

DAFTAR PUSTAKA

- Basuki, P. 1985. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produksi Daging. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Berg, R. T. dan R. M. Butterfield. 1976. New Concept of Cattle Growth. Sydney University Press. Sydney.
- Black, J. L. 1983. Growth and Development. W Heresign ed. Proceeding of 35th Easter School in Agricultural Science University of Nottingham Butterworths. London.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. Principle of Meat Science. W.H. Freeman and Company. San Francisco.
- Hasanat, M. S., M. E. Hossain, M. P. Mostari, M. A. Hossain. 2006. Effect of Concentrate Supplementation on Growth and Reproductive Performance of Rabbit under Rural Condition. *Bangl. J. Vet. Med.* 4(2): 129-132.
- Hernandez, P. 2008. Enhancement of nutritional quality and safety in rabbit meat. 9th World Rabbit Congress.
- Hustamin, Rudy. 2006. Panduan Memelihara Kelinci Hias. Penerbit Agro Media. Jakarta.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, H.B. Hedrick, M. D. Judge dan R. A Merkel. 1989. Principles of Meat Science. Kendall/Hunt Publishing Company. United States of America.
- Kartadisastra, H. R. 1997. Ternak Kelinci: Teknologi Pasca Panen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Penerjemah: A. Parakkasi. Penerbit University Indonesian Press. Jakarta.

- Lukefahr, S., W.D. Hohenboken, P. R. Cheeke, N. M. Patton and W. H. Kennick. 1982. Carcass and Meat Characteristics of Flemish Giant and New Zealand White Purebred and Terminal-Cross Rabbits. Oregon State University. Corvallis.
- Marounek, M., V. Skrivanova¹, A. Dokoupilova, M. Czauderna, A. Berladyn. 2007. Meat quality and tissue fatty acid profiles in rabbits fed diets supplemented with conjugated linoleic acid. *Vet. Met.* (12): 552-561.
- Masanto R. dan A. Agus. 2010. *Beternak Kelinci Potong*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nugroho. 1982. *Beternak Kelinci Secara Modern*. Penerbit Eka Offset. Semarang.
- Pamungkas, D., Uum U., dan M. Ali Yusran. 1992. Analisis Berat dan Persentase Karkas Domba Ekor Gemuk Berdasarkan Berat Hidup dan Berat Bagian Tubuh Non Karkas Pada Dua Tingkatan Umur. *Jurnal Ilmiah Penelitian Ternak Grati*. Vol. 3. No. 1.
- Pla, M., M. Pascual., B. Arno. 2004. Protein, fat and moisture content of retail cuts of rabbit meat evaluated with the nirs methodology. *World Rabb. Sci.* 12: 149-158.
- Priyatna, N. 2011. *Beternak dan Bisnis Kelinci Pedaging*. Penerbit PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Raharjo, Y.C., B. Brahmantiyo, T. Murtisari, B. Wibowo, E. Juarini dan Yuniati. 2004. Plasma nutfah kelinci sebagai sumber pangan hewani dan produk lain bermutu tinggi. Laporan Akhir Penelitian. Balai Penelitian Ternak, Badan Litbang Pertanian, Departemen Pertanian.
- Sarwono, B. 2001. *Kelinci Potong dan Hias*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Sarwono, B. 2009. *Buku Pintar Memelihara Kelinci dan Rodensia*. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Templeton GS. 1968. Meat domestic rabbit production. 4th ed. Interstate Printer and Publisher. Danville-IL.
- Usman dan B. M. W. Tiro. 2015. Perbedaan Pola Pemeliharaan Terhadap Produktivitas Ternak Kelinci di Kabupaten Lanny Jaya, Papua. Agros. 17: 95-102.
- Wahyono, T. 2007. Evaluasi Produksi Karkas dan Daging Kelinci Jantan pada Bangsa dan Berat Potong yang Berbeda. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Yanis, M, Syarifa, A, Yossi, H dan Tezar, R. 2016. Karakteristik Produk Olahan Berbasis Daging Kelinci. Jurnal Vol.6. No.2. Desember 2016, hal 15.