

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. Ilmu daging aspek produksi, kimia, biokimia dan kualitas. Masagena press. Makassar.
- Abustam, E., L. Muslimin, dan J. C. Likadja. 1993. Peranan pelayuan (*aging*) terhadap mutu daging sapi bali yang dipelihara secara tradisional dan dengan sistem penggemukan. Laporan penelitian Fakultas Peternakan. Universitas hasanuddin. Ujung pandang.
- Abustam, E. 2009. Hubungan antara struktur otot dengan kualitas daging. [www://http/struktur-otot-dan-kualitas-daging.html](http://struktur-otot-dan-kualitas-daging.html). Diakses 14 Oktober 2020.
- Arief, I., T. Suryati, dan R.R.A. Maheswari. 2006. Sifat fisik daging sapi Dark Firm Dry (DFD) hasil fermentasi bakteri asam laktat *lactobacillus plantarum*. Media Peternakan. 29(2): 76-82.
- Arini, D. I. D. 2012. Potensi Pangi (*Pangium edule* Reinw.) Sebagai Bahan Pengawet Alami dan Prospek Pengembangannya di Sulawesi utara. Info BPK Manado. 2(2): 103-113.
- Borch, E., M. L. Kant Muermans and Y. Blixt. 1996. Bacterial spoilage of meat and cured meat product, Int. J. Food microbiol. 3(1): 103-120.
- BPMSPH. (2018). Cara Pintar Pilih Asal Pangan Hewan (2nd ed.; T. K. BPMSPH, Ed.).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet and M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan, Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Davey, C. L. dan M.R Dickson. 1970. Studies in meat tanderness. Ultra strukctural changes in meat during aging. J food Sci. 35(56).
- Dayton, W. R., D. E. Goll., M. G. Zeece., R. M. Robson. dan W. J. Reville. 1976. A Ca²⁺ activated protease possibly involved in myofibrillar protein turnover. Purification from porcine muscle. Biochemistry. 15. 2150-2158.
- Desroiser. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan Muchji Muljohardjo. UI Press. Jakarta.
- Dwijoseputro. 1984. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Djambatan, Jakarta.
- Ensmingers BS. 1969. Animal Science. Interstate Printers and Pub. Inc. Danville, Illionis.

- Fakhrani, G. 2021. Klasifikasi tingkat kesegaran daging sapi menggunakan algoritma extreme learning machine berbasis android. Skripsi. Program Studi Teknologi Informasi. Fakultas Ilmu Komputer dan Teknologi Informasi. Universitas Sumatera Utara.
- Faustman, C. 1994. Postmortem Changes in Muscle Foods. In : Muscle Foods (Editors : D.M. Kinsman, A. W. Kotula, B. C. Breidenstein). Chapman and Hall, New York. 63-78.
- Firahmi, N., S. Dharmawati., dan M, aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan yang berbeda. Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi. 1(1): 39-45.
- Firdaus, M. 2019. Karakteristik fisiko kimia dan organoleptik daging sapi aceh dan sapi brahman cross selama penyimpanan pada suhu 4°C. Tesis. Program Studi Ilmu Peternakan. Program Pascasarjana Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Gunawan L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa 1(1): 1-21.
- Hafid, H, dan A. Syam. 2007. Pengaruh *aging* dan lokasi otot terhadap kualitas organoleptik daging sapi. Buletin Peternakan. 31(4): 209-216.
- Hidayat M A, Kuswanti, Susilawati T. 2015. Pengaruh lama istirahat terhadap karakteristik dan kualitas fisik daging sapi Brahman Cross steer. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 25(2): 71- 79.
- Indiarto, R., B. Nurhadi., dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (teksture profile analysis) dan organoleptik daging ayam berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 5(2): 106-116.
- Indriani, D. P., Tyasningsih, W., dan R. N. Praja. 2019. Isolasi dan identifikasi *salmonella* pada daging sapi di rumah potong hewan Banyuwangi. Jurnal Medik Veteriner. 2(2): 83-88.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. Ziraah. 39(3): 119-128.
- Kusumarwati. 2008. The Examination of Staphylococcus aureus on Traditionally Processed Fish Product in Bangka Regency. Journal of Fisheries Science. 3(1): 32-38.
- Lamusa, 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l*) sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan. 3(1): 9-15.

- Lawrie RA. 2003. Ilmu Daging. Edisi 5 Penerjemah Aminuddin parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Locker R. H. dan C. J. Hagyard. 1963. A cold shortening effect in beef muscles. J Sci. Fd. Agric. 14(787).
- Makagansa., C. F. Mamuaja, dan L. C Mandey. 2015. Kajian aktivitas anti-bakteri ekstrak biji pangi (*pangium edule reinw*) terhadap *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Pseudomonas aeruginosa* dan *Escherichia coli* secara in vitro. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 3(1): 16-25.
- Manuhutu, E. 2011. Efektivitas Biji Pangi (*Pangium edule reinw*) sebagai bahan pengawet alami terhadap beberapa sifat mutu dan masa simpan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Tesis. Ilmu Pangan Pascasarjana. Unsrat. Manado.
- Nio, O. K. 1989. Zat-Zat Toksik yang Secara Alamiah Ada pada Bahan Makanan Nabati. Jurnal Cermin Dunia Kedokteran 58: 51-59.
- Paramitasari, T., A. H. Mukaromah., Fandhi, dan Wardoyo. 2020. Efektivitas biji kluwek (*pangium edule reinw*) sebagai bahan pengawet alami ditinjau dari profil protein udang (*Penaeus sp*) berbasis sds-page. Jurnal Labora Medika. 4: 32-37.
- Pearson, A. M. and T. R. Dutson. 1985. Advance in Meat Research. Vol. 1. Electrical Stimulation. Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Pereira PMCC, Vicente AFRB. 2013. Meat nutritional composition and nutritive role in the human diet. Meat Sci. 93: 586-592.
- Prihharsanti, A. H. T. 2016. Populasi bakteri dan jamur pada daging sapi dengan penyimpanan suhu rendah. Sains Peternakan. 7(2): 66.
- Sari, R dan Suhartati. 2015. Pangi (*Pangium edule reinw*) sebagai tanaman serbaguna dan sumber pangan. Info Teknis Eboni. 12(1) : 23-37.
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi daging. Universitas Gadjah Mada. Press. Yogyakarta.
- Sriyani, N. L. P., I. G. Suarta., N. L. G. Sumardani., B. R. T. Putri & W. S. Yupardi. 2018. Effect of carcass aging towards pork organoleptic quality of bali pig. International Journal of Life Sciences, 2(3), 136-141.
- Sunarlim, R dan H. Setiayanto. 2000. Pelayuan pada suhu kamar dan suhu dingin terhadap mutu daging dan susut bobot karkas domba. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 6(1) : 51-58

- Sutaryo., V. P. Bintoro, dan D. Junianto. 2009. Pengaruh lama pelayuan terhadap kekenyalan, tekstur dan kesukaan bakso daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 6(1): 16-22.
- Tena, M. T., N. L. P. Sriyani, dan I. G. Suarta. 2020. Pengaruh lama waktu pelayuan terhadap kualitas organoleptik daging babi landrace persilangan yang dilayukan secara tradisional. *Journal of Tropical Animal Science*. 8(1): 16 -26.
- Widawati. A. S. 2008. Pengaruh lama pelayuan, temperatur pembekuan dan bahan pengemas terhadap kualitas kimia daging sapi beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(2): 39-49.
- Winarno, F. G. 2021. Kearifan lokal petai, keluak, tempoyak, dan terasi. Pt Gramedia. Jakarta.