

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Cicilia, S. 2019. Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas Unram*. Vol 1(1): 1-11.
- Andriyani, E., Fais, N.L., Muarifah, S. 2019. Perkembangan Penelitian Metode Deteksi Kandungan Babi untuk Menjamin Kehalalan Produk Pangan Olahan. *Jurnal Islamic Studies and Humanities*. Vol 4(1): 104-126.
- Anonim. 2012. *Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan* Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012.
- Antika, D.D. S. Sukamto, R. Esteopangestie, AT.S. 2013. Pengaruh Cara Pengemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Awal Pembusukan Daging Sapi. *Jurnal Veterinaria Medika*. Vol6(1): 15-20.
- Anwar, F., Briawan, D., Rahayu, W.P., Sumiati., Purwaningsih, S., Santoso, J., Astawan, M. 2018. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat*. Bogor: UB Press.
- Astawan, M. dan Leomitro, A. 2009. *Khasiat Whole Grain Makanan Berserat Untuk Hidup Sehat*. Jakarta: Gramedia Pustaka. Pp 108.
- Arifin, C.M. 2018. *Kamus dan Rumus Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Jakarta: PT Galus Indonesia Utama. Pp: 194
- Bahar. Burhan. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta : Gramedia Pustaka. Pp: 9.
- Baraniah, M.A. 2014. *Pegangan Memahami Importasi Hewan dan Produknya*. Jakarta: Penebar Swadaya. Pp: 22-24.
- Chakim, L., Wiloka, B., Kusrahayu. 2013. Tingkat Kekenyalan Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan Pada Bakso Dging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Jurnal Animal Agricultur*. Vol 2(1): 97-104.
- Chen, Y., Guo, L., Liu, L., Song, S., Kuang, H., Xu, C. 2021. Ultrasensitive Immunochromatographic Strip For Fast Screening of 27 Salmonamides in Honeh and Pork Liver Sample Based on a Monoclonal Antibody. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 65: 9248-8255.
- Darmayanti, R., Rianto, E., Purbowati, E. 2013. Pengaruh Kualitas Pakana Terhadap Keempukan Daging Pada Kambing Kacng Jantan. *Jurnal Animal Agricultur*. Vol 2(4): 5-62.
- Daud, M. 2021. *Ternak Domestikasi*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Deni, Jajang., Pardede, M.R. 2018. Identifikasi Pemalsuan Daging Babi pada Daging dan Bakso di Provinsi Banten. *Jurnal Balai Pelayanan dan Pengujian Veteriner, Dinas Pertanian Provinsi Banten*. 1-9.
- Derpamede, S.N. 2011. Development of a Rapid Immunodiagnostic Test for Pork Components in Raw Beef and Chicken Meats. EISSN 2097-4634.
- Dika, F.A., Brahmana, E.M., Purnama, A.A. 2018. Uji Kandungan Protein dan Lemak Pada Ikan Bada di Sungai Kumu Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu. *Jurnal Ilmu Pendidikan*. Vol 1(1): 1-5.
- Erwanto, Y., Sugiyono, Rohman A., Abidin, M. Z., Aryani, D. Identifikasi Daging Babi menggunakan Metode PCR-RFLP Gen *Cytochrome b* dan

- PCR Primer Spesifik Gen Amelogenin. *Jurnal Agritech*. Vol 32 (4): 370 – 377.
- Fauziyah, A. dan Al Buqhori, I.P. 2018. Karakteristik Kualitas Kimia Daging Sapi Bali di Pasar Tradisional. *Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariyah Mandar*. Vol 3(1): 8-10.
- Fikki, P., Jumakil., Sidiq, N.M. 2019. *Penguat dan Inovasi Pelayanan Kesehatan*. Kendari:UHO EduPress.
- Herlambang, A.S., Nurhayati, O.D., Martono, K.T. 2016. Sistem Pendeteksian Kualitas Daging Dengan Ekualisasi Histogram dan Thresholding Berbasis Android. *Jurnal Teknologi dan Sistem Komputer*. Vol 4(2):404-4013.
- Hernando, D., Septinova, D., Adhianto, K. 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol 3(1) : 61-67.
- Husni, P., Putriana, N. A., Wicaksono, I.A. 2017. Metode Deteksi Kandungan Babi dan Alkohol dalam Eksperimen Farmasi dan Produk Obat untuk Menjamin Kehalalan Sediaan Obat. *Majalah Farmasetika*. Vol 2(1): 1-7.
- Iswanto, H. 2005. *Ayam Kampung Pedaging*. Jakarta: Agromedia. Pp: 45.
- Kartikasari, L.R., Hertanto, B.S., Santoso, I., Nuhriawangsa, A.M.P. 2018. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Berbasis Jagung dan Perkedel dengan Suplementasi Tepung Purslane. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 12(02): 64-71.
- Komariah., Surajudin., Purnomo, D. 2012. *neka Olahan Daging Sapi*. Yogyakarta: Agromedia.
- Kuswandi, B., Gani, A.A., Ahmad, M. 2017. Immuno strip test for detection pork adulteration in cooked meatball. *Jurnal Food Bioscience*. 19:1-16.
- Lapase, O.A., Gumilar, J., Tanwirah, W. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susuk Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran*. Vol 1(1): 1-7.
- Lawrie, R.A. 1995. *Ilmu Daging Edisi 5*. Bogor: UI Pres. Pp:98-101.
- Madiyanti, D., Anggraeni, S., Melinda, A. 2018. Hubungan Asupan Protein dengan Penyembuhan Luka Pada Pasien Post Op Section Caesarea (SC) di Rumah Sakit Umum Daerah Pring Sewu Lampung Tahun 2016. *Jurnal Asuhan Ibu dan Anak*. Vol 3(2): 1-9.
- Merthayasa, J.D., Suanda, K.I., Agustina, K.K. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau, dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Vol 4(1):16-24. ISSN: 2301-7848.
- Montolalu, S.N., Lontaan, S., Sakul, A., Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*). *Jurnal Zootek*. Vol 32(5): 1-13.
- Muhammad, H. F. L. dan Oktaviani, P. 2010. *Bebas Kanker tanpa Daging*. Galang Press: Yogyakarta. Pp 17.
- Natsir, N. A. dan Latifah, S. 2018. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *Jurnal Biologi Science dan Education*. Vol 7 (1): 49-55.

- Pahlevi, M.R. 2013. Deteksi Cemaran Babi dengan Porcine Detection Kits pada Penggilingan Bakso di Bogor. [skripsi]. Bogor (ID): Institute Pertanian Bogor: 1-31.
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia. 2020. *Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan*. PERMENTAN. Jakarta.
- Pereira, Paula Manula de Castro Cardoso dan Vicente, Ana Filipina dos Reis Baltazar. Meat Nutritional Composition and Nutritive Role in the Human Diet. *Journal of Meat Science*. Vol 93 : 586 – 592.
- Perkin, Elmer. 2011. Immunochromatography diagram of porcine detection kit. diambil pada 8 Juni 2021. www.web.perkinelmer.com.
- Purbowati, Endang. 2012. *Sapi dari Hulu ke Hilir dan Infomacanegara*. Depok: Agriflo. Pp: 27.
- Rachmawati, E., Mufidah, L., Anggraeni, C.M., Sulistyani, T. 2021. *Ilmu dan Teknologi Boga Dasar*. Sleman: Deepublish. Pp: 7.
- Radiati, L.E., Andriani, R.D; Apriliyani, M.W., Rahayu, P.P. 2019. *Mikrobiologi Dasar Hasil Ternak*. Malang: UB Press. Pp: 29.
- Rompis, J.E.G. 2015. Daya Mengikat Air dan Susut Masak Daging Sapi Blansir yang Dikeringkan dalam Oven dan Dikemas Vakum. *Jurnal zoetek*. Vol 35(1): 131-137.
- Rosyidi, D. 2017. *Rumah Potong Hewan*. Malang : UB Press. Pp: 7.
- Rotua, N., Ferasyi, T.R;., Iskandar, C.D., Zuhrawati, Herrialfian., Helmi, T.Z. 2017. Prediksi Kadar Protein dan Lemak Daging Sapi Aceh Menggunakan Aplikasi *Near Infrared Reflectance Spectroscopy (NIRS)*. *Jimvet*. Vol.01(4): 666-673.
- Safrida. 2020. *Anatomi dan Fisiologi Manusia*. Aceh: Syaikh University Press.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Kambing/Domba*. SNI 2987 : 2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 2020. *Teknologi Hasil Ternak*. Bogor : IPB Press. Pp: 33.
- Soeparno. 2005^a. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan keempat. Yogyakarta: UGM Press.
- Soeparno. 2009^b. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press. Pp: 42.
- Sudjarwo, E., Muharlieni., Hamiyanti, A.A., Prayogi, H.S., Yulianti, D.L. 2019. *Manajemen Produksi Ternak Unggas*. Malang: UB Press.
- Susilo, A., Rosyidi, D., Jaya, F., Aprilyani, M.W. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press. Pp: 89-90.
- Syamsul, M. 2018. *Pedoman Kesehatan masyarakat Veteriner*. Jakarta: Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner
- Tamsoleng, M., Rumondor, D., Wahyuni, I., Ransaleleh, T., Junus C. 2018. *Introduksi Teknologi Hasil Ternak (Pembuatan Bakso) Tanpa Bahan Pengawet di Desa Tincep Kecamatan Sonder Kabupaten Minahasa Provinsi Sulawesi Utara*. ISBN 978-602-0752-26-6. Edisi III.
- Thohari, I., Mustakim; Padaga, M.C., Rahayu, P.P. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press. pp: 14-16.
- Trisnaini, I. 2012. Analisa Bahaya Titik Kendali Kritis Proses Pengolahan Bola-bola Daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol 7(3) : 131-138.

- Tolistiawaty., Widjaja, J., Isnawati, R., Lobo, L.T. 2015 Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah. *Jurnal Vektor Penyakit*. Vol 9(2): 45-52.
- Wahyuni, S., Maryam, S., Aminah. 2019. Validasi Metode Analisis Cemaran DNA Babi pada Bakso Sapi Menggunakan Primer Mitokondria D-Loop22 dengan Metode *Polymerase Chain Reaction (PCR)*. *Jurnal Farmasi Galenika*. Vol 5(1): 65-72.
- Wardani, S.K., Kristin, A.M., Ati, U.A. 2020. Pemeriksaan HbsAg Metode Immunokromatografi untuk Deteksi Dini Hepatitis B in Tuberculosis Pasien. *Jurnal Sintesis*. Vol 1(1): 1(1): 22-27.
- Wibisono, F.J. 2014. Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam Di Pasar Dukuh Kupang Barat Kota Surabaya. *Jurnal Universitas Wijaya Kusuma Surabaya*. Vol 1(1): 1-9.
- Wiseman, J. dan Cole, D. J. A. 1990. *Feed Stuff Evaluation*. Great Britanian University Press: Cambridge. 56.
- Yulianto, P., Saparinto, C. 2014 *Beternak Sapi Limousin*. Semarang : Penebar Swadaya.