

DAFTAR PUSTAKA

- Afid, M.D. dan T. Nurmasitoh. 2012. Efek Konsumsi Daging Kambing. *KesMas: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 10, No. 1, March 2016, pp. 28 ~ 32 ISSN: 1978 – 0575. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Akbar, A., E. Abustam, dan M.N. Hidayat. 2014. *Pengaruh Lama Perendaman Asap Cair Konsentrasi 10% dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Ikat Air dan Daya Putus Daging*. Jurusan Peternakan. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Alaudin. Makassar.
- Akbar, C. 2016. *Ada Berkah Pada Daging Kambing*. <http://www.Hidayatullah.com> (Diakses Pada 12 Februari 2018).
- Anonimous. 2000. *SNI 01-0366-2000 Definisi Daging*. Dewan Standar Nasional Indonesia - SNI. Jakarta.
- Anonimus. 2017^a. *Pengawetan Makanan*. <http://www.Wikipedia.com>. (Diakses Pada 13 Februari 2018).
- Anonimus. 2017^b. *Statistik Peternakan Dan Kesehatan Hewan 2017*. Direktorat Jendral Peternakan Dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Arizona, R., E. Suryanto, dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kenari dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Daging. *Buletin Peternakan Vol. 35 (1): 50-56*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Atmaja, A.K. 2009. Aplikasi Asap Cair Redestilisasi Pada Karakterisasi Kamaboko Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*) Ditinjau Dari Tingkat Keawetan Dan Kesukaan Konsumen. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Bahtiar. 2014. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Otot Sapi Bali. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Peternakan. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alaudin Makassar.
- Darmadji, P. 2002. Optimasi Pemurnian Asap Cair dengan Metoda Redistilasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 13(3), 267-271*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Dewi, S.H.C. 2017. *Petunjuk Praktikum Teknologi Daging*. Univrsitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Diah, A. 2004. *Biologi SMA Untuk Kelas XII*. Esis. Jakarta.
- Dwiari, S.R. 2008. *Teknologi pangan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

- Ernawati. 2012. Efek Antioksidan Asap Cair terhadap Sifat Fisiko Kimia Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan Vol.4 No.1: 123-135*. Pasuruan.
- Hermawan. 2015. *Peranan Mikroorganismes Dalam Pangan*. <http://www.Agroteknologi.id>. (Diakses pada 14 Mei 2019).
- Indriantari. 2018. *Daging Halal, Aman, Utuh, dan Sehat*. Dinas Peternakan Provinsi Jawa Barat. Bandung.
- Irawati. 2014. *Sifat Fisik Dan Kimia Daging*. Fakultas Peternakan. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Jahidin, J.P. 2016. Kualitas Fisik Daging Asap dari Daging yang Berbeda pada Pengasapan Tradisional. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan Vol. XIX No.1 Mei 2016: 27-34*. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi.
- Julianto, D., I. Dinasari, dan S. Susilowati. 2008. *Pengaruh Dosis Pemberian Asap Cair (Liquid smoke) dan Lama Simpan terhadap Jumlah Bakteri dan pH Daging Ayam*. Program Studi Peternakan. Universitas Islam Malang. Malang.
- Komariah, S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau, dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Buletin Peternakan Vol.33 (3) : 183-189, Oktober 2009*. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Limbong, S.T. 2018. *Saat Idul Adha, Sehat Makan Daging Sapi atau Daging Kambing ?*. <http://m.klikdokter.com> (Diakses pada 19 Agustus 2019).
- Luditama, C. 2006. Isolasi dan Pemurnian Asap Cair Berbahan Dasar Tempurung Kelapa secara Pirolisis dan Destilasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Lukman, D.W. 2004. *Keamanan Produk pada Rumah Pemotongan Hewan*. Kesehatan Masyarakat Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan IPB. Jawa Barat.
- Mantiq, A. 2017. *Teknik Pengawetan Makanan Dengan Pengasapan*. <http://www.bisakimia.com> (Diakses pada 13 Februari 2018).
- Nugroho, M. 2018. Pengaruh Asap Cair Tempurung Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia dan Kandungan Mikroorganismes Daging Kambing. *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.

- Prasetyo, A. dan Kendriyanto. 2010. Kualitas Daging Sapi dan Domba Segar yang Disimpan pada Suhu Dingin dengan Pengawet Asap Cair. *Seminar Nasional, Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Jawa Tengah.
- Prasetyo, D. 2002. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purbowati, E., C.I. Sutrisno, E. Baliarti, S.P.S. Budhi, dan W. Lestariana. 2006. Karakteristik Fisik Otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* Domba Lokal Jantan yang Dipelihara di Pedesaan pada Bobot Potong yang Berbeda. *Jurnal Protein Vol. 13 No. 2 Tahun 2006*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rusmanto, P. Darmadji, dan S. Raharjo. 2000. Potensi Pencoklatan Asap Cair dari Kayu Karet : Hasil Reaksi dengan Beberapa Asam Amino. *Seminar Nasional Industri Pangan, PATPI*. Yogyakarta.
- Sahubawa, L. dan Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan Dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Shanks, R.A., B.T. Steadman, P.H. Schmidt, dan J.R. Goldenring. 2002. *AKAP350 At The Golgi Apparatus: I. Identification Of a Distinct Golgi Apparatus Targetting Motif In AKAP350*. Departments of Medicine, Surgery and Cellular Biology and Anatomy Institute of Molecular Medicine and Genetics Medical College of Georgia.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sriyani, N.L.P., A.I.N. Tirta, S.A. Lindawati, dan I.N.S. Miwada. 2015. Kajian Kualitas Fisik Daging Kambing yang Dipotong Di RPH Tradisional Denpasar. *Majalah Ilmiah Peternakan Volume 18 Nomor 2 Juni 2015*. Universitas Udayana Denpasar. Bali.
- Sunarlim, R. dan S. Usmiati. 2009. Karakteristik Daging Kambing dengan Perendaman Enzim Papain. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Suryati, T. dan I.I. Arif. 2005. Pengujian Daya Putus Warner Bratzler, Susut Masak, dan Organoleptik Sebagai Penduga Tingkat Keempukan Daging Sapi yang Disukai Konsumen. *Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sutin. 2008. *Pembuatan Asap Cair Dari Tempurung dan Sabut Kelapa secara Pirolisis serta Fraksinya dengan Ekstrasi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Tiven, N.C., E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengeyal yang Berbeda. *Jurnal Agritech* 27(1):1-6.
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Woese, C.R. dan G. Fox. 1997. Phylogenetic Structure of The Prokaryotic Domain : The Primary Kingdoms. *Proc Natl Acad Sci Nov*, 74 (11) : 5088-90. United State America.
- Wulandari, L. 2011. Kromatografi Lapis Tipis. PT. Taman Kampus Persindo. Jember.
- Yana, Y. 2018. *Manfaat Daging*. <http://www.Manfaat.co.id>. Diakses 28 Januari 2018.
- Yunus, M. 2011. Teknologi Pembuatan Asap Cair Dari Tempurung Kelapa Sebagai Pengawet Makanan. *Jurnal Sains dan Inovasi* 7(1) 53– 61 (2011). Fakultas Teknik Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai. Lampung.