

Daftar Pustaka

- Anonim.2011.<http://veterinary6indonesia.wordpress.com/2011/11/25/pemeriksaan-daging-kesehatan-masyarakat-veteriner-kesmavet/>. Diakses pada tanggal 24 juni 2015.
- Antika, Dona, D. dkk. 2013. Pengaruh Cara Pengemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Awal Pembusukan Daging Sapi. *Veterinaria Medika Vol 6 No.1*.
- Badan Standarisasi Nasional, 1999. *Rumah Potong Hewan.SNI.No. 01-6159-1999*.Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 2008.*Mutu Karkas dan Daging Sapi No. 3932-2008*.Jakarta.
- Komariah, Rahayo, S, Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Doma Pada Lama Postmortem Yang Berbeda. *Buletin Peternakan Vol. 33.183-189*.
- Peraturan Daerah Kota Yogyakarta, 2009. Nomor 21 Tahun 2009 Tentang Pemotongan Hewan dan Penanganan Daging.
- Peraturan Menteri Pertanian, 2009. Nomor 20/Permentan/OT.140/4/2009Tentang Pemasukan dan Pengawasan Peredaran Karkas Daging dan/atau Jeroan Dari Luar Negri.
- Peraturan Menteri Pertanian, 2011. Nomor 50/Permentan/OT.140/9/2011 Tentang Rekomendasi Persetujuan Pemasukan Karkas, Daging, Jeroan, dan/atau Olahannya ke Dalam Wilayah Negara Republik Indonesia.
- Sanjaya, Agatha, w. dkk. 2007. *Higine Pangan*. Bogor. IPB Press
- Setiadi, Y.A. 2013. *Laporan Koasistensi Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Administrasi Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta*. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gama Press. Yogyakarta.
- Yulistiani, Ratna. 2010. Studi Daging Ayam Bangkok: Perubahan Organoleptik dan Pola Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol 11 No.1. 27-36*.