

DAFTAR PUSTAKA

- Adzitey, F., and Huda, N. 2012. Effects of Post-Slaughter Carcass Handling on Meat Quality. *Pakistan Veterinary Journal*,32(2).
- Alegantina, S., Isnawati, A., Winarsih, W., Ernawati, F., Imanningsih, N., and Setyorini, H. A. 2019. Kandungan Gizi Mikro (Besi, Seng), Nitrit dan Formalin pada Daging Sapi dari Pasar Tradisional dan Swalayan. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 8(1).
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 7(1), 42-47.
- Antika, D. D. 2011. Pengaruh Cara Pengemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Awal Pembersihan Daging Sapi. *Veterinaria Medika*, 6(1).
- Bahar, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Daging Sapi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fikri, F., Hamid, I. S., and Purnama, M. T. E. (2017). Uji organoleptis, pH, uji eber dan cemaran bakteri pada karkas yang diisolasi dari kios di Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*, 1(1), 23-27.
- Hadi, R. W., Setiawan, I., and Sumardi, S. Perancangan Alat Pendeteksi Kualitas Daging Sapi Berdasar Warna dan Bau Berbasis Mikrokontroler Atmega32 Menggunakan Logika Fuzzy. *Transmisi*, 13(1), 21-26.
- Haq, A. N., Septinova, D., and Santosa, P. E. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3).
- Indasah,. 2020. *Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL)*. Yogyakarta: Deepublish.
- Kuntoro, B., Maheswari, R. R. A., and Nuraini, H. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 10(1).
- Kuswati and Susilawati, T. 2016. *Industri Sapi Potong*. Malang: UB Press.
- Merthayasa, J. D., Suada, I. K., and Agustina, K. K. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi Bali dan daging Wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(1), 16-24.
- Nasaruddin, M., Utama, S. P., and Andani, A. 2015. Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso pada USAha Al-hasanah di Kelurahan Rimbo

Kedui Kecamatan Seluma Selatan. *Jurnal AGRISEP Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 14(1), 85-96.

Nollet, L. M. L., 2012. *Handbook of Meat, Poultry, and Seafood Quality*. UK : Wiley-Blackwell.

Republik Indonesia. 2009. *Peraturan Menteri Pertanian Nomor 20/Permentan/OT/4/2009 Tentang Pemasukan dan Pengawaan Peredaran Karkas, Daging, dan/atau Jeroan dari Luar Negeri*.

Republik Indonesia. 2009. *Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 21 Tahun 2009 Tentang Pemotongan Hewan dan Penanganan Daging*.

Republik Indonesia. 2009. *Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 141 Tahun 2009 Tentang Petunjuk Pelaksanaan Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 21 Tahun 2009 Tentang Pemotongan Hewan dan Penanganan Daging*.

Republik Indonesia. 2014. *Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Perubahan Atas Undnag – Undang Nomor 18 Tahun 2009 Tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Sekertariat Negara. Jakarta.

Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 74 Tahun 2016 Tentang Susunan Organisasi, Kedudukan, Tugas, Fungsi, dan Tata Kerja Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta*.

Suluh, D. G. 2019. Studi Perkembangan Kuman Pada Daging Se'i Yang Dikemas Divakum dan Dikemas Tanpa Divakum. *Oehònis*, 3(1), 167-174.

Susanto, E. 2014. Standar penanganan pasca panen daging segar. *Jurnal Ternak*, 5(1), 15-20.

Standar Nasional Indonesia. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. SNI 3932:2008. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Wahyuni1a, D., Priyanto, R., and Nuraini, H. 2018. Kualitas Fisik Dan Sensoris Daging Sapi Brahman Cross Yang Diberi Pakan Limbah Nanas Sebagai Sumber Serat. *Jurnal Pertanian*, 9(2).

Wibisono, F. J. 2014. Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam. *Jurnal VITEK*, 4 (1), 23-27.

Yulistiani, R., 2010. Studi daging ayam bangkai: perubahan organoleptik dan pola pertumbuhan bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 27-36.