

DAFTAR PUSTAKA

- Addrizo RJ. 2000. Use Of Goat Milk And Goat Meat As The Therapeutic Aid In Cardiovascular Disease. diakses pada 10 September 2015. <http://www.Clemson.edu/agronomy/goat>.
- Anaeto M.J, A . Adeyeye, G.O. Chioma, A.O .Olarinmoye and G.O .Tayo. 2010. Goat Products: Meeting The Challenges Of Human Health And Nutrition. *Agric Biol J N Am*. 6:1231-1236.
- Bintoro, V. P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the waterholding capacity and tenderness of mutton. *Journal Food Science*. 36:435-439.
- Blakely, J., dan Bade, D. H. 1998. *Ilmu Peternakan Edisi ke Empat*. Penerjemah: Srigandono, B. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal: 351-352.
- Cahyani, A.F.T. 2014. Pengaruh Lama Perendaman Larutan Perasan Jeruk Nipis terhadap pH, Daya Ikat Air dan Susut Masak Daging Paha Ayam Niaga Petelur Afkir. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Unsoed. Purwokerto (tidak dipublikasikan).
- Dalimarta, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Trubus Agriwidya. Bogor.
- Ermawati, D. 2008. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) Terhadap Residu Nitrit Daging Curing Selama Proses Curing. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. (tidak dipublikasikan)
- Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Gerelt, B., Y. Ikeuchi, and A. Suzuki. 2000. Meat Tenderization By Proteolytic Enzymes After Osmotic Dehydration. *Meat Sci*. 56: 311 – 318.
- Hoffman, L.C., M. Muller, S.W.P. Cloete, and D. Schmidt. 2003. Comparison of six crossbred lamb types: sensory, physical and nutritional meat quality characteristics. *Meat Science*. 65: 1265-1274.

- Khotimah, K. 2002. Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Metode Pengolahan Pada Kualitas Daging Broiler. *Gray Literature From Jiptumm* / 2002-07-08 07:13:00.
- Komariah, I.I. Arief dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas fisik dan mikrobial daging sapi yang ditambah jahe (*Zinger officinale roecoe*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Media Peternakan* 28(2):38-87.
- Komariah, Rahayu S, dan Sarjito. 2009. *Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau, Dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda*. Buletin Peternakan. 33(3):183-189.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. 5th ed. Terjemahan Aminuddin P. *Ilmu Daging*. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi* 4(2): 83-90.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo dan A. Purnomodadi. 2012. Pengolahan Dengan Sistem Marinasi Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. *Wartazoa*, 22 (2) : 72-78.
- Oktaviana, D. 2009. Pengaruh pemberian ampas virgin coconut oil dalam ransum terhadap performan, produksi karkas, perlemakan, antibodi, dan mikroskopik otot serta organ pencernaan ayam broiler. *Tesis*. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta (tidak dipublikasikan).
- Rahardjo, A. H. D. 2012. Efektivitas Jeruk Nipis dalam Menurunkan Bakteri *Salmonella* Dan *Escherichia Coli* pada Dada Karkas Ayam Broiler. *IJAS*, 2 (3) : 91-94.
- Rosyidi, D., Purwadi., dan F. T. E. Harjono. 2007. Penggunaan Jus Buah Jeruk Sunkist (*Citrus Sinensis*) pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak* 2 : 1 – 9.
- Rosyidi, D., A. Susilo dan I. Wiretno. 2010. Pengaruh Bangsa Sapi terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (1): 11-17.
- Rugayah, N. 2009. Kualitas Organoleptik Daging Ayam Kampung dengan Pemberian Jus Nanas Muda dan Lama Perendaman Berbeda. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Palu.

- Silva, J.A.L., Patarata, and C. Martins. 1999. Influence of Ultimate pH On Bovine Meat Ternderness During Aging. *Journal Meat science*. 52 : 453-459.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ketiga. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sunarlim, R., Triyantini dan B. Setiadi. 2004. Penggunaan Stimulasi Listrik pada Kambing Lokal Terhadap Mutu Daging Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Pros. Seminar Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor, 4 – 5 Agustus 2004. Puslitbang Peternakan, Bogor. Hlm. 427 – 432.
- Sunarlim, R dan S. Usmiyati. 2009. Karakteristik Daging Kambing dengan Perendaman Enzim Papain. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Sutardi. 1999. Aspek Nutrisi Sapi Bali. *Makalah Seminar Nasional tentang Pengembangan Sapi Bali*. Universitas Hasanuddin. Ujung Pandang.
- Suryati, T dan I.I. Arif. 2008. Pengujian Daya Putus Warner Bratzler, Susut Masak dan Organoleptik Sebagai Penduga Tingkat Keempukan Daging Sapi yang disukai Konsumen. *Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tambunan. 2010. Keempukan Daging dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya. www.lampung.litbang.deptan.go.id. Diakses tanggal 30 juli 2015.
- Tomatake, H., T. Koga., M. Yamato., A. Kassu., and F. Ota. 2006. Antibacterial Activity of Citrus Fruit Juices Against *Vibrio* Species. *J.Nutr.Sci.Vitaminol*. 52(2):17-160.
- USDA [United State Department of Agriculture]. 2001. Nutrient data base for standard reference, release 14. *Agricultural Research Service United States Department of Agriculture*. Maryland.
- Wastuti, S. 2011. Pengaruh Pemasakan dan Perendaman dalam Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) Terhadap Kualitas Daging Domba. *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta (tidak dipublikasikan).