

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.
- Abidin, Z. 2002. Penggemukan Sapi Potong. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- 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.
- Alvarado, C. dan S. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *Journal Appl Poultry Res.* 16:113-120.
- Arief, I. I. 2005. Karakteristik dan nilai gizi protein daging sapi dark firm dry (DFD) hasil fermentasi *Lactobacillus plantarum* yang diisolasi dari daging sapi. Laporan Akhir Kegiatan Penelitian Perguruan Tinggi Hibah Bersaing XIII/I. Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Astawan . 2007. Karakteristik Organoleptik Daging Domba yang Diberi Stimulasi Listrik Voltase Rendah dan Injeksi Kalsium Klorfida. *Media Peternakan*, f 29(1):1-6
- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose, 1971. The Effect Of Ultimate pH Upon The Water-Holding Capacity and Tenderneess of Mutton. *J. Food Sci.* 36: 435.
- Buege, D. 2001. Information on Sausage and Sausages Manufacture
- Fitri, D. N. 2012. Konsumsi Daging Sapi Tingkatkan Kecerdasan Anak. Skripsi Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. *Buletin Peternakan*, 24 (1). 2000
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging Edisi Kelima. Terjemahan: Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Nurwanto, Septianingrum, Surhatayi. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Semarang: Universitas Diponegor
- Prasetyo Y.T. 2003. Teknologi Tepat Guna Instan Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Daging Modul Program Keahlian Teknologi Hasil Pertanian. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta
- Riyanto, J. 2001. Karakteristik Kualitas Fisik dan Nutrisi Daging Sapi PO pada Berbagai Macam Otot. Buletin Peternakan. Edisi Tambahan. hlm. 232–240.
- 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: 21222125.
- Soeharsono., R.A. Saptati dan K. Dwiyanto. 2010. Kinerja Reproduksi Sapi Potong Lokal dan Sapi Persilangan Hasil Inseminasi Buatan di Daerah Istimewa Yogyakarta. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor 3-4 Agustus 2010. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknolgi Daging. Cetakan Kelima. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah 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
- Sari, Yentika Putri. 2019. Pengaruh Pelayuan Dan Jenis Daging Terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi Brahman Cross (Bx). Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- 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
- Tabrany, H. 2001. Pengaruh Proses Pelayuan Terhadap Keempukan Daging. Makalah Falsafah Sains Program Pasca Sarjana Bandung: Institut Pertanian.

Tambunan, R. D. 2009. Keempukan daging dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung.

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 22 april, 2020, Padang]

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

Alvianis, Vony.2019. Pengaruh Pelayuan Dan Jenis Daging Terhadap Kualitas Fisik Daging Topside Sapi Brahman Cross (Bx). Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.

Wandira. S. 2016. Perbandingan Kualitas Fisik Daging (pH, warna, daya ikat air, susut masak dan keempukan) Daging Dari Beberapa Bangsa Sapi Potong. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.



