

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., C. J. Forrest, H. B. Hedrick, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Alirezeaei, M., M. Aminlari, H. R. Gheisari, dan M. Tavana. 2011. Actinidin: A Promising Milk Coagulating Enzyme. *Europian Journal of Food & Review*. **1(2)**:43-51
- Anonim. 2008. *New Zaelan Kiwi Fruit Journal*. New Zaeland
- Badan Pusat Statistik. 2008. *SNI 3925:2008 Mutu dan Kualitas Daging Kambing*. (<http://websini.bsn.go.id>). diakses : 7 Mei 2010.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, dan W. R. Shorthose. 1971. Effect of Ultimate pH Upon Water Holding Capacity and Tendernes of Mutton. *J. Food Sci.* **36**:435-443.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Burhan, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Daging Sapi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fernando, D., 2001. *Pengaruh Dosis Ekstrak Buah Pepaya dan Nanas terhadap Keempukan dan Derajat Keasaman (pH) Daging Itik Petelur Afkir*. Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto. (Skripsi).
- Gerelt, B., Y. Ikeuchi, dan A. Suzuki. 2000. Meat Tenderization by Proteolytic Enzymes After Osmotic Dehydration. *Meat Science*. **56**: 311-318.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang. Pertanian*. **28(3)**:96-100
- Han, J., J. D. Morton, A. E. D. Berhit dan J.R. Sedcole. 2009. Pre-rigor Infusion With Kiwifruit Juice Improves Lamb Tenderness. *Meat Science*. **82**: 324 – 330.
- Haryoko, I., dan T. Setyawardani. 2005. Kajian Metode Pengempukan Kambing Tua. *Animal Production*. **7(2)** : 106 -110

- Kamal, M. 1994. *Nutrisi Ternak I*. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kramlich, W. E. A. M., Pearson dan F. W. Touber, 1975, *Processed Meat*. The Avi Publishing Co. Inc. Wets Port, Connecticut
- Lawie, R. A., 1995. *Ilmu Daging. Edisi Kelima*. Terjemahan: Aminudin Parakkasi. Penerbit UI Press. Jakarta, Indonesia
- Makfoed, D., D. W. Marseno, P. Hastuti, S. Anggraini, S. Raharjo, S. Sastrosuwignyo, Suhardi, S. Marthoharsono, S. Hardiwiyo, dan Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Kanisius, Yogyakarta.
- Mulyono, M. 2002. *Teknik Pembibitan Kambing dan Domba*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mulyono, M. dan Sarwono. 2008. *Penggemukan Kambing Potong*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nieuwenhuizen, N.J., L.L. Beuning, P.W. Sutherland, N.N.Sharma, J.M. Cooney, L.R.F. Bieleski, R. chröder, E.A MacRae, dan R.G. Atkinson. 2007. Identification and Characterisation of Acidic and Novel Basic Forms of Actinidin, the Highly Abundant Cysteine Protease from Kiwifruit. *Functional Plant Biology*. **34**: 946-961.
- Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, dan A. Purnomoadi. 2012. Pengaruh Metode Pemberian Pakan Terhadap Kualitas Spesifik Daging. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. **1(3)**:54-58
- Pamungkas, F. A., A. Batubara, M. Dolokasaribu dan E. Sihite. 2009. *Potensi Beberapa Plasma Nutfah Kambing Lokal Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengemangan Peternakan, Departemen Pertanian.
- Prayitno, S. 2001. *Pengaruh Lama Perendaman Daging Paha Itik Lokak dalam Sari Buah Nenas Muda dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap pH, Daya Mengikat Air dan Keempukan*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Skripsi)
- Price, J.F., dan Schwigert, B.S.1971. *The Science of Meat and Meat Product. Second Edition*. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur – Sayuran dan Buah – buahan*. Graha Ilmu, Yogyakarta
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budhi dan W. Lestriana. 2006. Karakteristik Fisik Otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris*

- Domba Lokal Jantan yang Dipelihara di Pedesaan Pada Bobot Potong yang Berbeda. *Jurnal Protein*. **33(2)**:147-153
- Schenkova, N., M. Sikolova, J. Jelenikova, P. Pipek, M. Houska, dan M. Marek. 2007. Influence of High Isostatic Pressure and Papain Treatment on Quality of Beef Meat. *High Pressure Repositori*. **27**:163 – 168.
- Sebsibe, A. 2008. Sheep and Goat Meat Characteristics and Quality. *Sheep and Goat Production Hanbook for Ethiopia*. ESGPIP. 326-340.
- Sediaoetama, A. D., 2000. *Ilmu Gizi. Cetakan IV*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Sitorus, A. 2001. *Aplikasi Enzim Bromelin dari Larutan Ekstrak Nenas Pada Proses Pengempukan Daging Kambing Betina Tua*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Skripsi)
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cet V. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Sunarlim, R., dan S, Usmiati. 2009. Karakteristik Daging Kambing Dengan Perendaman Enzim Papain. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor, 13-14 agustus 2009. Balai besar penelitian dan pengembangan pascapanen pertanian, hal. 499- 505.
- Suparman. 2007. *Beternak Kambing*. Azka Press. Jakarta.
- Tillman, A.D., S. Reksohardiprojo, S. Prawirokusumo dan S. Lebdosukotjo., 1984. *Ilmu Makanan Ternak Dasar*. Fakultas Peternakan, Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Utami, D. P., Pudjomartatmo dan A. M. P. Nugriawangsa. 2011. Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (*Ananas caomosus L. Merr*) dan Waktu Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. *Sains Peternakan*. **9(2)**: 82 – 87.
- Winarno, F. G. 1983. *Enzim Pangan*. PT.Gramedia, Jakarta.