



## DAFTAR PUSTAKA

- Asmara, R.A., Puspitasari, D., Romlah, S., Qonitatul H., dan Romario, R. 2017. Identifikasi Kesegaran Daging Sapi Berdasarkan Citranya Dengan Ekstraksi Fitur Warna dan Teksturnya Menggunakan Metode Gray Level Cooccurrence Matrix. *ISSN*. Vol. 9: I-93.
- Buckle, B.A 2000. *Ilmu Pangan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Budiharta, S. 2009. *Penyembelihan, Pemeriksaan Pramerta, dan Pemeriksaan Pascamerta Pada Ternak Potong*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta: 13 -14.
- Gaznur, Z.M., Nuraini, H. dan Priyanto, R. 2017. Evaluasi Penerapan Standar Sanitasi dan Higien di Rumah Potong Hewan Kategori II. *Jurnal Veteriner*. Vol. 18 No. 1: 108-109.
- Grandin, T. 2007. *Livestock Handling and Transporting 3rd Edition*. Colorado: CAB International
- Gunawan, L. 2013. Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*: Hal. 2 – 4.
- Hadi, R. W., Setiawan, I. dan Sumardi. 2011. Perancangan Alat Pendeteksi Kualitas Daging Sapi Berdasar Warna dan Bau Berbasis Mikrokontroler Atmega32 Menggunakan Logika Fuzzy. *TRANSMISI*, 13(I) : 21.
- Hafid, H. dan Aka, R. 2008. Pengaruh Jarak Transportasi Sebelum Pemotongan Terhadap Karakteristik Karkas Sapi Bali. *AGRIPILUS. ISSN 0854-0128*
- Harmini, Asmarantaka, R.W., Atmakusuma, J. 2011. Model Dinamis Sistem Ketersediaan Daging Sapi Nasional. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. 12 (1): 130.
- Hastang dan Asnawi, A. 2014. Analisis Keuntungan Peternak Sapi Potong Berbasis Peternakan Rakyat di Kabupaten Bone. *JHIP*. Vol. 1 No. 1: 240 – 241.
- Hidayat, M.A., Kuswati, dan Susilawati, T. 2015. Pengaruh Lama Istirahat Terhadap Karakteristik Karkas dan Kualitas Fisik Daging Sapi Brahman *Cross Steer*. *Jurnal Ilmu – Ilmu Peternakan*. 25(2): 71 – 72.
- Kuswati dan Susilawati. 2016. *Industri Sapi Potong*. Universitas Brawijaya Press. Malang: 37.
- Lawrie, R.A. 1995. *Ilmu Daging*. Penerbit Universitas Indonesia. UI-Press: Jakarta.
- Lawu, M. R., Yuliawati, S., Saraswati, L. D. 2014. Gambaran Pelaksanaan Rumah Pemotongan Hewan Babi (Studi Kasus di Rumah Pemotongan Hewan Kota Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 2 No. 2, Pebruari 2014.
- Lihayati, N., Pawening, R.E. dan Furqan, M. 2016. Klasifikasi Jenis Daging Berdasarkan Tekstur Menggunakan Metode Gray Level Coocurent Matrix. *ISSN*. Vol. 8: A-306.
- Masyita, N., Suada, I.K. dan Batan, I.W. 2014. Umur Sapi Bali yang Disembelih pada Rumah Potong Hewan di Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*. Vol. 3(5): 385 – 386.



- Nat Thu, D.T. 2006. Meat Quality: Understanding of Meat Tenderness and Influence of Fat Content on Meat Flavor. *Science & Technology Development*, 9 (12): 65 – 70.
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia, Nomor 13/ Permentan/ OT.140/1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*).
- Perdana, B. N., Handayani, M. dan Budiraharjo, K. 2013. Hubungan Faktor Sosial Ekonomi Dengan Tingkat Permintaan Daging Sapi Di Pasar Boja Kecamatan Boja Kabupaten Kendal. *Animal Agriculture Journal*. 2(4): 122.
- Pyke, R. 2018. *Launceston Livestock Market*. <http://launcestonthen.co.uk/index.php/the-place/launceston-livestock-market/>. Diakses 1 Juni 2018
- Rusdimansyah dan Khasrad. 2012. Kualitas Fisik Daging Sapi Peranakan Simmental dengan Perlakuan Stimulasi Listrik dan Lama Pelayuan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 14 (3): 457 – 458.
- Santoso, U. 1995. *Tatalaksana Pemeliharaan Ternak Sapi Potong*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setiadi, M. A., Sa'id, E. G. dan Achjadi, K. 2012. *Sapi dari Hulu ke Hilir dan Info Mancanegara*. Agriflo. Jakarta. 13.
- Setiawan, S.M., Swacita, I.B.N. dan Suada, I.K. 2017. Kualitas Daging Sapi di Rumah Potong Hewan Pesanggaran Ditinjau dari Uji pH dan Daya Ikat Air. *Buletin Veteriner Udayana*. Vol. 9 No. 1: 16 – 17.
- Simamora, H. 2001. Memenangkan Pasar Gengan Pemasaran Efektif dan Profitabel. Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Kedua*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1999. *Rumah Potong Hewan*. SNI 01 – 6159 – 1999.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI 3932: 2008.
- Sudarmono, A.S. dan Sugeng, Y.B. 2008. *Sapi Potong*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta: 8 – 9.
- Suhardjo, 2000. *Kebutuhan Pangan*. Erlangga. Jakarta.
- Sunarlim, R. dan Setiyanto, H. 2001. Pelayuan Pada Suhu Kamar dan Suhu Dingin Terhadap Mutu Daging dan Susut Bobot Karkas Domba. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. Vol. 6 No. 1: 52.
- Suryati, T., Arief, I.I., dan Polii, B.N. 2008. Korelasi dan Kategori Keempukan Daging Berdasarkan Hasil Pengujian Menggunakan Alat dan Panelis. *Animal Production*. Vol. 10 No. 3: 89.
- Susanto, E. 2014. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. *Jurnal Ternak*, Vol. 05 No. 01. 15 – 16.
- Syamsul, B., Sani, Y. dan Indraningsih. 2006. Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Keamanan Pangan Asal Ternak di Indonesia. *WARTAZOA*. Vol. 16 No. 1: 2 – 3.
- Tolistyawati, I., Widjaja, J., Isnawati, R. dan Lobo, L.T. 2015. Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. *Jurnal Vektor Penyakit*, Vol. 9 No. 2: 45 – 46.



Undang – Undang Republik Indonesia, Nomor 18 Tahun 2009 Tentang  
Peternakan dan Kesehatan Hewan.

Widati, A.S. 2008. Pengaruh Lama Pelayuan, Temperatur Pembekuan dan Bahan  
Pengemas Terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi Beku. *Jurnal Ilmu dan  
Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 3 No. 2: 40.