

DAFTAR PUSTAKA

- Anggorodi. 2008. Bahan Tambahan Pangan. <http://www.ilmupangan.com>. Diakses November 2013.
- Astawan. 2007. Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Basuki. 2000. Jurnal Aplikasi Pakan Protein Tinggi Terhadap Kualitas Fisik Daging. Universitas Udayana. Denpasar
- Bouton, M. Bhattacharya. 1971. The Science of Animal Husbandry. Penerjemah: B. Srigandono. Cet. ke-2. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Blakely, J. dan D. H. Bade. 1992. Pengantar Ilmu Peternakan. Penerjemah: B. Srigandono. Cet. ke-2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Bratzler, L. J., A. M. Gaddis dan W. L. Sulbacher. 1977. Freezing Meat. Pada: Fundamental of Food Freezing. N. W. Desrosier and D. K. Tressler, Eds. The AVI Publ., Co., Inc., Wesport, Connecticut.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo Adiono. UI Press: Jakarta
- Darsono. 2006. Pengaruh Proses Pelayuan Terhadap Kualitas Daging. Disertasi Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ham. 1972. Metode Influencing Cooking Losses from Meat. J.Food Sci. Sci. 2: 5
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin Peternakan Vol. 24 (1). 2000
- Judge, M. D., Arberle, E. D. Forrest, J. C. Hendrick, H. B. and Merkel, R. A. 1989. Principles Meat Science 2nd. Kendall/Hunt Publishing Co, Iowa.
- Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413/Kpts/ TN.310/7/1992. Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

- Keputusan Menteri Pertanian Nomor 555/Kpts/ TN.240/9/1986. Syarat-syarat Rumah Potong Hewan dan Ijin Usaha Potong Hewan
- Lawrie, R. A. 1995. Meat Science 5th Edition . Pergamon Press, New York.
- Lukman. 2010. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau pada Lama Postmortem yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Manual Kesmavet, 1993. Pedoman Pembinaan Kesmavet. Direktorat Bina Kesehatan Hewan Direktorat Jendral Peternakan, Departemen Pertanian, Jakarta
- Nurwanto, Septianingrum, dan Surhatayi. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Semarang: Universitas Diponegoro
- Omojola, AB. 2007. Careeass and organoleptic eukariotik of duck meat on influenza by breed and sex. Internasional Journal of Poultry Science (6) 329-334
- Palpupi. 1996. Contribution Al' etude Des Characterissafion Des Viances Bovines Par les Proprieties Des Tissus Conjontift These Des Docteur Enginius, Universite Blaise Pascala, France.
- Pearson, A. M and R. B. Young. 1971. Muscle and Meat Biochemistry. Academic Press, Inc. San Diego, New York, Berkeley, Boston, London, Sidney, Yokyo, and Toronto.
- Permentan/OT.140/1/2010/Bab 5 Pasal 37 tentang Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner
- Rahardja, Djoni P. 2009. Bahan Ajar Ilmu Lingkungan Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar
- Rahayu, E. S. 2006. Amankan Produk Pangan Kita: Bebaskan dari Cemaran Berbahaya. Apresiasi Peningkatan Mutu Hasil Olahan Pertanian. Dinas Pertanian Propinsi DIY dan Kelompok Pemerhati Keamanan Mikrobiologi Produk Pangan. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 01-6159-1999. Rumah Potong Hewan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 01-3932:2008. Mutu Karkas Daging Sapi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Smith, G. C., G. T. King and Z. L. Carpenter. 1978. Laboratory Manual for Meat Science. 2nd ed. American Press, Boston, Massachusetts

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tambunan, R. D. 2009. Keempukan Daging dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhinya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung
- Triatmojo, H. 2001. Pengaruh proses pelayuan terhadap kualitas daging. Disertasi Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- T. Suryati, M. Astawan, dan T. Wresdiyati. 2004. Sifat fisik daging domba yang diberi perlakuan stimulasi listrik voltase rendah dan injeksi kalsium klorida. Media Peternakan. 27(3):101-106
- Tillman, H. 1984. Pengaruh umur terhadap kualitas daging. Disertasi Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wibisono, A. W. 2010. Daging “Paha Belakang” Sapi.
<http://duniasapi.com/id/bahan-baku/239-daging-qpaha-belakangq-sapi.html>
[16 September 2010].
- Wootton. 1994. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co., San Fransisco
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethylen) dan plastik PP (polypropylen) Di pasar arengka kota pekanbaru. Jurnal Peternakan Vol 5 No 1 Februari 2008 (22 – 27).