

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam.E. 2009. Karakteristik Kualitas Daging. <http://www.kualitas-daging./html>. (Diakses Tanggal 08 Maret 2010).
- Budiyanto, A. dan S. Usmiati, 2009. Pengaruh Enzim Papain Terhadap Mutu Daging Kambing Selama Penyimpanan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 1(2):523-532.
- De Vitre, H. E., 1984, Tenderization of spent hen muscle using papain, bromelin or ficin, alone and in combination with salts. Thesis. Kansas State University, Manhattan, Kansas.
- Dongoran, D.S. 2004. Pengaruh Aktivator Sistein dan Natrium Klorida terhadap Aktivitas Papain. Jurnal Sains Kimia. 8(1):26-28.
- Farid, A.M. 2015. Effectivity of Papaya Leaves (*Carica papaya* L) As Inhibitor of *Aedes Aegypti* Larvae. Journal Majority. 4(5):21-30.
- Forrest, J. C., E.D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge and R.A. Markell. 2001. Principle of Meat Science. W. H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Gillespie, J. R., and F. B. Flanders. 2010. Modern Livestock and Poultry Production: Feeding, Manajement, Housing, and Equipment. 8th ed. Delmar, Ltd. New York, USA.
- Jensen, F.J. 1981. Quality of Poultry Meat and Issue of Growing Important Presented. At The 19th Syimposium Of Spanis'h Brune.
- Lawrie, R. A. 2003. Meat Science. Terjemahan A. Parakkasi. Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Legowo, A.M., Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. Analisis Pangan. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lentner, M. dan T. Bishop. 1986. Experimental Design and Analysis. Valey Book Company. Blacksburg
- Milind, P. and Gurditta. 2011. Basketful Benefits of Papaya. Internasional Resecath Journal Of Pharmacy. 2(7):6-12.
- Nowak, D. 2011. Enzymes in Tenderization of Meat – The System of Calpains and Other Systems – a Review. Pol. J. Food Nutr. Sci. 2011. 61(4):231-237
- Pearson, A.M. and R.B. Young. 1989. Muscle and Meat Biochemistry. Academic Press Inc. California.
- Rao, M. B., A. M. Tanksale, M. S. Ghatge and V. V. Deshpande. 1998. Molecular and biotechnological aspects of microbial proteases. Microbiology and Molecular Biology Reviews. 62(3):597–635.
- Reny, D. T. 2009. Keempukan Daging dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.
- Sigit. 2003. Dinas Informasi dan Komunikasi Pemda Jatim. [http://Feedback infocom.go.id](http://Feedback.infocom.go.id). (Diakses pada tanggal 2 Januari 2010).
- Sunarlim, R. dan H. Setiyanto. 2001. Pelayuan pada Suhu Kamar dan Suhu Dingin

- Terhadap Mutu Daging dan Susut Bobot Karkas Domba. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 6(1):51-58.
- Suryati, T., M. Astawan dan T. Wresdiyati. 2006. Karakteristik Organoleptik Daging Domba yang Diberi Stimulasi Listrik Voltase Rendah dan Injeksi Kalsium Klorida. *Media Peternakan*. 27(3):101-106
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-Empat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 6:152-156; 289-290; 297-299.
- Soda, F.N. dan R. Agustini, 2013. Pengaruh Penambahan Ion Logam K<sup>+</sup> terhadap Aktivitas Enzim Papain. *UNESA Journal of Chemistry*. 2(2):29-40.
- Swatland, H. J. 1984. *Structure and Development of Meat Animals*. Prentice-Hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia. Jakarta.

