

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. *Ilmu Daging*. Masagena Press, Makassar.
- Alda, N. H., Diyan, S, dan Purnama, E. S. 2015. Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung . *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol 1. 3 (3):98-103.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Association Official Analytical Chemistry. 18th. Ed. Maryland (US) AOAC International.
- Dewi, S.H. C. 2020. *Petunjuk Praktikum Teknologi Pengolahan Daging dan Kulit*. Prodi Peternakan. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Dewitri. 2015. Daya Ikat Air, pH Warna, Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Indonesia Medilus Veterinus*. 4(1):16-24.
- Elky, A. 2021. Pengaruh Lama Marinasi Dengan Ekstrak Daun Pepaya *Carica* terhadap Mutu Fisik dan Kimia Daging Itik Afkir. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau.
- Futri, L. E. 2018 Pengaruh Lama Marinasi Daun Pepaya *Carica* terhadap Mutu Daging Ayam Petelur Afkir. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Mataram.
- Gomes, K. A. 2005. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Edisi ke dua, UI Pres: Jakarta.
- Gumilar, J., dan Pratama, A. 2017. Respon Persentase Hati Sapi terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Susut Masak Sosis Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 17(2), 77-81.
- Gunawan, L. 2013. Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. *Hospitality and Manajemen Animal* 1 (1).111-123.
- Hariyadi, P. 2013. Teknologi Pembekuan Pangan. *Jurnal Penelitian Teknologi Pembekuan Pangan*. 2(5): 23-45.
- Ismanto, A. dan R. Basuki. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas dan Ekstrak Buah Pepaya sebagai Bahan Pengempuk Daging Ayam Parent Stock Afkir. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. Vol 6 (2) : 60-69.
- Krisnadi, A. R. 2019. Proses Pengempukan Daging dengan Ekstrak Daun Pepaya dan Ekstrak Buah Nanas. *Jurnal Sosial Humonoria dan Pendidikan*. 3(2) : 155-163.

- Kuntoro, B., Maheswari dan Nuraini. 2013. Mutu Fisik dan Mikroorganisme Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10 (1): 1 – 8.
- Kusumadjaja, A. P., dan Dewi, R. P. 2005. Determination of Optimum Condition of Papain Enzyme from Pepaya Var Java (*Carica pepaya*). *Indonesian Journal of Chemistry*, 5(2), 147-151.
- Lupoyo, M. A. Rania. 2013. Analisis kualitas daging sapi berdasarkan standar ASUH (Aman, sehat, utuh, halal) pada tempat pemotongan hewan di Kota Gorontalo. *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Martantyo, D. 2013. Isolasi Enzim Papain dari Getah Buah dan Sari Daun Pepaya (*Carica papaya* L). *Skripsi*. Jurusan Kimia Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro Semarang.
- Mendrova, V. A. dan Priyanto, R. 2016. Sifat Fisik dan Mikroskop Anatomi Daging Kerbau dan Sapi pada Umur yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 04 (2): 325-331.
- Miwada, I. N. S. 2015. *Teknologi Pembekuan Daging: Bentuk Selamat dari Pembusukan*. Denpasar : Universitas Undayana.
- Nugraheni, M. 2013., *Pengetahuan Bahan Pakan Hewani*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Prasetyo, A. dan Kendriyanto. 2010. Kualitas Daging Sapi dan Domba Segar yang Disimpan pada Suhu Dingin dengan Pengawet Asap Cair. *Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 9(4): 34-41.
- Priyanto, R., Fuah, A. M., Aditia, E. L., Baihaqi, M., dan Ismail, M. 2015. Peningkatan Produksi dan Kualitas Daging Sapi lokal melalui Penggemukan Berbasis Sereal pada Taraf Energi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20 (2), 108-114.
- 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*. 13(2): 147-153.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhyati. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9 (1): 1- 12.
- Rahayu, W.P dan C.C. Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: IPB Press.

- Riovan, M. M. 2018. Performan Reproduksi Sapi Peranakan Ongole dan Sapi Peranakan Limosin pada Musim Berbeda di Kecamatan Kerungadem Kabupaten Bojonegoro. *Skripsi*. Fakultas Peternakan: Universitas Brawijaya Malang.
- Riyanto, J. 2004. Tampilan Kualitas Fisik Daging Sapi Peranakan Ongole (PO). *Jurnal Pengembangan Tropis*. Edisi Spesial Vol (2) : 28-32
- Rusdimansyah dan Kharad. 2012. Kualitas Fisik Daging Sapi Peranakan Simental dan lama pelayuan yang berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol 14 (13). Hal 456 – 457.
- Setyawardani, T, dan H. Imbang 2005. Kajian Metode Pengempukan Daging Kambing Tua. *Jurnal Animal Production* 7 (2): 106–15.
- Slahaya . V.G., Rumthe. R. Y. 2014. Uji Ekstrak Daun Pepaya (*Carica pepaya* ) terhadap Larva *Plutilla XYlosetella* (Lepidoptera : Plutellidae). *Jurnal Agrologia*. Vol 3 (2). Hal : 112-116.
- Soda, F. N. dan R. Agustini, 2013. Pengaruh Penambahan Ion Logam K+ terhadap Aktivitas Enzim Papain. *UNESA Journal of Chemistry* . 2 (2): 29-40.
- Soedarya, A.P. 2009. *Agribisnis Pepaya*. Pustaka Grafika. Bandung.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Cetakan ke-1. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging : Edisi Kedua*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sriyani, N. L. P., Puger, A. W., dan Siti, N. W. 2014. Pengaruh Pakan Daun Pepaya (*Carica pepaya* L) terhadap Kualitas Fisik Daging Kambing Bligon. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 17(3), 164342.
- Supiatun, D. 2018. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kasar Daun Pepaya terhadap Mutu Daging Ayam Petelur Afkir. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- Tilauzah. 2013. *Buku Praktikum Ilmu Pangan Dasar*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Tjitrosoepomo, G. 2004. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Trifena. Saoarta-Budisatria, I, G. dan Hartati, T. 2013. Perubahan Fenotip Sapi Peranakan Ongole Simpo dan Limpo pada Keturunan Kedua (*Beck Cross*). *Buletin Peternakan*. 33(1) : 11-16.

- Triyono, R. R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2021. Pengaruh Penggunaan Sari Buah Pepaya Muda terhadap keempukan, pH, dan Daya Ikat Air Daging Itik Petelur Afkir. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5 (1), 14-21.
- Utami, P. D., Pudjomartatmo., dan Magna, A.P.N., 2012. Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan Waktu Pemasakan untuk Meningkatkan kualitas daging Itik Afkir. *Jurnal Sains. Peternakan* [online], 9 (2), 82-87.
- Utami, P. D., 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan Waktu Pemasakan yang berbeda terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Wibisono, E., 2010. Imobilisasi Crude Papain yang Diisolasi dari Getah Buah Pepaya (*Carica pepaya* L) dengan Menggunakan Kappa Karagenan dan Kitosan serta Pengujian Aktivitas dan Stabilitasnya. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Wijayanti, D. 2014. Uji Kadar Protein dan Organoleptic Daging Sapi Rebus yang Dilunakkan dengan Sari Buah Nanas (*Ananas comucus*). *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan: Universitas Muhamadiyah Surakarta. Surakarta
- Wiwit, U. G., Nurzainah, G., dan Hesti, T. W. 2013. Pemanfaatan Enzim Papain Kasar dalam upaya Meningkatkan Kualitas Daging Kuda Tua Afkir di Kabupaten Humbang Hasundutan. *Jurnal Peternakan Integratif*. Vol 2(2) : 112-124.
- 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* 5(1) : 22-27.
- Zusfahair, D.R. Ningsih, dan F.N. Habibah. 2014. Karakterisasi Papain dari Daun Pepaya (*Carica pepaya*). *Jurnal Molekul*. 9 (1) : 44 – 5.