Pemanfaatan Kombinasi Ekstrak Buah Nanas dan Pepaya Untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Petelur Afkir*. *Jurnal Buana Sains*. 15 (1): 1-12.

- Kolodziedska, I. Z. E. Sikorski. 1996. *Neutral and Alkaline Muscle Protease of Marine Fish and Invertebrates*, a Review. *Journal of Food Biochemistry*, 20: 349-363.
- Kumar, A and A. Singh. 2012. Review on *Hibiscus rosa sinensis*, *International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Science* Volume 3(2).
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press: Jakarta.
- Lehninger, A. L. 1997. *Dasar Dasar Biokimia. Jilid I* (Edisi Revisi). Erlangga: Jakarta.
- Lukman, D. W. 2010. Nilai pH Daging. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.
- Ma'arif, A. 2009. Pengaruh Asap Cair Terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi Bali. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Hassaniddin, Makasar.
- Martoharsono dan Soeharsono. 2006. *Biokimia I*. UGM Press: Yogyakarta.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta: Bandung
- Muchtadi, T. R. Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PT. Alfabeta: Bandung. 6; 26; 28; 299
- Nurani, A. T. 2010. *Meat (Daging)*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Nurwantoro., V. P. Bintoro., A. M. Legowo., A. Purnomoadi., L. D. Ambara., A. Prakoso, dan S. Mulyani. 2012. Nilai pH, kadar air, dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Okfrianti, Y. Kamsiah, dan Yessy Fitriyani. 2011. Pengaruh Penambahan Enzim Protease Tanaman Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* Vol. 6. No. 2.
- Pelczar, M. J. dan Chan, E. C. S. 2005. *Dasar Dasar Mikrobiologi*. Universitas Indonesia Press: Jakarta.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar Dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta: Hal 155 – 160.
- Pourmorad, F. S. Honary, M. Azadbakht, H. Asgarirad, and G. Golmohammadzadeh. 2011. *Separation of Proteolytic Component of Iran Ficus Carica Latex by Collumn Chromatography and Electrophoresis and Latex anti-corn Activity*. *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research* 1(7): 83-85.
- Rajab, I. 2005. Isolasi metabolit sekunder dari kulit batang *Ficus deltoidea* (Moraceae). Tesis. ITB.
- Rao, M. B, A. M. Tanksale, and V. V. Deshpande. 1998. *Molecular and Biotechnological Aspect of Microbial Protease*. *Journal Microbiol. Mol. Bio.* 62: 597-635.
- Ridley, H. N. 1925. *The Flora of The Malaya Peninsula*. L. Reeve & Co. Ltd. Henrietta Street, Convent Garden. London.
- Salahudin, F. 2011. Pengaruh Bahan Pengendap Pada Isolasi Enzim Bromelin dari Bonggol Nanas. *Jurnal Biopropal Industri* 02 (01): Hal 29-38.

- Saptarini, K. 2009. Isolasi *Salmonella spp* pada Sampel Daging Sapi di Wilayah Bogor Serta Uji Ketahanannya Terhadap Proses Pendinginan dan Pembekuan. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB: Bogor.
- Sebayang, F. 2006. Imobilisasi Enzim Papain dari Getah Pepaya dengan Alginat. *Jurnal Komunikasi Penelitian*, Vol. 18 (2): 34-38.
- Shiksharathi, A. R. and Mittal, S. 2011. *Ficus racemosa*, Linn: Phytochemistry, Traditional Uses and Pharmacological Properties: a Review. *International Journal of Recent Advances in Pharmaceutical Research*.
- Silaban, R. 2009. Studi Pemanfaatan Getah Buah Mangga Untuk Melunakkan Daging. *Media Prima Sains*. Vol 1. No 1.
- Silaban, R, T. M. Frenddy, Ramdhani, dan T. A. Soripada, 2012. Kajian Pemanfaatan Enzim Papain Getah Buah Pepaya untuk melunakkan Daging. Laporan Hasil Penelitian. Bidang Ilmu Biokimia/Bioteknologi. Universitas Negeri Medan. Medan
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan kelima. Yogyakarta (ID): Gadjah Mada University Press.
- Tabrany, H. 2001. Pengaruh Proses Pelayuan Terhadap Kualitas Daging. [Disertasi] Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Kerbau, Ayam, dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Fiksi Bakso. *Buletin Peternakan* 16:63-71.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan . Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian: Bogor.
- Utami, D., Pudjomartatmo, & A. Nuhriawangsa. 2011. *Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (Ananas cosmosus L. Merr) dan Waktu Pemasakan Untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir*. *Sains Peternakan*. Vol 9 (2): 82-87.
- Warsito, H, Rindiani, Nurdyansyah. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Wijayanti, Dian. 2014. Uji Kadar Protein dan Organoleptik Daging Sapi Rebus yang Dilunakkan dengan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). Skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Winarno, F. G. 1986. *Enzim Pangan*, Gramedia: Jakarta.
- _____ 2010. *Enzim Pangan*, M- BIO PRES: Bogor.
- Wirahadikusumah, M. A. 2001. *Biokimia Protein, Enzim dan Asam Nukleat*. ITB: Bandung.
- Wuryanti, 2004. Isolasi dan Penentuan Aktivitas Spesifik Enzim Bromelin dari Buah Nanas (*Ananas comosus L*). *J. Kim. Sains & Apl*. Vol. VII. No. 3.