

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Amalia, U. 2012. Pendugaan Umur Simpan Produk Nugget Ikan Dengan Merk Dagang Fish Nugget “So Lite”. Shelf Life Estimation of “So Lite” Fish Nugget. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 8. No. 1
- Amertaningtyas, D. 2013. Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang (The Quality of Beef at Traditional Market in Poncokusumo Subdistricts Malang Regency). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol. 8, No. 2. Hal.27-31.
- Arief, H.S., Y.B. Pramono, V.P. Bintoro. 2012. Pengaruh *Edible Coating* dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air dan Aktivitas Air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan (The Influence of Different Concetration From Edible Coating To Protein, Water Holding Capacity and Water Activity in Beef Meatball at Shelf Life Period). *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1. No. 2. Hal 101
- Arifin, M., B. Dwiloka dan D.E. Patriani. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi yang terjadi selama Proses Pemotongan dan Distribusi di Kota Semarang (Reduction of Beef Quality During Slaughtering and Distribution in Semarang City). *Seminar Nasional Teknologi Peternakandan Veteriner*. Bogor, 11-12 November 2008, Hal.99-104.
- Association of Official Analytical Chemists. 1990. *Official Methods of Analysis 15th Edition*. Association of Official Analytical Chemists, USA.
- Badan Standardisasi Nasional<sup>a</sup>. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Standar Nasional Indonesia, Jakarta. SNI 2897:2008.
- Badan Standardisasi Nasional<sup>b</sup>. 2008. *Mutu Karkas dan Daging*. Standar Nasional Indonesia, Jakarta. SNI 3932:2008.
- Bradley, P.J., Migaki, G., dan Taylor ,K.E. 1966. *Meat Hygiene. 3rd Ed*. Lea and Febiger, London.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan F.M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Purnomo, H. dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

- Budiharta, S. dan Drastini, Y. 1987. *Mikrobiologi Makanan Asal Hewan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Dewi, S.H.C. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan. *Jurnal AgriSains*, Vol. 3 No. 4.
- Fardiaz, S. 1993. *Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor. Hal. 37-38, 40-42.
- Frazier, W. C. dan O. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology*. Tata Mc Graw Hill, New York.
- Forrest, J.C., M.D. Judge, R.A. Merkel, E.D. Aberle dan H.B. Hedrick. 1975. *Principles of Meat Science*. Kendall/Hunt Publishing Company, Iowa.
- George, C., Gopakumar, K., Perigreen, P.A. 1990. Frozen Storage Characteristics of Raw and Cooked Crab (*Scylla serrata*) Segments, Body Meat and Shell on Claws. *Biol Assoc India* 32:193–197.
- Gerrard, F. 1977. *Meat Technology*. 5<sup>th</sup> ed. Northwood Publications Ltd, London.
- Gracey, J.F. dan Collins, D.S. 1992. *Meat Hygiene*. 9<sup>th</sup> ed. Bailliere Tindall, Philadelphia. Hal 67-68.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemarkan Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, No. 28 Vol. 3, Hal. 96-100.
- Hayes, P. R. 1996. *Food Microbiology and Hygiene*. Second Edition. Chapman and Hall, London.
- Hernando, D., Dian, S, dan Kusuma A. 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung (Water Content and Microbial Quality of The Meat in Bandar Lampung Abbatoirs). *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 3(1): 61-67.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick dan R.A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. 2<sup>nd</sup> ed. Kendal/Hunt Publishing Company, Iowa.
- Kilara, A. 1994. *Whey Protein Functionally*. In: *Protein Functionality in Food System*. Marcel Dekker Inc, New York. 325-356.
- Kinsman, D. M., A. W. Kotula dan B. C. Breidenstein. 1994. *Muscle Foods*. Chapman and Hall, New York.

- Lawrie, R.A. *Ilmu Daging*. 2003. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminuddin, P. judul buku asli: *Meat Science*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lay, B.W. 1994. *Analisis Mikroba di Laboratorium*. Edisi I. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Meischke, M.J.A.H., Frans, J.M.S., Jan, G.V.L. 1998. The Effect of Storage Temperature on Drip Loss from Fresh Beef. *J.Sci Food Agric*.
- Miller, A.R. 1958. *Meat Hygiene* 2<sup>nd</sup> ed. Lea and Febiger, Philadelphia. Hal. 398.
- Mitsumoto, Y. dan Klip, A. 1992. Development Regulation of The Subcellular Distribution and Glycosylation of GLUT1 and GLUT4 Glucose Transporters During Myogenesis of L6 Muscle Cells. *J Biol Chem*, 267: 4957-4962.
- Naruki, S., dan Kanoni, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Hal. 150-154, 163.
- Nurwantoro dan Djarijah, A.S. 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewan Nabati*. Kanisius, Yogyakarta.
- Paul, P.C. dan Palmer, H.H. 1972. *Food Theory and Applications*. John Wiley and Sons Inc., Toronto. Hal. 355.
- Pelczar, M.J. dan Chan, E.C.S. 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi I*. Penerjemah: Ratna, S.H., Teja, I., Sutarmi, Tjitrosoma dan Sri, L.A. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Prasetyo, H., Masdiana Ch., P. dan Manik, E.S. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Sapi di Pasar Kota Malang (Study on Physico-chemical Quality Of Beef In The Market Of Malang City). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol. 8 No. 2 Hal. 1-8.
- Price, J.F. dan Schweighert, B.S. 1971. *The Science of Meat and Meat Products*. 2<sup>nd</sup> ed. W.H Freeman and Company, San Fransisco. Hal. 232, 236-237.
- Puspitasari, A.M.P., Nuhriawangsa. dan W. Swastike. 2013. Pengaruh Pemanfaatan Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap Kualitas Mikrobial dan Fisiko-Kimia Daging Sapi. *Tropical Animal Husbandry*, Vol. 2 No. 1.
- Rahim, S. 2009. Pengaruh Jenis Otot dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, Vol. XII. No. 2.

- Romans, J.R. dan Ziegler, P.T. 1974. *The Meat We Eat Tenth Edition*. The Interstate Printers and Publisher Inc., Dunville.
- Rosyidi, 2010. *Pengaruh Bangsa Sapi terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Daging*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sa'idah F., Sri, Y., Ida, H. 2011. Hasil Penelitian Cemarkan Mikroba Daging Sapi di Pasar Swalayan Dan Pasar Tradisional. *Dilavet*, Vol. 21 No. 2.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suardana, I.W. dan Swacita, I.B.N. 2008. *Hygiene Makanan*. Edisi I. Udayana Press, Denpasar.
- Sunarlim, R., Hadi, S. 2001. Pelayuan Pada Suhu Kamar dan Dingin Terhadap Mutu Daging dan Susut Bobot Karkas Domba. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* Vol. 6 No. 1 Th. 2001
- Syahrudin. 2014. M., I. Gusti, K.S. dan Mas, D.R. Angka Lempeng Total Bakteri pada Broiler Asal Swalayan di Denpasar dan Kabupaten Badung (Total Plate Count of Bacteria in Broiler Sold in Retail Markets in Denpasar and Badung Regency). *Indonesia Medicus Veterinus*, 2014 3(2) : 107-111.
- Traore, S., S., L. Aubry., P. Gatellier., W. Przybylski., D. Jaworska., K.K.Siemaszko., V.S. Lhoutellier. 2012. Higher drip loss is associated with protein oxidation. *Meat Science* 90 (2012) 917–924.
- Trihendrokesowo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pangan*. Cetakan Pertama. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Hal.1, 106.
- Vieira, C., M.T. Diaz, B. Martinez, M.D. Garcia, C. 2009. Effect of Frozen Storage Conditions (Temperature and Length of Storage) on Microbiological and Sensory Quality of Rustic Crossbred Beef at Different States of Ageing. *Original Research Article Meat Science*, 83(3):398-404.
- Weiser, H.H., Mounteny, G.J. dan Gould, W.A. 1978. *Practical Food Microbiology and Technology*. 2<sup>nd</sup> ed. Third Printing. The Avi Publishing Company Inc., USA.
- Widati, A.S. 2008. Pengaruh Lama Pelayuan, Temperatur Pembekuan dan Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi Beku (The Influence of Aging Period, Freezing Temperature and Packaging Material on Frozen

Beef Chemical Quality). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Agustus 2008, Vol. 3, No. 2, Hal 39-49.

Winarno, F.G. dan S. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia, Jakarta.

Zuanita, D.W., Suarjana, I.G.K., Rudyanto, M.D. 2014. Cemarkan Coliform pada Daging Ayam Pedaging yang Dijual di Swalayan di Denpasar “Contamination of Coliform In Broiler Sold in Supermarket Denpasar”. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(1) : 26-31, ISSN : 2301-7848