

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., C., Forrest, D. E., Gerrard and E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. W. H/Freeman and Co, San Fransisco.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Magena Press, Makassar.
- Aldeni, M. P. 2020. Profil Asam-Asam Lemak Daging Sapi Pesisir Pada Berbagai Jenis Otot Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Almatsier, S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Bungin, Burhan. 2003. Analisis Data Penelitian Kualitatif. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Dean, J. A. 1995. Analytical Chemistry Handbook, Mc Graw-Hill, Inc., United Stated of America.
- Estiasih, Teti, Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fikar, S dan D, ruhyadi. 2010. Buku Pintar Beternak dan Berbisnis Sapi Potong. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta
- Frigolet, M. E and R. G Anguilor. 2017. The Role of The Novel Lipokine Palmitoleic Acid in Health and Disease. Advances in Nutrition, Vol 9 No. 1
- Gandjar, G. I., dan Rahman A.,. 2007. Kimia Farmasi Analisis. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Hames D, Hooper N. 2005. Biochemistry, 3th. Taylor and Francis, New York.
- Hardjosubroto. W dan M. Astuti. 1994. Buku Pintar Peternakan. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Khomsan, A. 2004. Peranan pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Koswara, A. 2004. Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup. PT. Gramedia, Jakarta.

- Mayes, P. A. 2003. Biosintesis Asam Lemak. Dalam : Murray R. K., Granner D. K., Mayes P. A., Rodwell V. W., Editor Biokimia, Jakarta.
- Muller, H., A. S Lindman, A. L. Brantseated , and J. I Pedersen. 2003. The Serum LDL/ HDL Cholesterol Ratio Is Influenced More Favorably By Exchanging Saturated With Unsaturated Fat Than By Reducing Saturated Fat in The Diet of Woman. The Journal of Nutrition. Vol 133 (1), 78-83.
- Murhadi, H. R. A. Mulyani, dan Marniza. 2009. Ekstraksi dan Identifikasi Asam Lemak Biji Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). Prosiding Senimar Nasional Tentang Agroindustri dan Diseminasi Hasil-Hasil Penelitian, Polinela. Hal 224-232.
- O'keefe, S. F. 2002. Nomenclature and Classification of Lipids. Dalam : Food Lipids : Chemistry, Nutrition and Biotechnology. Edisi II, new York :Marcel Dekker Inc. Hal 19-56.
- Rusman, Soeparno, Setiyono dan A. Suzuki. 2003. Characteristic of *Biceps femoris* and *Longissimus thoracis* Muscle of Five Cattle Breeds Grown in a Feedlot System. Animal Science Journal. Vol 74 Hal 59-65.
- Sartika, R. A. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, Vol 2. No 4 Hal 154-160.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soputan, J. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Supari, Fadillah. 2002. Peran Asam Lemak Dalam Pencegahan PJK di Indonesia Dalam Pangan Gizi di Era Desentralisasi : Masalah Strategi Pemecahannya : Pergizi Pangan Indonesia. Pangan Pusat, Gizi dan Kesehatan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Susilawati., Murhadi., dan Agustina. 2015. Ragam Asam-Asam Lemak Daging Kambing dan Sapi Segar Serta Olahannya Pada Lokasi Karkas Yang Berbeda. Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI : 3-4.
- Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New York.
- Tuminah, S. 2009. Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh “Trans” Terhadap Kesehatan. Media Peneliti dan Pengembangan Kesehatan Vol XIX

Turner, H. G. 1977. The Tropical Adaptation of Beef Cattle an Australian Study. Dalam : Animal Breeding : Selected Articles From The World. FAO Animal Production and Health Paper. Vol 1 Hal 92-97.

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

