

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, et all. 2001. Principle of Meat Science 4th Edit. W.H.Freeman and company. San Fransisco
- Abustam. 2012. Karakteristik Kualitas Daging. www.kualitasdaging.html. Diakses tanggal 26 Januari 2016
- Amrih, P., Soeparno., S. Edi dan Rusman. 2009. Karakteristik Kimia dan Mikrostruktur Otot Longissimus Dorsi dan Biceps Femoris dari Sapi Glonggong. Buletin Peternakan 33,(1) : 23-29.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analitical Chemist.Washington, DC.
- AUS-MEAT.1998. Handbook of Australian Meat. AUS-MEAT Limited, Australia
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia, Jakarta.
- Darlin. D. 2017. Perbandingan Kualitas Fisik (pH, Susut Masak, Keempukan, Daya Ikat Air) Otot Longissimus dorsi, Biceps femoris, dan Triceps brachii Pada Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2008. Statistik Peternakan 2008. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian RI.
- Dwiyanto, K , H. Handiwirawan. 2006. Strategi Pengembangan Ternak Kerbau Aspek Penjaringan dan Distribusi. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Food Standards Agency. 2002. The Meat Products Regulations 2003: Guidelines on the Labeling and Declaration of Meat Content in Meat Products. Annex II. Draft for Public Consultation. Food Labeling and Standards Division, Food Standards Agency, London
- Hasinah, H , E. Handiwirawan. 2006. Keragaman Genetik Ternak Kerbau di Indonesia. Dalam : Subandrio (Editor). 2006. Prosiding Lokakarya Nasional

Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.

Iswaki.T and K. Yamamoto. 2002. Structural Changes in Chicken Myosin Subfragmen . Departement of Food.Science. Hunt Publishing. Co Iowa

Jhon, E. G. R. 2015. Daya Mengikat ir dan Susut Masak Daging Sapi Blansir yang Dikeringkan dalam Oven dan Dikemas Vakum. Jurnal Zootek ("Zootek"Journal) 35 No 1 : 131-137.

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., S. Biswas, K. Porteen. 2006. Influence of histological changes of refrigerator preserved buffalo meat on quality characteristics. Journal of Food Technology 4 (2) : 116-121

Lawrie, R.A. 2003. Meat Science. 6th Edit. Terjemahan. A. Parakasi dan A. Yudha.Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Mc Collum, P.D. and R.L. Henrickson. 1977. In Animal Science Research Report. Editor R.H. Thayer dan J.R. Cozart. Oklahoma State University dan USDA.

Miller , R. L dan Meiners E, R. 2001. Teory Mikroekonomika Intermediate, Penerjemah Haris Munandar. PT Grafindo Persada.

Muchtadi, T. R., Sugiono dan A. Fitriyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung.

Mujahidin. 2012. Daging. Pada <http://laporankuahmujahidin6133.blogspot.co.id>. Diakses pada 06 Januari 2018, Makassar.

Nur'aini.2010. Meat (Daging). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Prakkarsi, A. 1999. Ilmu Gizi dan Makanan Ternak Monogastrik. Angkasa, Bandung.

Prihatman, K. 2000. Pakan Ternak. Proyek Pengembangan Ekonomi Masyarakat muscle. Meat Science 64 : 191-198.Pedesaan, Bappenas. Deputi Menegristek

Bidang Pendayagunaan dan Pemasarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, Jakarta.

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, 2000.

Rahayu. S. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Raiymbek, G., B. Faye, A. Serikbayeva, G. Konuspayeva and I. T. Kadim. 2012. Chemical 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, 2000.

Rao, C. A., G. Thulasi, S. W. Ruban, 2009. Meat quality characteristics of nondescript buffalo as affected by age and sex. World applied Scinces Journal 6(8): 1058-1065.

Shanks, B. C., D.M. Wolf, 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. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

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

Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar University Pangan dan Gizi. University Gadjah Mada, Yogyakarta.

Suryati, T. 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.

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

Winarno, F. G., dan S. Fardiaz. 2004. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia, Jakarta.

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

Xiong, Y. L., O. E. Mullins, J. F. Stika, J. Chen, S. P. Blanchard, & W. G. Moody. 2007. Tenderness and oxidative stability of post-mortem muscles from mature cows of various ages. *Meat Science*, 77 : 105-113.

Zein, Z. 1991. Pengaruh umur ternak, suhu, dan lama penyimpanan terhadap pH, daya mengikat air serta keempukan daging sapi PO jantan. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Ziauddin, K. S., N. S. Mahendrakar, D. N. Rao, B. S. Rames & B. L. Amla. 1993. Observations on some chemical and physical characteristic of buffalo meat. *Meat Science*, 37 : 103-11.

