



DAFTAR PUSTAKA

- Afiati, F. 2009. Pilih-Pilih Daging Asuh. *BioTrends/Vol.4/No.1/Tahun 2009*.
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Maret 2012, Hal 42-47 Vol. 7, No.*
- Anonim. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. *SNI 3932 : 2008*.
- Antika, D.D ., R, Sukanto ., A.T.S, Estoepangestie. 2013. Pengaruh Cara Pengemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Awal Pembusukan Daging Sapi. *Veterinaria Medika Vol 6, No. 1, Pebruari 2013*.
- Buckle, K.A., Edward R.A., Fleet G.H., Wooton M. 1987. Ilmu Pangan. Purnomo A., Adiono. Penerjemah. UI Press, Jakarta. Terjemahan dari Food Science.
- Lawrie. (1995). *Ilmu Daging. Penerjemah Parakkasi*. UI Press, Jakarta.
- Pambudi, P.E., E, Utanta., dan Mujiman. 2014. Identifikasi Daging Segar dan Busuk Menggunakan Sensor Warna RGB dan pH Meter Digital. *Jurnal Teknologi Technoscientia, Vol. 7 No. 1 Agustus 2014*.
- Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 21 Tahun 2009 Tentang Pemotongan Hewan dan Penanganan Daging.
- Peraturan Pemerintah Nomor 13/PERMENTAN/OT.140/1/2010.
- Prawesthirini, S., H.P. Siswanto, A.T.S. Estoepangestie, M.H. Effendi, N.Harijani, G.C.de Vries, Budiarto, E.K. Sabdoningrum. 2009. *Analisa Kualitas Susu, Daging dan Telur*. Cetakan kelima. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.