

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., Forrest, J. C., Gerrard, D. E., dan Mills, E. W. 2012. *Principles of Meat Science*. Dubuque Iowa (US): Kendall Hunt
- Afdal, M., Lukman, H. dan Indriyani. 2017. Potensi Angkak sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Kernet Daging Ayam. *Jurnal: Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi Volume 1 Nomor 2*
- Alhuur, K. R. G., Juniardi, E. M., dan Suradi, K. 2020. Efektivitas Kitosan sebagai *Edible Coating* Karkas Ayam Broiler. *Jurnal: Teknologi Hasil Peternakan, 1(1):17-24*
- Antika, D. D., Sukamto, R., dan Estoepangestie, A. T. S. 2013. Pengaruh Cara Pengemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Awal Pembusukan Daging Sapi. *Jurnal: Veterinaria Medika Vol. 6, No. 1. Hlm 15-20*
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal: Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Hal 42-47 Vol. 7, No. 1*
- Badan Pusat Statistika, 2017. *Kajian Konsumsi Bahan Pokok*. BPS: 8299003. Badan Pusat Statistika Republik Indonesia. Jakarta
- Dewayani, R. E., Natsir, H. dan Sjoefjan, O. 2015. Pengaruh Penggunaan Onggok dan Ampas Tahu Terfermentasi *Mix Culture Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus* sebagai Pengganti Jagung dalam Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging. *Jurnal: Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Vol. 19, No. 1. Hal 9-17*
- Hadi, R. W., Setiawan, I. dan Sumardi. 2011. Perancangan Alat Pendeteksi Kualitas Daging Sapi Berdasar Warna dan Bau Berbasis Mikrokontroler Atmega32 Menggunakan Logika Fuzzy. *Jurnal: TRANSMISI, 13(1), Hlm 21-26*
- Hajrawati, Fadliah M, Wahyuni dan Arief, I. I. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal: Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 04 No. 3. Hlm: 386-389*
- Haq, A. N., Septinova, D., dan Santosa, P. E. 2015. Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal: Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 3(3): 98-103*

- Kuntoro, B., Maheswari, R. R. A. dan Nuraini, H. 2013. Mutu Fisik dan Mikrobiologi Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal: Peternakan Vol 10 No 1: (1-8)*
- Kurniawan, N. P., Septinova, D., dan Adhianto, K. 2014. Kualitas Fisik Daging Sapi dari Tempat Pemotongan Hewan di Bandar Lampung. *Jurnal: Ilmiah Peternakan Terpadu Vol 2, No 3*
- Lembar Informasi Pertanian. 2001. Pemilihan dan Penanganan Daging Segar. Lembar Informasi Pertanian. Departemen Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Padang Marpoyan-Riau
- Marsidah, T., Ismail, dan Isa, M. 2017. Perendaman Daging Ayam Broiler dengan Infusa Daun Kari (*Murraya koenigii*) Terhadap Awal Pembusukan. *Jurnal: JIMVET. 01(1):013-018*
- 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. 04 No. 2. Hlm: 325-331*
- Murtidjo. 2003. *Pemotongan, Penanganan dan Pengolahan Daging Ayam*. Yogyakarta: Kanisius
- Nasution, A. F., Dihansih, E. dan Anggraeni. 2016. Pengaruh Substitusi Pakan Komersil dengan Tepung Ampas Kelapa Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Jurnal: Pertanian ISSN 2087-4936 Volume 7 Nomor 1*
- Nurrachmawati, F. 2014. Cara Memilih Daging Sapi yang Baik dan Layak Konsumsi. Tulisan Ilmiah Populer. [http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.do.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/52-cara-memilih-daging-sapi-yang-baik-dan-layak-konsumsi](http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/52-cara-memilih-daging-sapi-yang-baik-dan-layak-konsumsi) [25 Mei 2020]
- Nurwantoro, Bintoro, V. P., Legowo, A. M. dan Purnomoadi, A. 2012. Pengaruh Metode Pemberian Pakan Terhadap Kualitas Spesifik Daging. *Jurnal: Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No. 3*
- Pura, E. A., Suradi, K., dan Suryaningsih, L. 2015. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Daun Salam (*Syzygiumpolyanthum*) Terhadap Daya Awet dan Akseptabilitas pada Karkas Ayam Broiler. *Jurnal: Ilmu Ternak, Vol. 15, 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
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es Terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik. *Jurnal: Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, Vol. XIII, No. 6. Hlm 309-315
- Rosita, Husni, A., Riyanti, Rr., dan Septinova, D. 2019. Pengaruh Perendaman Daging Sapi dalam Berbagai Konsentrasi *Blend Jahe (Zingiber officinale Roscoe)* Terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak. *Jurnal: Riset dan Inovasi Peternakan Vol 3(1): 31-37*
- Rosyidi, D., Susilo, A. dan Wiretno, I. 2010. Pengaruh Bangsa Sapi Terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Daging. *Jurnal: Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Hal 11-17 Vol. 5, No. 1*
- Sembiring, U. R., Suada, I. K., dan Agustina, K. K. 2015. Kualitas Daging Kambing yang Disimpan pada Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Subjektif dan Objektif. *Indonesia Medicus Veterinus Vol 4(2): 155-162*
- Sitakar, N. M., Nurliana, Jamin, F., Abrar, M., Manaf, Z. H., dan Sugito. 2016. Pengaruh Suhu Pemeliharaan dan Masa Simpan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Suhu -20°C Terhadap Jumlah Total Bakteri. *Jurnal: Medika Veterinaria Vol. 10 No. 2, Hlm 162-165*
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI 3932: 2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Soeparno, Rihastusi, R. A., Indratiningsih, Triatmojo, S. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Suantika, R., Suryaningsih, L., dan Gumilar, J. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dengan Menggunakan Sari Jahe Terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan, dan pH) Daging Domba. *Jurnal: Ilmu Ternak, 17(2): 67-72*
- Suardana, I. W. dan Swacita, I. B.N. 2009. *Higiene Makanan*. Denpasar: Udayana University Press
- Sumual, M. A., Hadju, R., Rotinsulu, M. D., dan Sakul, S. E. 2014. Sifat Organoleptik Daging Broiler dengan Lama Perendaman Berbeda dalam Perasan Lemon Cui. *Jurnal: Zootek Vol 34 No 2: 139-147*

- Suradi, K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang Terhadap Perubahan Nilai pH, TVB dan Total Bakteri Daging Kerbau. *Jurnal: Ilmu Ternak Vol. 12, No. 2. Hlm 9-12*
- Susanto, E. 2014. Standar Penanganan Psaca Panen Daging Segar. *Jurnal: Ternak, Vol. 05, No. 01*
- Toba, R. D., Hafid, H., dan Pagala, M. A. 2018. Kualitas Organoleptik Daging Sapi yang Diberi Pasta Lengkuas (*Alpinia galangal L.*) dengan Lama Simpan yang Berbeda. *JVITRO Vol. 5, No. 1, Hlm 26-35*
- Tondas, Y. G. 2013. Kajian Aplikasi HACCP pada Proses Produksi Ayam Goreng di Salah Satu Restoran Cepat Saji di Kota Bogor. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Peternakan Bogor. Bogor
- Weglarz, A. 2010. Meat Quality Defined Based on pH and Color Depending on Cattle Category and Slaughter Season. *Czech J. Anim. Sci., 55(12): 548-556*
- Wibisono, F. J. 2018. Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam di Pasar Dukuh Kupang Barat Kota Surabaya. *Jurnal: VITEK Bidang Kedokteran Hewan Vol 4*