

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D. Forrest, J. C. Gerrand, D. E. Mills, E. W. 2001. *Principles of Meat Science*. Fourth Ed. Amerika. Kendal/Hunt Publishing Company.
- Anonim. 2008. SNI-3932. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anton. A. 2003. *Dasar-dasar Mikrobiologi Industri*. Depdikbud. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Association Official Analytical Chemistry. 18th. Ed. Maryland (US) AOAC International.
- Arjesi, N. D., Kentjonowaty, I. dan Dinasari, I. 2010. Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Jumlah Mikroba, Whc, dan Susut Masak pada Daging Broiler . *Jurnal Rekasatwa Peternakan*. Vol. 3 (1) : 68-72.
- Azizah. A. 2014. Pengaruh Penambahan Asam Asetat Terhadap Kadar Kolesterol Dan Kualitas Daging Ayam Pedaging Bagian Paha Dan Dada. *Skripsi*. Universitas Hasanudin Makassar. Makassar.
- Besung, I. N. K., N. M. D. A., dan I. B. N. Wulandari. 2013. Pengaruh Rempah-Rempah dan Lama Penyimpanan Daging Babi Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri. *Buletin Veteriner Udayana*. Vol 6(1): 29-34.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wooton M. 2010. *Ilmu Pangan*. Purnomo H dan Adiono, penerjemah. Terjemahan dari Food Science. UI press. Jakarta.
- Burhanuddin, S. Masithoh, J. Atmakusuma. 2002. Analisis dan preferensi dan pola konsumsi daging kerbau pada konsumen rumah tangga di Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Media Peternakan*. Vol 25(1), Hal : 1-6
- Dewi, S. H. C. 2006. Pengaruh Pemberian Gula, Insulin dan Lama Istirahat sebelum Pematangan pada Domba setelah Pengangkutan terhadap Kualitas Kimia Daging. *Disertasi*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dewi, S. H. C. 2012. Populasi mikroba dan sifat fisik daging sapi beku selama penyimpanan. *Jurnal AgriSains*. Vol.3 (4), Hal : 1-12
- Disai, P. 2011. Dampak konsentrasi larutan asam cuka dibawah 5% dan lama perendaman terhadap batas keamanan dalam kekerasan gigi permanen. *Skripsi*. Fak. Kedokteran Gigi, Universitas Jember. Jember
- Erdiansyah E. 2009. Keragaman Fenotipe dan pendugaan jarak Genetik Antara Subpopulasi Kerbau Rawa Lokal di Kabupaten Dompu, Nusa Tenggara Barat. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Peningkatan Peran Kerbau dalam Mendukung Kebutuhan Daging Nasional*.

- Tana Toraja, 24-26 Oktober 2008. Puslitbang Peternakan bekerja sama dengan Direktorat Perbibitan Ditjen Peternakan, Dinas Peternakan Provinsi Sulawesi Selatan dan Pemda Kabupaten Tanah Toraja. Bogor. Hlm. : 55 – 67
- Felayati, Y. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler yang diberikan air perasan jeruk nipis dengan lama perendaman yang berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Hasbullah. 2005. *Dasar Ilmu Pendidikan*. Penerbit : PT Raja Grasindo Persada. Jakarta.
- Heri, W. dan F. N. Rindiani, 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar I*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Hidyat, R. E. Purbowati, M. Arifin, A. Punomoadi. 2009. Komposisi Kimia Daging Sapi Peranakan Ongole Yang Diberi Pakan Jerami Padi Urinasi Dan Level Knsentrat yang Berbeda. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. hal 246-152. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Jengel, E. N., E. H. B. Sondakh, F. S. Ratulangi, C. K. M. Palar. 2016. Pengaruh lama perendaman menggunakan cuka saguer terhadap peningkatan kualitas fisik daging Entok (*Chairina moschata*). *Jurnal Zootek*. Vol. 36(1), Hal : 105-112
- Khoerinisa, A. U. 2020. Pengaruh jeruk nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) terhadap kualitas fisik dan kimia daging broiler. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Komariah, S. Rahayu, Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau, dan domba pada lama postmortem yang berbeda. *Buletin Peternakan*. Vol. 33(3), Hal : 183-189
- Kuntoro, B., Maheswari, Nuraini. 2013. Mutu Fisik dan Mikroorganisme Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10 (1): 1 – 8.
- Kurniawan, N. P., D. Septinova, K. Adhianto. 2014. Kualitas fisik daging sapi dari tempat pemotongan hewan di bandar lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 2(3), Hal : 133-137
- Kuswati, E. 2006. Evaluasi Total Bakteri, Water Holding Capacity dan Kadar Air Daging Sapi di Pasar Salatiga. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lapase, O.A., J. Gumilar, W. Tanwiriah. 2017. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-Journals*. Vol. 5(4), Hal : 1-7

- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging Edisi Kelima*. Terjemahan: Prakassi, A. dan Y. Amulia. UI Press, Jakarta.
- Linawati. 2006. Kadar Protein Kolagen dan Hubungan dengan Kualitas Daging Sapi PO. *Laporan Penelitian*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Murti, T.W. 2004. *Ilmu Ternak Kerbau*. Kanisius. Yogyakarta.
- Naveena, B. M., M. Kiran. 2014. Buffalo meat quality composition and processing characteristic : contribution to the global economy and nutritional security. *Animal Fronties*. 4(4):18-24
- Nolsoe, H. and U. Inggrid. 2009. The acid and alkaline solubilization process for the isolation of muscle proteins: State of the Art. *J. Food Bioprocess Technol*. 2:1-27.
- Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, A. Purnomoadi, L. D, Ambara, A. Prokoso, S. Mulyani. 2012. Nilai pH, kadar air, dan total Escherchia coli daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 20-22.
- Paramita, C., H., E. Wulandari, dan K. Suradi. 2012. Pengaruh impulse stimulasi listrik dan konsentrasi  $\text{CaCl}_2$  terhadap sifat fisik daging ayam petelur afkir. *Studen e-Journals*. Vol 1 (1), Hal: 1-6.
- Prayitno, A. H., Edi, S. dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Buletin Peternakan*. Vol. 34 (1), Hal : 56-63.
- Prihatiningsih, R., Bhakti, E. S., Yoyok, B. P. 2021. Pengaruh Metode *Thawing* terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Protein Terlarut Daging Ayam Petelur Afkir Beku. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 5(2), Hal : 64-70
- Purnamasari, E., Rifani, P., Jully, H. 2013. Sifat fisik daging kerbau yang direndam dengan asap cair dan asam sitrat pada konsentrasi yang berbeda. *SAGU*. Vol. 12 (1), Hal : 1-7
- Rahayu, W.P dan C.C. Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: IPB Press
- Rapiton, Y. L. Anggrayni, Maharani. 2022. Pengaruh lama penyimpanan terhadap nilai nutrisi cangkuk daging kerbau. *Journal of Animal Center*. Vol. 4(1), Hal: 1-9.
- Reny, D. T. 2009. *Keempukan Daging dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.
- Rohma, M. F. F. Mu'tamar, U. Purwandari. 2018. Analisis sifat fisik daging sapi terdampak lama perendaman dan konsentrasi kenikir (*Cosmos caudatus kunth*). *AGROINTEK*. Vol. 12 (1), Hal : 51-54

- Said, M.I., S. Triatmojo, Y. Erwanto, dan A. Fudholi. 2011. Karakteristik gelatin kulit kambing yang diproduksi melalui proses asam basa. *J. Agritech*. Vol. 31(3), Hal :190-200.
- Sari, S. N., S. Susilowati, I. R. Dinasari. 2017. Pengaruh perendaman dalam berbagai konsentrasi larutan jahe merah (*Zingiber officinale var rubrum rhizoma*) terhadap keempukan dan pH daging sapi perah afkir. *Dinamika Rekasatwa*. Vol. 2(2). 21 Agustus 2017. Fakultas Peternakan. Universitas Islam Malang. Malang.
- Sastrosupadi. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Shintya, S. D. 2022. Keunggulan daging kerbau. <http://cattlebuffaloclub.peternakan.unpad.ac.id/2019/05/10/keunggulan-daging-kerbau/>. Diakses tanggal 08 September 2022 Pukul 13:55 WIB.
- Silaban, F. Panggabean, F. T. M. Rahmadani, S. T. A. 2012. Kajian Pemanfaatan Enzim Papain Getah Pepaya untuk Melunakan daging. *Laporan Hasil Penelitian*. Universitas Negeri Medan. Medan
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sumual, M.A., R. Hadju, M. D. Rotinsulu, S. E. Saku. 2014. Sifat organoleptik daging broiler dengan lama perendaman berbeda dalam perasan lemon cui (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Zootek*. Vol 34 No 2: 139 – 147
- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai pH, TVB dan total bakteri daging kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(2): 9-12.
- Talib C., R.H. Matondang dan T. Herawati. 2011. Pembibitan Kerbau Menunjang Swasembada Daging di Indonesia. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Kerbau*. hlm 8-14.
- Tanujaya, B. 2013. *Penelitian Percobaan*. Ed : 1. PT. Remaja Rosdakaya. Bandung.
- Tarigan. A. 2004. Pengaruh Asam Cuka Nira Aren Terhadap Daging Sapi Asap. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Hlm 116-122.
- Tilauzah. 2013. *Buku Praktikum Ilmu Pangan Dasar*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Tuminah, S. 2009. Efek Asam Lemak Jenuh Dan Lemak Tak Jenuh “Trans” Terhadap Kesehatan. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*. volume 19 tahun 2009. suplemen II.

- Wahyuni, M. 2004. Teknik Reduksi Kadar Merkuri (Hg) pada Hasil Kelautan di Teluk Buyat Serta Batas Aman Konsumsinya Bagi Manusia Dalam Bentuk Produk Perikanan Bernilai Tambah. *Laporan Hasil Penelitian*. IPB.Bogor.
- Wijayanti, D. 2014. Uji kadar protein dan organoleptik daging sapi rebus yang dilunakkan dengan sari buah nanas (*Ananas comosus*). *Naskah publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan pada Daging Ayam Kampung. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. Vol. 28 No. 3 : 119-133.