

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2009. Karakteristik Kualitatif Karkas dan Daging Ternak Sapi Bali dan Kerbau. *Buletin Penelitian Universitas Hasanudin* 8 (20): 11-21.
- Aditya, S. 2019. Pengaruh Perbedaan Macam Otot dan Menir Kedelai Terproteksi dan Minyak Ikan Lemuru Terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi Simmental Peranakan Ongole. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Anonim. 1999. Standar Nasional Indonesia Rumah Pemotongan Hewan. *Badan Standardisasi Nasional*. Jakarta.
- Anonim. 1999. Standar Nasional Indonesia SNI 01 - 6159 – 1999. Rumah Potong Hewan. Badan Standardisasi Nasional. (BSN). Jakarta.
- Anonim. 2010. Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant) Kementerian Pertanian. Rumah potong Hewan. Unit Penanganan Daging. Jakarta.
- Anonim. 2017. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 2 Tahun 2017 tentang Penetapan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Pangan Asal Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Anonim^a. 2008. SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemar Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya.[Internet] [Diunduh pada 20 Juli 2021] [Tersedia dalam https://www.academia.edu/24184332/SNI_2897_2008].
- Anonim^b. 2008. *Standard Nasional Indonesia SNI-3932:2008*. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Arifin, M., B. Dwiloka dan D. E. Patriani. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi yang terjadi selama Proses Pemotongan dan Distribusi di Kota Semarang. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor, 11-12 Nopember 2008, p: 99-104.
- Bahri, S. 2008. Beberapa Aspek Keamanan Pangan Asal Ternak di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 1(3), 225-242.
- Defila, F., E. Gemini., M. Malelak., S. Bastara dan R. N. Yakob. 2022. Perbandingan Kualitas Fisikokimia Otot Longissimus Dorsi pada Daging Sapi Betina Peranakan Ongole Dan Betina Bali Afkir. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. Universitas Nusa Cendana. 4 (2): 90-102.

- Fikri, F., I. S. Hamid dan M. T. E. Purnama. 2017. Uji Organoleptis, pH, Uji Eber dan Cemaran Bakteri pada Karkas yang Diisolasi dari Kios di Banyuwangi. *Jurnal. Medik. Veteriner.*, 1(1), 23-27.
- Hajrawati. M. Fadliah., Wahyuni dan I. I. Arief. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologi, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor ISSN 2303-2227 Vol. 04 No. 3 Hal : 386-389.
- Haq, A. N dan S. Dian, 2015. Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu vol. 3(3): 98-103*.
- Harjanti, D. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Susut Masak dan Kualitas Daging Sapi Peranakan Ongole. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)* 15.3 (2013): 168-174.
- Hernando, D., D. Septinova dan K. Adhianto. 2015. Kadar Air Dan Total Mikroba Pada Daging Sapi Di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung, Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1) 61-67.
- Hwang, Y. H., S.T. Joo and G. D. Kim. 2010. Meat Color Measurements: a Review. *Meat science*, 86(2), 201-212.
- Jano, P. 2006. Public and Private Roles in Promoting Small Farmers Access to Traditional Market. Buenos Aires: IAMA.
- Juhari, F., H. Nuraini dan I. Cyrilla. 2017 Analisis Nilai Tambah Produk Rumah Potong Hewan (Studi Kasus RPH Kategori I dan RPH Kategori II). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. ISSN 2303-2227 Vol. 05 No. 2 Hlm: 49-55.
- Kuntoro, B., R. R. A. Maheswari dan H. Nurain. 2013. Mutu Fisik dan Mikrobiologi Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 10(1): 1-8.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi 5 Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia : Jakarta.
- Mamboran, N. M., K. Suada dan P. Sampurna. 2019 Nilai Konsistensi, Susut Masak, dan Jumlah Bakteri Coliform pada Daging Sapi Wilayah Denpasar. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayan. 8(6): 854-864 November 2019.
- Nugroho, A., S. B. M. Abduh dan L. D. Mahfudz. 2016. Pengaruh Lama Scalding dalam Lilin Panas terhadap Kualitas Karkas, Kadar Lemak dan Susut Masak Daging Itik. *Animal Agriculture Journal*, 2(4), 45-55.

- Nursiani. 2003. *Kondisi Bakteriologis Angka Kuman pada Daging Sapi di Pasar Karombasan Manado*. Politeknik Kesehatan. Manado.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. *Buku Ajar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurwantoro, V. P., A. M. Bintoro, A. Legowo, L. D. Purnomoadi, A. Ambara, Prakoso dan S. Mulyani. 2012. Nilai pH, Kadar Air dan Total Escherichia Coli Daging Ayam yang Dimarinasi dalam Jus Bawang Putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (1):20-22.
- Rousk, J., B. C. Philip., B. Eriand. 2009. Efek pH Tanah yang Kontras pada Pertumbuhan Jamur dan Bakteri Menyebabkan Redundansi Fungsional dalam Mineralisasi Karbon. *Jurnal Mikrobiol Lingkungan*. National Institutes of Health. Selangor. 75(6): 1589–1596.
- Sadilah, E. 2011. Eksistensi Pasar Tradisional: Relasi dan Jaringan pasar Tradisional di Kota Semarang - Jawa Tengah.
- Samudra, I. W. G. A., I. N. T. Ariana dan S. A. Lindawati. 2016. Evaluasi Daya Simpan Daging dari Sapi Bali yang Digembalakan di Area TPA Desa Pedungan, Denpasar Selatan. *Jurnal Peternakan Tropika*, 4(3) : Denpasar.
- Sanjaya, A. W., M. Sudarwanto, D. W. Lukman, T. Purnawarman, H. Latif, R. R. dan Soejoedono. 2009. *Penuntun Praktikum Hygiene Pangan Asal Hewan*. Bagian Kesmavet, Departemen Ilmu Penyakit Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan, IPB. Bogor.
- Saptarini, K. 2009. Isolasi *Salmonella spp.* pada Sampel Daging Sapi di Wilayah Bogor Serta Uji Ketahanannya terhadap Proses Pendinginan dan Pembekuan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB : Bogor.
- Sasanto, R dan Y. Muhammad. 2010 "Identifikasi Karakteristik Pasar Tradisional di Wilayah Jakarta Selatan (Studi Kasus: Pasar Cipulir, Pasar Kebayoran Lama, Pasar Bata Putih, dan Pasar Santa)." *Jurnal Planesa* 1.1.
- Sastrosupadi. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian*. Edisi Revisi. Kanisius, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Suharyanto. 2008. *Kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak*. <http://suharyanto.wordpress.com>. [18 Januari 2023].
- Sundari, D., F. Ernawati, K. Sariadji, Efriwati, N. Imanningsih, N. Nurjanah, E. Sahara, M. Prihatini, and Y. A. Aya. 2020. Microbiological Quality of Fresh, Cold, and Frozen Beef at the Bogor Traditional Markets and

- Supermarkets. In 4th International Symposium on Health Research (ISHR 2019) (pp. 192-196). Atlantis Press.
- Suwiti, N. K., N. N. C. Susilawati, I. B. N. Swacita. 2017. Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali dan Wagyu. *Buletin. Veteriner. Udayana*. 9(2): 125-13.
- Syamsir, E. 2007. *Pengaruh pH Terhadap Mutu (Teknologi) Daging | Produk Olahan Daging* (wordpress.com) diakses pada 13 Juli 2023.
- Tawaf, R., L. Herlina dan A. Fitriyani. 2018. Metode Analisis Biaya Potong pada Rumah Potong Hewan di Kabupaten Bandung. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 18(1), 34-40.
- Walluyo, H. 2006. Pasar Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Belanja. Jakarta: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata.
- Wiguna, A. 2015. *Total Plate Count (TPC)*. [Internet] [Diunduh pada 23 Januari 2023] [Terdapat dalam <http://duniachemistry.blogspot.co.id/2015/11/total-plate-count-tpc.html>].
- Wijayanti, M. R. 2011. Analisa Preferensi Konsumen dalam Membeli Daging Sapi di Pasar Tradisional Kabupaten Karanganyar. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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 Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*, 5(1), 1829 – 8729.
- Yulianingsih, P. 2021. Kualitas Fisik Daging Layer Afkir Pada Level Sari Buah Nanas yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Yunita, M., Y. Hendrawan dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi pada Makanan Penerbangan (*Aerofood ACS*) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 237-248.
- Ziqrana, S dan J. L. Panjawa. 2020. Determinan Kesejahteraan Pedagang Pakaian Pasar Tradisional: Studi Kasus Pasar Rejowinangun Kota Magelang. *Jurnal Paradigma Multidisipliner*. Universitas Tidar Magelang. Vol 1/No. 3.