

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, E. W. Mills, A. B. Hedrick, M.D. Judge, and R. A. Markel. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. Kendall/Hunt Publishing. Iowa.
- Antari, R., Pamungkas, D., Umiyasih, U. 2012. Performance and meat quality of fattened beef cattle fed on dried cassava powder based feedlot. Annual Reports. Beef Cattle Research Station, Grati, Pasuruan.
- Agroindustri. 1 July 2015. Perbedaan karakteristik daging konsumsi. Diperoleh 25 November 2015, dari <http://www.agroindustri.org/2015/06/perbedaan-karakteristik-daging-konsumsi.html>
- Alam, J. H. P. L. 1986. Kualitas Karkas Sapi Bali Jantan dan Betina yang Dipotong di Rumah Potong Hewan CIP Denpasar. Skripsi sarjana Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar.
- Anderson, A. L. and J. J. Kiser. 1971. Introductory to Animal Science. The Mac Millan Company, Cellier MacMillan Limited, London p: 567-568.
- Aryantha, I. W. dan I. B. Arka. 1972. Komposisi Karkas Sapi Bali. Bulletin. No. 031, Fakultas Kedokteran Hewan dan Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar.
- Astuti, M. 2004. Potensi dan Keragaman Sumberdaya Genetik Sapi Peranakan Ongole (PO). Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Basuki, P., N. Ngadiyono, dan G. Murdjito, 2000. Dasar Ilmu Ternak Potong dan Kerja. Laboratorium Ternak Potong dan Kerja. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Bolink, A. H. H., P. Walstra, and W. J. A. Hanekamp. 1999. Effect of sire breed and husbandry system on carcass, meat and eating quality of piemontese and limousin crossbred bulls and heifers. J. Livestock Production. Sci. 57 : 273-278.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. The effect of ultimate pH on ovine muscle : Mechanical properties. J. Food Sci. 37: 357-358.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1976. Factor Influencing Cooking Losses from Meat. J. Food Sci. 41: 1082-1087.

- BPS. 2014. Berita Resmi Statistik No. 06/01/Th. XVII. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Brahmantiyo, B. 2000. Sifat fisik dan kimia daging sapi Brahman cross, Angus dan Murray grey. *J. Med Vet* 7: 9-11.
- Bratzler, L. J., A. M. Gaddis and W. L. Sulbacher. 1977. Freezing Meat. In: *Fundamental of Food Freezing*. N. W. Desrosier and D. K. Tressler, Eds. The Avi Publ. Co. Inc, Westport, Connecticut.
- Byers, A., Childs, A. and Laine, C. 1994. *The Science Teacher's Hand Book: Ideas and Activities for Every Classroom*. London: Heinemann Educational Publishers.
- Davey, C. L., Haim, K. dan K. V. Gilbert. 1967. *J. Food. Tech.* 2: 53.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Esy. 5 April 2011. Karakteristik Mutu Daging. Diperoleh 25 November 2015, dari <http://ilmupangan.blogspot.co.id/2011/04/karakteristik-mutu-daging.html>
- Fahmi, H. M. 2015. Pengaruh suplementasi *undegraded* protein kedelai afkir dengan berbagai perlakuan terhadap kualitas daging sapi peranakan ongole. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle., H. B. Hedrick, M. D. Jugde and R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Co., San Francisco.
- Gunawan, L. 2013. *Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal*. Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra. Surabaya.
- Hafez, E. S. E. dan I. A. Dyer. 1969. *Animal Growth and Nutrition*. Lea and Febiger, Philadelphia.
- Hammond, J. 1932. *Growth and Development of Mutton Qualities in Sheep*. Oliver and Boyd, London.
- Herring, H. K., R. G. Cassens, dan E. J. Briskey. 1967. *J. Food Sci.* 32: 317-323.
- Jamhari. 2000. Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi Selama Penyimpanan Beku. *Buletin Peternakan* 24: 43-50.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo, 1998. *Pedoman uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Lawrie, R. A, 2003. Ilmu Daging. Edisi kelima. Terjemahan: Parakkasi, A. Dan Y. Amulia. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lukman, D. W, A. W. Sanjaya, M. Sudarwanto, R. R. Soejoedono, T. Purnawarman, dan H. Latif. 2007. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Manual Kesmavet, 1993. Pedoman Pembinaan Kesmavet. Direktorat Bina Kesehatan Hewan Direktorat Jendral Peternakan, Departemen Pertanian, Jakarta.
- Morran, J. B. 1992. Growth and Development of Buffaloes. In: El Sevier N. M. Tulloh and J. H. G. Holmes. System Approach Buffalo Production. World Animal Science. Amsterdam.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ngadiyono, N., Soeparno, Panjono, Setiyono and I. Akhmadi. 2015. Growth, carcass production and meat quality of Ongole grade cattle, Simmental Ongole crossbred cattle and Brahman cross. Faculty of Animal Science, Gadjah Mada University, Yogyakarta.
- Nurrachmawati, F. 2014. Cara Memilih Daging Sapi yang Baik dan Layak Konsumsi. Sumber: <http://kesmavet.ditjennak.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/52-cara-memilih-daging-sapi-yang-baik-dan-layak-konsumsi>. Diakses pada tanggal 5 November 2015.
- Pollan, M, 2006. Dilema Omnivora. The Penguin Press. New York.
- Purnomo, H., Purwadi., D. Rosyidi, dan N. I. Testiani, 2000. Kualitas daging domba ekor gemuk betina periode lepas sapih dengan perlakuan docking dan tingkat pemberian kosentrat ditinjau dari pH, daya ikat air, keempukan dan susut masak. JIIP. 10(2), 11-17, 2000.
- Rosyidi, D., A., Susilo, dan I., Wiretno. 2010. Pengaruh Bangsa Sapi Terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Daging. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5: 11-17.
- Salleh, S, 1996. Statistik Non Prametrik. BPF. Yogyakarta.
- Shanks, B. C., D.M. Wolf, and R. J. Maddock, 2002. Technical note : The effect of freezing on Warner Bratzler shear force values of beef longissimus steak across several postmortem aging periods. J.Anim.Sci 80: 2122-2125.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suryati, I dan I. I Arief. 2005. Pengujian daya putus Warner Bratzler, susut masak dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. Laporan penelitian. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice-Hall Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- Thornton, H. and J. F. Gracey. 1974. Text Book of Meat Hygiene. 6<sup>th</sup> ed. Bailliere-Tindall, London.
- Trantono, Y. 2011. Mempelajari kualitas daging. Sumber: [//yuari.wordpress.com/2011/02/27/mempelajari-kualitas-daging](http://yuari.wordpress.com/2011/02/27/mempelajari-kualitas-daging). Diakses pada tanggal 6 november 2015
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Level Tepung Tapioka dan Daging Terhadap Karakteristik Bakso Daging Sapi. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan UGM.
- Tschirtart, T. E. 2003. Histological, Physical and Chemical Factors of Various Lamb Muscles. Tesis. Texas A & M University, Texas.
- Twelve, C. 2008. Sheep and Goat Meat Characteristics and Quality. (Ethiopia Sheep and Goat Productivity Improvement Program). USA.
- Williamson, G and W. J. A. Payne, 1993. Pengantar Peternakan di Daerah Tropis. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1996. Daging dan Susu Sebagai Sumber Gizi Prima. Jurnal Peternakan dan Lingkungan.
- Zhafiratus, M. 2013. Sapi Peranakan Ongole. Diperoleh 25 November 2015, dari <http://mustikazhafira.blogspot.co.id/2013/11/sapi-peranakan-ongol.html>