

DAFTAR PUSTAKA

- Ahuja, S., 2003. *Chromatography and Separation Science Volume 4*. USA: Academic Press, p. 40
- Anonim, 1992. Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Ikutannya. *Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 413/Kptsn/Tn.310/7/1992*
- Anonim, 2006. *AMPC : Meat & Livestock Australia – Meat Technology Information Sheet. Crude Fat Determination – Soxhlet Methode*, November
- Anonim, 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. *Standar Nasional Indonesia 3932:2008*
- Atma, Y., 2018. *Prinsip Analisis Komponen Pangan: Makro & Mikro Nutrien*. Yogyakarta: Deepublish, p. 4
- Campbell, N. A, Reece, J. B., Mitchell, L. G., 2002. *Biologi Jilid 2 Edisi Kelima*. Alih Bahasa: Wasmen. Jakarta: Penerbit Erlangga, p. 399
- Fennema, O. R., 1990. Comparative Water Holding Properties of Various Muscle Foods. *Journal of Muscle Foods, 1 :363-381*
- Hadi, R. W., Setiawan, I., Sumardi, 2011. Perancangan Alat Pendeteksi Kualitas Daging Sapi Berdasar Warna dan Berbasis Mikrokontroler Atmega32 Menggunakan Logika Fuzzy. *TRANSMISI, 13 (1), 21-26*
- Hernando, D., Septinova, D., Adhianto, K., 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 3 (1): 61-67*
- Husain, F., 2019. Estimasi Kadar Air pada Daging Sapi Segar Berdasarkan Luas Jejak Air Akibat Penekanan Menggunakan Beban 2 Kg. *Skripsi Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta*
- Idrus, H., Rossy, E., Rahmayuni, 2016. Kajian Kandungan Kimia dan Penilaian Sensori Sosis Ayam dengan Penambahan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). *JOM FAPERTA Vol. 3 No. 2: 1-15*
- Joo, S.T., 2018. Determination of Water Holding Capacity of Porcine Musculature Based on Released Water Methode Using Optimal Load. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources, 38(44), pp. 823-828*
- Kuswati, Susilawati, T., 2016. *Industri Sapi Potong*. Malang: Universitas Brawijaya Press, p. 36-37;39

- Lapase, O. A., Gumilar, J., Tanwiriah, W., 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Jurnal Universitas Padjajaran Vol. 5 No. 4, 2016*
- Lawrie, R. A., 1995. *Meat Science*. Oxford: Pergamon Press Ltd, p. 3; 290
- Lestari, L. A., Lestari, P. M., Utami, F. A., 2018. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press, p. 4-15
- Nollet, L. M. L., Toldra, F., 2008. *Handbook of Precessed of Meats and Poultry Analysis*. Boca Raton : CRC Press, p.210
- Nuraini, Hafid, H. H., 2006. Karakteristik Kualitas Daging Sapi Peranakan Ongole yang Berasal dari Otot Longissimus Dorsi dan Gastrocnemius. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan Vol. 9 (4) : 250-257*
- Pradana, R. A., 2016. *Teknik Sederhana Uji Gelonggongan pada Daging*. <http://www.dokter-hewan.net/2016/06/teknik-sederhana-uji-gelonggongan-pada.html> [30 Januari 2019]
- Prihanti, G. S., 2016. *Pengantar Biostatistik*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press, p. 16-17
- Purwadi, Radiati, L. E., Evanuarini, H., 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: Universitas Brawijaya Press, p. 41-53
- Putra, E., 2014. Pengaruh Harga Terhadap Kepuasan Konsumen pada Citra Swalayan dengan Variabel Intervening Service Quality. *e-Jurnal Apresiasi Ekonomi Vol. 2 No. 2 : 89-94*
- Ransaleleh, T. A., 2016. Komposisi Kimia Daging Segar dan Sifat Organoleptik Kelelawar Olahan. *Jurnal Zootek Vol. 36 No. 2 : 447-465*
- Rohman, A., Sumantri, 2018. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press, p. 193
- Rosyidi, D., 2017. *Rumah Potong Hewan dan Teknik Pemotongan Ternak Secara Islami*. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press), p. 13-14
- Rotua, N., Ferasyi, T. R., Iskandar, C. D., Zuhrawati, Herrialfian, Helmi T. Z., 2017. Prediksi Kadar Protein dan Lemak Daging Sapi Aceh Menggunakan Aplikasi *Near Infrared Reflectance Spectroscopy (NIRS)*. *JIMVET 01(4) : 666-673*
- Saparinto, C., Hidayati, D., 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta; Kanisius, p. 39
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan V*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press, p. 3-4; 290



- Soeparno, Rihastuti, R. A., Indratiningsih, Triatmojo, S, 2018. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta : Univeritas Gadjah Mada Press, p. 14-24
- Subagyo, W. C., Suwiti, N. K., Suarsana, I. N, 2015. Karateristik Protein Daging Sapi Bali dan Wagyu Setelah Direbus. *Buletin Veteriner Udayana*. Vol. 7 No. 1: 17-25
- Suyono, 2018. *Analisis Regresi untuk Penelitian*. Yogyakarta: Deepublish, p. 81
- Thohari, I., Mustakim, Padaga, M. C., Rahayu, P. P., 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Malang : Universitas Brawijaya Press, p. 1-3
- Warris, P. D., 2000. *Meat Science: An Introduction Text*. USA: CABI Publishing, p.69-70