



DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1993. *Petunjuk Beternak Sapi Potong dan Kerja*. Yogyakarta: Kanisius
- Abidin, Z. 2002. *Penggemukan Sapi Potong*. Jakarta: AgroMedia Pustaka
- Adinata, Y., Subiarta dan Aryogi. 2017. Identifikasi Fenotipik Sapi Peranakan Angus di Kabupaten Sragen. *Jurnal Teknologi Peternakan dan Veteriner Hal 53-61*
- Afdal, M., Lukman, H dan Indriyani. 2017. Potensi Angkak Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Kernet Daging Ayam. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi Vol. 1 No. 2*
- Alif, S. 2017. *Kiat Sukses Penggemukan Sapi Potong*. Yogyakarta: Bio Genesis
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 7(1): 42-47*
- Anhar, A., Abubakar, Y., Widayat, H., Romano., Rachmadi, D., Herawati, R dan Umam, A. 2018. *Pemberdayaan Masyarakat Sekitar Hutan Berbasis Konservasi dan Budidaya Kopi Ramah Lingkungan*. Jakarta: Syiah Kuala University Press
- Antika, D. D., Sukamto, R. S., Estoepangestie, A. T. S. 2013. Pengaruh Cara Pengemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Awal Pembusukan Daging Sapi. *Jurnal Veterinaria Medika Vol. 6 No. 1*
- Arifin, C.M. 2018. *Kamus & Rumus Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Jakarta: PT. Gallus Indonesia Utama
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC
- Asmadi. 2008. *Konsep dan Aplikasi Kebutuhan Dasar Klien*. Jakarta: Salemba Medika
- Awwaly, K.U., Triatmojo., Erwanto, Y dan Artama, W.T. 2015. Komponen Bioaktif Dalam Daging Dan Sifat Fungsional: Sebuah Kajian Pustaka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 10(1) 22-34*
- Bahar, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Budiarto, E. 2002. *Biostatistika untuk Kedokteran dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: EGC



- Budiarto, E. 2003. *Metodologi Penelitian Kedokteran*. Jakarta: EGC
- Chandra, B. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC
- Chandra, B., Zulharmita dan Putri, W.D. 2019. Penetapan Kadar Vitamin C dan B1 pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Lemairei (Hook.) Britton & Rose*) dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi Higea Vol. 11 No. 1*
- Dengen, P. M. R. 2015. Perbandingan Uji Pembusukan dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H₂S dan Pengujian Mikroorganisme pada Daging Babi di Pasar Tradisional Sentral Makassar. *Jurnal Medika Vol. 7 No. 1*
- Dewi, H.A.C. 2013. *Makanan Berbahaya Bagi Golongan Darah A*. Jakarta: Niaga Swadaya
- Dinas Pertanian Ketahanan Pangan dan Perikanan Surakarta, 2018, *Profil Pertanian Ketahanan Pangan dan Perikanan Tahun 2018*, Surakarta: Dinas Pertanian Ketahanan Pangan dan Perikanan Surakarta
- Fikar, S dan Ruhyadi, D. 2010. *Beternak & Bisnis Sapi Potong*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka
- Franciska, J., Suardana, I.W dan Suarsana, I.N. 2018. Bakteriosin Asal *Streptococcus Bovis* 9A sebagai Biopreservatif pada Daging Sapi Ditinjau dari Uji Eber. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus 7(2): 158-167*
- Guntoro, S. 2002. *Membudidayakan Sapi Bali*. Yogyakarta: Kanisius
- Hadi, A. 2007. *Prinsip Pengelolaan Pengambilan Sampel Lingkungan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Hariato, B. 2017. *Usaha 10 Ternak Paling Potensial*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Harmayani, E., Gardjito, M dan Santoso, U. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Istianah, N., Fitriadinda, H dan Murtini, E.S. 2019. *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press
- Juzairi, S.A. 2012. *Fikih Empat Madzhab Jilid 3*. Jakarta: Pustaka Al-Kautsar



- Kirana, D. 2010. *25 Resep Sambal Goreng Daging*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Komariah., Rahayu, S dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Buletin Peternakan* 33(3): 183-189
- Komariah., Surajudin dan Purnomo, D. 2018. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Jakarta: Agro Media
- Marzuki., Amirullah dan Fitriana. 2010. *Kimia dalam Keperawatan*. Sulawesi: Pustaka As Salam
- Mendrofa, V.A., Priyanto, R dan Komariah. 2016. Sifat Fisik dan Mikroanatomi Daging Kerbau dan Sapi pada Umur yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol.4 No.2
- Mertayasa, J.D., Suada, I.K dan Agustina, K.K. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus* 4(1)
- Murtidjo, B.A. 1990. *Sapi Potong*. Yogyakarta: Kanisius
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan, Penanganan, dan Pengolahan Daging Ayam*. Yogyakarta: Kanisius
- Natadisastra, D dan Agoes, R. 2009. *Parasitologi Kedokteran: Ditinjau dari Organ Tubuh yang Diserang*. Jakarta: EGC
- Nurchahyo, W. *Parasit pada Ikan*. Yogyakarta: UGM Press
- Nurdin, I dan Hartati, S. 2019. *Metodologi Penelitian Sosial*. Surabaya: Media Sahabat Cendekia
- Peni, R dan Pramono. 2009. *Cara Jitu Mengatur Anggaran Rumah Tangga di Masa Krisis*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Prastyo dan Rahayoe. 2018. Penyaringan Metode Buchner Sebagai Alternatif Pengganti Penyaringan Sederhana pada Percobaan Adsorpsi dalam Praktikum Kimia Fisika. *Jurnal Laboratorium Indonesia* Hal 23-27
- Priharsanti, A.H.T. 2009. Populasi Bakteri dan Jamur pada Daging Sapi dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Sains Peternakan* Vol.7 No.2
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang: UB Press



- Purwadi., Radiati, L.E., Evanuarini, H dan Andriani R.D. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press
- Rachmawati, M. 2009. *Sukses Bisnis Rumah Makan Padang*. Jakarta: Kriya Pustaka
- Raupong., Saleh M dan Taruma, H.S. 2015. Penaksiran Rataan dan Varians Populasi pada Sampel Acak Terstratifikasi dengan *Auxiliary Variable*. *Jurnal Matematika, Statistika, dan Komputasi Vol.12 No.1*
- Shahidi, F. 1994. *Flavor of Meat and Meats Products*. USA: Springer
- Simanjuntak. 2014. *Komponen Gizi dan Terapi Pangan Ala Papua*. Yogyakarta: Deepublish
- Soeprapto, H dan Abidin, Z. 2006. *Cara Tepat Penggemukan Sapi Potong*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka
- Sudarmono, A.S dan Sugeng, Y.B. 2008. *Sapi Potong*. Semarang: Penebar Swadaya
- Sudarmono, A.S dan Sugeng, Y.B. 2016. *Sapi Potong*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sundari, D., Almasyhuri dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes Vol.25 No.4*
- Suradi, K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang Terhadap Perubahan Nilai pH, TVB dan Total Bakteri Daging Kerbau (*Effect of Storage Length in the Room Temperature on pH, TVB, and Total Bacteria Changes of Buffalo Meat*). *Jurnal IlmuTernak Vol.2 No.2*
- Susilawati, T. 2017. *Sapi Lokal Indonesia (Jawa Timur dan Bali)*. Malang: UB Press
- Susilorini, T.E., Sawitri, M.E dan Muharliien. 2008. *Budi Daya 22 Ternak Potensial*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Suwiti, N.K. 2008. Identifikasi Daging Sapi Bali Dengan Metode Histologis. *Jurnal Majalah Ilmiah Peternakan Vol.11 No. 1*
- Suwiti, N.K., Suastika, I.P., Swacita, I.B.N dan Besung, I.N.K. 2015. Studi Histologi dan Histomorfometri Daging Sapi Bali dan Wagyu. *Jurnal Veteriner 16(3): 432-438*
- Tampomas, H. 2009. *Sistem Persamaan Linear Statistika*. Jakarta: Grasindo



- Thohari, I., Mustakim., Padaga, M.C dan Rahayu, P.P. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press
- Windyati. 2019. *Perawatan Kecantikan Kulit*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Yulianto, P dan Saparinto, C. 2014. *Beternak Sapi Limousin*. Semarang: Penebar Swadaya
- Yuyun, A. 2008. *Variasi Steak*. Jakarta: Agromedia Pustaka



Prosedur Pemeriksaan Kualitas Daging Sapi Di Pasar Tradisional Surakarta Tahun 2018
RIZA RESITA, drh. Clara Ajeng Artdita, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA