

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah K, M. A. Sumual, dan A.M. Syarif, 2014. *Sifat Fisik Pangan*. Direktorat Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Abrar. M, M. C. S. Amri, Ismail, Sulasmi, Nurliana, 2018. *Quality of Broiler Meat after Treatment of Jaloh Extract and Turmeric Extract and Infected by Eimeria tenella*. Jurnal Medika Veterinaria, 12 (2):77-83
- Adhianto. K, D. Hernando, D. Septinova. 2015. *Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 3(1).
- Advinda. L, N. L. Ananta, N. F. Ilahi. 2022. *Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi dari Pasar Tradisional*. In Prosiding Seminar Nasional Biologi. Vol. 1, No. 2, pp. 283-293.
- Advinda. L, A. I. Maharani, Sari. A. F. 2022. *Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi Dari Swalayan— Mini Review*. In Prosiding Seminar Nasional Biologi. Vol. 1, No. 2, pp. 624-634.
- Agustina. K. K, D. I. D. Purnama, I. K. Suada. 2018. *Infusa daun salam mempertahankan kualitas dan daya tahan daging sapi bali*. Buletin Veteriner Udayana, 10(1), 100-109.
- Aisyah., G. E. Malelak, S. Sulmiyati, A. Tandri. 2023. *Kualitas Mikrobiologi, Oksidasi Lemak, Aktivitas Antioksidan, dan Kolesterol Se'i Daging Sapi yang diasapi dengan Cara Berbeda*. JAS, 8(2), 38-42.
- Amir. I. T, I. Widiastuti, N. Yuliati. 2022. *Analisis kesiediaan membayar konsumen terhadap daging sapi di Kabupaten Tuban*. Jurnal Pertanian Agros. 24(3): 1464-1473.
- Anastasya. S, I. K. Suada, I. B. N. Swacita. 2020. *Perbandingan kualitas fisik objektif daging sapi bali produksi rumah pemotongan hewan Karangasem, Klungkung, dan Gianyar*. Indonesia Medicus Veterinus. 9(3): 361-369.
- Anwar. N. 2022. *Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Atas Kerugian Akibat Membeli Daging Sapi Glonggongan*. Doctoral dissertation, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.
- Arimbhawa. I. M. Sukada, Susanto, I. W. M. Tenaya. 2014. *Kualitas Fisik Daging Babi Bali*. Buletin Veteriner Udayana Volume, 15(3), 437.

- Arizona. R, Y. Erwanto, E. Suryanto. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kenari dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Daging*. 35(1):50-56
- Arsyad. M. A, A. Mulia, A. Suarda, A. H. Thaha. 2021. *Kaderisasi penyedia daging qurban asuh (aman, sehat, utuh, halal) dan layak*. Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 5(3): 319-339.
- Atmaja. I. M. D. 2018. *Kualitas Organoleptik Daging Sapi Asap dengan Memanfaatkan Ampas Gilingan Kopi Sebagai Bahan Bakar*. International Journal of Natural Science and Engineering, 2(3), 92-98.
- Azizah. A. dan E. Soesetyaningsih. 2020. *Akurasi perhitungan bakteri pada daging sapi menggunakan metode hitung cawan*. Berkala sainstek. 8(3): 75-79.
- Barkhiya. 2018. *Pasar Klender*, Lantai Dasar Los Daging A.LB1.BDG.109
- Barus. J. G, P. E. Santosa, D. Septinova. 2017. *Pengaruh Lama Perendaman Dengan Menggunakan Larutan Daun Salam (Syzygium polyanthum) Sebagai Pengawet Terhadap Total Plate Count dan Salmonella Daging Broiler*. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 1(3):42-47.
- Bebas. I, I. G. N. K. Mahardika, I. Suartha. 2016. *Penerapan Teknologi Reproduksi Untuk Mempertahankan Ketersediaan Ayam Upakara Di Bali*. Buletin Udayana Mengabdi. 15(1): 76-82.
- Chisilia. L. A. dan A. B. P. Widanta. 2019. *Analisis Determinan Impor Daging Sapi Di Indonesia Pada Tahun 1990–2015*. Buletin Studi Ekonomi, 24(2).
- Darmansah. D, H. S. Hanifah, L. D. Prakoso, T. Widia. 2022. *Implementasi Metode Moving Average dalam Analisis Rantai Pasok Daging Sapi di Indonesia*. Jurikom (Jurnal Riset Komputer). 9(3): 623-628.
- Dengen. P. M. R. 2015. *Perbandingan Uji Kebusukan Dengan Menggunakan Metode, Uji Eber, Uji H₂S, dan Pengujian Mikroorganisme Pada Daging Babi Di Pasar Tradisional Sentral Makassar*. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Dharmawati. S, Jaelani. A, S. dan Wanda. 2014. *Berbagai lama penyimpanan daging ayam boiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organolepti*. Jurnal Ziraa'ah, 39(3): 119-128
- Dina. D, E. Soetrisno, Warnoto. 2017. *Pengaruh Perendaman Daging Sapi Dengan Ekstrak Bunga Kecombrang (Etlingera elatior) Terhadap Susut Masak, Ph dan Organoleptik (Bau, Warna, Tekstur)*. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 12(2):209-220.
- Dinas PU Bina Marga Kabupaten Sampang, 2018 *profil kabupaten samapng*

- Erwanto, D, A. Prabowo, P. N. Rahayu. 2021. *Klasifikasi Kesegaran Daging Sapi Menggunakan Metode Ekstraksi Tekstur GLCM dan KNN*. *Electro Luceat*. 7(1): 74-81.
- Fathoni. A, M. Linarwati, M. M. Minarsih. 2016. *Studi Deskriptif Pelatihan dan Pengembangan Sumber daya Manusia Serta Penggunaan Metode Behavioral Event Interview Dalam Merekrut Karyawan Baru Di Bank Mega Cabang Kudus*. *Journal of Management*. 2(2).
- Finesco G. M. dan A Mulyadi. 2011. *Dinas Peternakan Temukan Daging Busuk*.
- Firmansyah. H. B, M. H. H. Ichsan, D. Sauqy. 2019. *Implementasi Sistem Penentuan Kesegaran Daging Sapi Lokal Berdasarkan Warna dan Kadar Amonia engan metode Jaringan syaraf tiruan berbasis Embedde system*. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 3(5).
- Hermanto. H. V. A. Nurgiartiningsih, S. B.Siswijono. 2014. *Pengembangan Model Kelembagaan Konservasi Sapi Madura*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*. 24(1): 33-38.
- Heryadi. A. Y. 2010. *Pola Pemasaran Sapi Potong di Pulau Madura*. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*. 5(2): 38-46.
- Hutasoit. L. S. 2013. *Kualitas Daging Sapi Di Kota Kupang Ditinjau Dari Jumlah Bakteri Colifrom Dan Kadar Air*. *Indonesia Medicus*, 2013, 2.3: 248-260
- Kuntoro. B. R. R. A. Maheswari, H. Nuraini. 2013. *Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru*. *Jurnal Peternakan*, 10(1).
- Kusuma W, A. Sugiyoto, Veronica. 2015. *The Microbial Content In Beef From Some Traditional Markets In Bandar Lampung*. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(2):27-30
- Marantika. A. V dan N. E. Yuliandi. 2022. *Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli Pada Ayam Broiler di Pasar Pos Duri Jakarta Barat*. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*, 2(2), 25-29.
- Nasir. A. R dan Syakur. 2020. *Pengaruh Molasses Multinutrien Soft (MMS) Terhadap Pertambahan Berat Badan Dan Peningkatan Nilai Jual SapiI Balijantan* (Doctoral dissertation, Universitas Bosowa).
- Ntuen. I.G dan Olaoye. O. A. 2011. *Spoilage and Preservation of Meat: A General Appraisal and Potential of Lactic Acid Bacteria as Biological Preservatives*. *International Research Journal of Biotechnology*. 2(1): 033-046.
- Prasetyo, H., M. C. Padaga, Sawitri, M. E. 2013. *Study on physico-chemical quality of beef In the market of Malang City*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 8(2), 1-8.

- Raharjo, S. 2010. *Aplikasi Madu Sebagai Pengawet Daging Sapi Giling Segar Selama Proses Penyimpanan*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta. 3(3):98-103.
- Rahmanti, H. A, Santoso, D. F. Z. Yuristiawan. 2015. *Aplikasi Pendeteksi Tingkat Kesegaran Daging Sapi Lokal Menggunakan Ekstraksi Fitur Warna dengan Pendekatan Statistika*. Riptek, 9(1), 9-16.
- Rinaldi. N. A. 2019. *Pertumbuhan Bakteri Selama Penyimpanan Daging Sapi Dengan Pengemas Daun Jati (Tectona grandis) DAN DAUN Pisang (Musa paradisiaca)* Doctoral dissertation, Institut Teknologi Sain dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Septyawati. G. A, I. K Suada, I. B. N. Swacita. 2020. *Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Bali Produksi Rumah Potong Hewan di Kabupaten Badung dan Buleleng*. Buletin Veteriner Udayana Volume, 15(2), 297-302.
- Sihombing, I. K Suada, I. B. N. Swacita. 2020. *Perbandingan Uji Subjektif Kualitas Daging Sapi Bali Produksi Rumah Potong Hewan Gianyar, Klungkung Dan Karangasem*. Indonesia Medicus Veterinus, 1. 99-106.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Tentang mutu karkas dan daging sapi*. Jakarta.
- Wibisono, F. J. 2014. *Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam*. VITEK:Bidang Kedokteran Hewan, 4.