



DAFTAR PUSTAKA

- Agus, M. (2007). *Sapi Potong*. Kanisius.Jakarta
- Anonim. (2008). *Mengetahui Kualitas Daging Segar dari Warnanya*. Diakses 10 Mei 2015.
- Anonim. (2008). *SNI 3932-2008 Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. (2009). *Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 21 tahun 2009 Tentang Pemotongan Hewan dan Penanganan*. Yogyakarta.
- Anonim. (2011).*Pemeriksaan Telur dan Daging*. Buku Bernas. (bernas16. blogspot. com/2011/03/pemeriksaan-telur-dan-daging. htm. Diakses 10 Mei 2015.
- Anonim. (2013). *Pengertian Daging Gelonggongan*, <http://Wikipedia Bahasa Indonesia.google. com>. Diakses 10 Mei 2015.
- Badan Standardisasi Nasional. 1999. *Standar Nasional Indonesia tentang Rumah Potong Hewan (SNI 01-6159-1999)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Kotler Philip , dan Gary Amstrong. 2012 .*Principles Of Marketing*, Global Edition,14 Edition, Pearson Education
- Lestari, P.T.B.A. 1994. *Rancang Bangun Rumah Potong Hewan diIndonesia*. P. T. Bina Aneka Lestari, Jakarta
- Saladin, D. (1996). *Unsur-unsur inti pemasaran dan manajemen : ringkasan praktis dan desertasi tanya jawab*. Mandar Maju, Bandung
- Sanjaya, A, W; Sudarwanto, M. Soejoedono,RR; Purnawarman, T; Lukman, Dwi Latif, H. 2007. *Higiene Pangan*. Bogor : Bagian Kesmavet FKH IPB
- Sutrisno, K.2009. *Teknologi Teknis Pengolahan Daging*. eBookPangan.com.