

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2006. Ebookpangan: Pengujian organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. <http://www.scribd.com//>. 18 Maret 2011.
- Anonim. 2010. Segudang Khasiat Sehat di Balik Manisnya Nanas. <http://www.suaramedia.com//>. 12 November 2010.
- Asryani, D. M. 2007. Eksperimen Pembuatan Kecap Manis dari Biji Turi dengan Bahan Ekstrak Buah Nanas. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Badan Standardisasi Nasional. 1999. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159-1999, tentang Rumah Pemotongan Hewan. Jakarta: BSN.
- Buckle KA, Edward RA, Fleet GH, Wooton M. 1987. Ilmu Pangan. Purnomo H, Adiono, penerjemah. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari : Food Science.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, and R.A Merkel. 1975. Principles of Meat Science. Freeman and Company, San Francisco.
- Komariah, I.I. Arief, dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikroba Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Dalam Media Peternakan, Agustus 2004 hal 46 – 54.
- Koswara, S. 2006. Tepung Getah Pepaya Pengempuk Daging. Ebookpangan.com. 12 November 2010.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Terjemah dari : Meat science.
- Lawrie, R.A. 2003. Meat Science. Edisi ke-5. Penerjemah: A. Perakasi. UI Press. Jakarta.
- Lukman, D. W. 2010. *Nilai pH Daging (2)*. Wab-site: www.higienepangan.blogspot.com. Diakses: Tanggal 17 November 2010.
- Muniarti. 2006. *Manfaat Nanas*. Wab-site: <http://rocky-16-amelungi.wordpress.com>. Diakses: Tanggal 07 November 2010.
- Muhlisah, F. 2010. Tanaman Obat Keluarga [TOGA]. Cetakan ke-empat. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Muchtadi T.R, dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Perguruan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar Dasar Biokimia. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Pratama. 2011. Pengaruh Perbedaan Otot Daging Sapi Yang Dipelihara Secara Feedlot Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia daging. Skripsi. Fakultas Peternakan. Yogyakarta.
- Soeparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Usmiati S. 2010. Keempukan Daging: Apa dan Bagaimana Mendapatkan Daging yang Empuk? Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Utami, D.P. 2010. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan Waktu Pemasakan yang Berbeda Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Widianingsih, T. 2009. Pengaruh Perendaman Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averhoa Bilimbi* L) Terhadap Susut Masak, Keempukan, dan Aroma Daging Ayam Petelur Afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarno, F.G. 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Enzim Pangan. P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.