

DAFTAR PUSTAKA

- Antari, L. A. 2017. *Imunologi Dasar*. Yogyakarta. Deepublis. pp: 68-73.
- Adriani, M., dan Wirjatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta. Kencana Prenada Media Group.
- Andriyani, E., Fais, N. L., dan Muarifah, S. 2019. Perkembangan Penelitian Metode Deteksi Kandungan Babi Untuk Menjamin Kehalalan Produk Pangan Olahan. *Journal of Islamic Studies and Humanities*. 4(1) : 104-126.
- Afiati, F. 2015. Pilih-Pilih Daging ASUH. *BioTrends*. 4(1) : 19-25.
- Anonim. 2019. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 8 tahun 2019 *Tentang Keamanan Pangan*. Direktorat standardisasi Pangan Olahan.
- Al Kahtani, H.A., Ismail, E.A., dan Ahmed, M.A. 2017. Pork Detection in Binary Meat Mixtures and Some Commercial Food Products Using Conventional And Real-Time PCR Techniques. *Food Chemistry*. 219: 54–60.
- Anshari, M.U.R. 2018. *Protein-Protein Interaction Assays*. USA : CC Press.
- Apriadi, Deni., dan Saputra, A.Y., 2017. E Commerce Berbasis Marketplace Dalam Upaya Mempersingkat Distribusi Penjualan Hasil Pertanian. *Jurnal RESTI* 1(2).
- Arifin, M., Dwiloka, B., dan Patriani, D.E. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi yang terjadi selama Proses Pematangan dan Distribusi di Kota Semarang. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor, 11-12 November 2008, p: 99-104.
- Arifin, Z. 2014. Yang diharamkan dari babi, Kajian terhadap Q.S Al-Baqarah ayat 173. *Publikasi. Jurnal Al Kaffah*. 2(1) :27-43.
- Astawan, M., Payudani, A.P.G., dan Rachmawati, N.A. 2020. *Isolasi Protein : Teknik Produksi, Sifat-Sifat Fungsional dan Aplikasinya di Industri Pangan*. Bogor. IPB Press.
- Ballin, N.Z., Vogensen, F.K., dan Karlsson, A.H. 2009. Species Determination Can We Detect And Quantify Meat Adulteration. *Meat Science*. 8(3): 165-174.
- Barlia, R., Lengkey, H., Mudjiartiningsih, S., Rosiannie, E., Suryaningsih, L., Setyadi, W. P., Ghani, A., dan Gemilang, L. U. 2009. Qualitative Determination of Pork Species Content in Cooked Meats Using Enzyme Immunoassay Techniques: Case Beef Jerky And Shredded Meat Products In West Java Indonesia. *Biotechnology in Animal Husbandry*. 25:895-899.

- Bintang. 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*. Jakarta. Erlangga,
- Budianita, E., Jasril., Lestari, H. 2015. Implementasi Pengolahan Citra dan Klasifikasi K-Nearest Neighbour Untuk Membangun Aplikasi Pembeda Daging Sapi dan Babi. *Jurnal Sains, Teknologi dan industri*. 12 (2) :242-247.
- Burgess, G. W. 1995. Teknologi ELISA dalam Diagnosis dan Penelitian. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal. 62-63.
- Devine, C., dan Dikeman, M. 2014. *Encyclopedia of Meat Science*. USA. Elsevier.
- Dewanti, R., dan Hariyadi. 2021. *Mikrobiologi Keamanan Pangan*. Bogor. IPB Press.
- Edward. J. 2016. *Bakso Sehat : Tahan Simpan dan Tanpa Pengawet*. Jakarta. PT Agromedia Pustaka. pp: 6.
- Elisa, 2017. *ELISA Basics Guide*. Canada. Life Sciences Group.
- Ellya, E., S. 2010. *Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi*. Jakarta. Trans Info Media.
- Fatciyah., Arumingtyas, E. L., Widyarti, S., dan Rahayu, S. 2011. *Biologi Molekuler Prinsip Dasar Analisis*. Jakarta. Erlangga.
- Fausiah, A., dan Buqhori, I.P.A. Karakteristik Kualitas Kimia Daging Sapi Bali di Pasar Tradisional. 2018. *Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariah Mandar*. 3(1)
- Ferichani, M. 2017. *Hedonisme Referensi Dalam Mengkonsumsi Daging*. Yogyakarta. Absolute Media. Pp : 49.
- Hidayati, L. 2021. *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jakarta. Cerdas Ulet Kreatif Publisher.
- Huda, N. 2012. Pemahaman Produsen Makanan Tentang Sertifikasi Halal. *Jurnal Ishraqi*. 10(1) : 1-13.
- Huda, N. Y., Fatma, A., Fazillah., dan Adzitey, F. 2012. Chemical Composition, Colour and Sensory Characteristics of Commercial Serunding (Shaded Meat) in Malaysia. *Pakistan Journal of Nutrition*. 11(1).
- Khasrad., Anwar, S., Arfai., dan Rusdimansyah. 2016. Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air, Kadar Protein Dan Kadar Lemak) Otot Biceps Femoris Pada Beberapa Bangsa Sapi. *Seminar Nasional Inovasi IPTEKS Perguruan Tinggi untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat*. Denpasar.

- Kleinnijenhuis, A. J., Van Holthen, F. L., Herregods, G. 2018. Validation and Theoretical Justification of An LC-MS Method For The Animal Species Specific Detection of Gelatin. *Food Chemistry*. 243: 461- 467.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., Yunita, N. A., Wulandari, R., Riani, D., Aminah, S., Lastri, N., dan Lestari, P. 2017. *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga Abon Daging*. Jakarta. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Kuswandi, B., Gani, A. A., dan Ahmad, M. 2017. Immuno Strip Test For Detection of Pork Adulteration in Cooked Meatballs. *Food Bioscience*.19:1-6.
- Kuswati., Septian, W. A., Novianti, I., dan Nasich, M. 2020. *Ilmu dan Manajemen Ternak Pedaging*. Malang. UB Press. Pp: 60.
- Meilinia, S., Achmad, A. B., Diyantoro., dan Chrismanto, D. 2021. Identifikasi Kandungan Komponen Babi pada Daging Curah dan Produk Olahan Daging Menggunakan Metode ELISA *Sandwich* di Balai Besar Veteriner Wates. *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*. 11(2): 32-38.
- Nafiasari, N. A., dan Handayani, A. M. 2018. Penganalisis Kesegaran Daging Sapi Dan Daging Babi Mentah Berdasarkan Klasifikasi Warna Dan Kelembaban. *Jurnal Teknosains*. 8(1) : 66-70.
- Nida, L., Pisestyani, H., dan Basri, C. 2020. Studi Kasus : Pemalsuan Daging Sapi dengan Daging Babi Hutan di Kota Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8(2).
- Pestana, E. A., Belak, S., Diallo, A., Crowther, J. R., dan Viljoen, G. J. 2010. *Early Rapid and Sensitive Veterinary Molecular Diagnostics Real-time PCR Application*. New York : Springer Science. Inc.
- Puspita, R. L., Elfidasari, D., dan Perdana, A. T. 2019. Deteksi Kandungan Babi Pada Makanan Berbahan Dasar Daging di Kampus Universitas Al Azhar Indonesia. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 5(2) : 66-69.
- Putri, T., dan Lamusa, A. 2017. Strategi Pengembangan Usaha Abon Daging Sapi pada Industri Citra Lestari Production di Kota Palu. *Journal Agrotekbis* 5(4).
- Rachmawati, E., Mufidah, L., Anggraeni, C. M., dan Sulistyani, T. 2021. Ilmu dan Teknologi Boga Dasar. Yogyakarta. Deepublish. pp: 43.
- Rohima, I. E., dan Nurminabari, I. S. 2018. Identifikasi Protein Hewani pada Produk Bumbu Instan dengan Metode ELISA (Enzyme Linked Immunosorbent Assay). *Pasundan Food Technology Journal*. 5(3).

- Rohman, A., Triyana, K., Sismindari., dan Erwanto. 2012. Differentiation Of Lard And Other Animal Fats Based On Triacylglycerols Composition And Principal Component Analysis. *International Food Research Journal*. 19(2) : 475-479
- Rompis, J. E. G., dan Komansilan, S. 2014. Efektifitas Cara Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisik Masakan Daging Babi Hutan. *Jurnal zootek*. 34(2): 65 – 70.
- Rosmawati., Said, M. I., Abustam, E., san Tawali, A. B. 2020. Komposisi Kimia dan Korelasi Beberapa Karakteristik Daging Pipi Sapi Bali. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22 (1) : 89-100.
- Rossotti, M. A., Pirez, M., Techera, A. G., Cui, Y., Bever, C.S., Lee, K.S.S., Morisseau, C., Leizagoyen, C., Gee, S., Hammock, D. C., dan Sapienza, G.G. 2015. Method For Sorting and Pairwise Selection of Nanobodies for The Development of Highly Sensitive Sanwich Immunoassays. *Analytical Chemistry*. 87: 1107-11914.
- Sakamoto, S., Putalun, W., Vimolmangkang, S., Phoolcharoen, W., Shoyama, Y., Tanaka, H., dan Morimoto, S. 2017. Enzyme-Linked Immunosorbent Assay For The Quantitative Or Qualitative Analysis Of Plant Secondary Metabolites. *J Nat Med*. 72(1): 32-42.
- Salman, Y., Syainah, E., dan Rezkiah. 2012. Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Bakso Ikan Gabus dan Daging Sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* . 14(1).
- Santosa, B. 2020. *Teknik ELISA : Metode ELISA Untuk Pengukuran Protein Metallothionein pada Daun Padi Ir Bagendit*. Semarang : Unimus Press.
- Soares, S., Amaral, J. S. Oliveira, M. B. P. P., dan Mafra, I. 2013. A SYBR Green Real-Time PCR Assay To Detect And Quantify Pork Meat In Processed Poultry Meat Products. *Meat Science*. 9(4):115-120.
- Soeparno., Rihastuti, R. A., Indratiningsih., dan Triatmojo, S. 2018. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta. UGM Press. pp: 1.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Abon*. SNI 3707:1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI 3932:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *Bakso daging*. SNI 3818:2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Subagyo, W. C., Suwiti, N. K., dan Suarsana, N. 2015. Karakteristik Protein Daging Sapi Bali dan Wagyu Setelah Direbus. *Buletin Veteriner Udayana*. 7(1) : 17-25.
- Sudibyo, U., Kusumaningrum, D. P., Rachmawanto, E. H., dan Sari, C. A. 2018. Optimasi Algoritma Learning Vector Quantization (LVQ) Dalam Pengklasifikasian Citra Daging Sapi Dan Daging Babi Berbasis Glcm Dan Hsv. *Jurnal SIMETRIS*. 9(1) : 1-10.
- Sudjadi dan Rohman, A. 2018. *Analisis Derivat Babi*. Yogyakarta : Ugm Press.
- Sugiyoto., Adhianto, K., dan Wanniatie, V. 2015. Kandungan Mikroba Pada Daging Sapi Dari Beberapa Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(2) : 27-30.
- Suprayitno, E. 2017. *Dasar Pengawetan*. Malang. UB Press. pp: 5.
- Susanti, M. 2021. *Profil Protein Lima Jenis Daging yang Direndam Daun Pepaya Berbasis SDS-Page*. Yogyakarta. KBM Indonesia. pp: 9.
- Syafrida. 2020. Sertifikat Halal pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *Jurnal Hukum*. 7(2).
- Syah, D. 2018. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor. IPB Press. pp: 115.
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Artikel. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian Kampus Penelitian Pertanian, Bogor
- Warsito, H dan Rindiani, F. N. 2015. *Ilmu Bahan Makanan dasar (I)*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Wibowo, S. 2014. *Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya : Jakarta Timur.
- Zvereva, E. A., Kovalev, L. I., Ivanov, A.v., Kovalena, M. A., Zherdev, A. V., Sishkin, S. S., Lissitsyn, A. B., Chernukha, I. M., dan Dzantiev, B. B. 2015. Enzyme Immunoassay and Proteomic Characterization of Troponin i as a Marker of Mammalian Muscle Coumpouns in Raw Meat and Some Meat Products. *Meat Science*. 105.