

DAFTAR PUSTAKA

- Ahuja, S., 2003. *Chromatography and Separation Science*. Volume 4. USA: Academic Press. Hal: 40.
- Almatsier, S., 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal: 72-74.
- Anonim, 1992. *SK No. 413/Kpts/Tn. 310/7/1992 Tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Ikutannya*. Jakarta: Surat Keputusan Menteri Pertanian.
- Anonim, 2008. *SNI 3925:2008 Tentang Mutu Karkas dan Daging Kambing/Domba*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. Hal: 1.
- Anonim, 2017. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2017*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Hal: 69.
- Awwaly, K. U. A., 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Malang: Universitas Brawijaya Press. Hal: 75-76.
- Bahar, B., 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal: 3.
- Cahyono, B., 1998. *Beternak Domba dan Kambing*. Yogyakarta: Kanisius. Hal: 13.
- Damayanti, N. W., Mayangsari, S. N., & Mahardhika, L. T., 2017. Konstruksi Rumus Luas Lingkaran Berbasis Media Manipulatif dalam Setting Pembelajaran Kooperatif. *Jurnal Ilmiah Edutic* 3(2) : 117-124.
- Faustman, L. C., 1994. Postmortem Changes in Muscle Foods. In: A. Breidenstein, B.C., Kinsman, D. M., & Kotula, A. W, eds. *Muscle Food: Meat, Poultry, and Sea Food Technology*. Edisi 1. New York: Chapman and Hall Inc. Hal: 63-74.
- Field, R. A., 1981. Mechanically Deboned Red Meat. In: C. O. Chichester, eds. *Advances in Food Research*. Volume 27. New York: Academic Press. Hal: 72-74.
- Hernando, D., Septinova, D., & Andhianto, K., 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3(1): 61-67.

- Hijriani, A., Muludi, K., & Andini, E. A., 2016. Implementasi Metode Regresi Linier Sederhana pada Penyajian Hasil Prediksi Pemakaian Air Bersih PDAM Way Rilau Kota Bandar Lampung dengan Sistem Informasi Geografis. *Jurnal Informatika Mulawarman* 11(2) : 37-42.
- Idrus, H., Rossy, E., & Rahmayuni, 2016. Kajian Kandungan Kimia dan Penilaian Sensori Sosis Ayam dengan Penambahan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). *JOM FAPERTA* 3(2) : 1-15.
- Izdihar, W., 2019. *Prediksi Kadar Air Daging Kambing Berdasarkan Luas Jejak Air yang Dihasilkan dengan Penekanan 2 Kg*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Gadjah Mada. Hal: 19.
- 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) : 823-828.
- Lawrie, R. A., 2003. *Meat Science*. Oxford: Pergamon Press. Hal: 3, 58, 219, 290.
- Lestari, L. A., Lestari, P. M., & Utami, F. A., 2018. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press. Hal: 4-15.
- Malekian, F., Khachatryan, M., Gebrelul, S., & Henson, J. F., 2014. Composition and Fatty Acid Profile of Goat Meat Sausages with Added Rice Bran. *International Journal of Food Science* (686298) : 1-8.
- Marsanti, A. S., dan Widiarini, R., 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia. Hal: 5-7.
- Mason, S. C., Mukhopadhyay, K. P., Jayasundera., & N. Bhattacharyya., 2013. *Sensing Technology: Current Status and Future Trends I*. London: Springer Science & Business Media. Hal: 119-124.
- Minish, G. L., dan Fox, Dg., 1979. *Beef Production and Management*. A Prentice Hall Co Reston Virginia: Reston Publishing Co. Inc. Hal 34.
- Pearson, A. M., dan Young, R. B., 1989. *Muscle and Meat Biochemistry*. California: Academic Press Inc. Hal: 79.
- 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. Hal: 16-17.

- Purwadi., Radiati, L. E., Evanuari, H., Andriani, R. D., 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: Universitas Brawijaya Press. Hal: 53.
- Repi, E. J., 2007. *Analisis Keuntungan Pedagang Daging Di Pasar Amurang Kabupaten Minahasa*. Manado: Unsrat Press. Hal: 119.
- Rose, S. P., 1997. *Principles of Poultry Science*. Wallingford: CAB International. Hal: 137.
- Sediaoetomo, A. D., 2004. *Ilmu Gizi Jilid I*. Jakarta: Dian Rakyat. Hal: 43.
- Setiawan, B. S., 2011. *Beternak Domba dan Kambing*. Jakarta: Agro Media Pustaka. Hal: 99.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan V*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal: 3-4, 64-79, 126, 158.
- Soeparno, 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan VI*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal: 290-291.
- Soeparno., Rihastuti, R. A., Indratingsih., & Triatmojo, S., 2018. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal: 14-24.
- Sastroamidjoyo., 2001. *Ternak Potong dan Kerja*. Jakarta: Ysaguna. Hal: 58.
- Susanti, R., dan Hidayat, E., 2016. Profil Protein Susu dan Produk Olahannya. *Jurnal MIPA* 39(2) : 98-106.
- Suyono., 2018. *Analisa Regresi untuk Penelitian*. Yogyakarta: Deepublish. Hal: 81.
- Warris, P. D., 2000. *Meat Science: An Introducton Text*. USA: CABI Publishing. Hal: 69-70.