

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. [SNI] Standar Nasional Indonesia Nomor 3932:2008. Tentang mutu karkas dan daging sapi. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. [SNI] Standar Nasional Indonesia Nomor 2897:2008. Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu serta hasil olahannya. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2009. [SNI] Standar Nasional Indonesia Nomor 7388:2009. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Jakarta.
- Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E Gerrard, dan Mills E.W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. 4th edition. Kendal/Hunt Publising Company.
- Anggorodi, R. 1979. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. PT. Gramedia Pustaka Utama., Jakarta.
- Anil, M. H. 2012. Religious slaughter: A current controversial animal welfare issue. *Animal Frontiers*. Vol. 2 (3) : 64-67.
- Antle, J.M. 2000. No Such Thing as a Free Safe Luch: The Cost of Food Safety Regulation in the Meat Industry. *Am. J. Agr. Econ.*82:310 – 322.
- Arifin, M., B. Dwiloka dan D. E. Patriani. 2008. Penurunan Kualitas daging Sapi yang terjadi selama Proses Pematangan dan Distribusi di Kota Semarang. Proseding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor, 11-12 November 2008, p:99-104.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan : Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Carlsson, F., P. frykblom and C.J.Largerkvist. 2007. Consumer willingness to pay for farm animal welfare: mobile abattoir versus transportation to slaughter. *European Review of Agricultural Economics Vol 34 (3) : 321-344.*
- Djafaar, T. F. dan S .Rahayu. 2007. Cemaran mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan, dan pencegahannya. *J. Litbang Pertanian* 26 (2): 67-73.
- Duffy, S and Schaffner. DW. 2002. Quantitative Risk Assessment of Microbial Sampling Effectiveness. *Clinical Microbiology Newsletter*. 24 (6) 44-47.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Fathurahman, E. 2008. Penanganan Daging Sapi. Food Review, Referensi Industri dan Teknologi Pangan Indonesia. Jakarta.

Forrest, J. C, Aberle ED, Hedrick Hb, Judge MD, Merkel RA. 1975. Principles of Meat Sci. San Francisco: WH Freeman and Company.

Francis , F. J. 1995. Quality as influenced by color. *Journal of Food Quality and Preference*. 6:149 –155.

Gracey, J.F dan D.S Collins. 1992. Meat Hygiene. Ninth edition. Bailliere Tindal, London.

Gregory, N.G. and T. Grandin. 1998. Animal Welfare and Meat Science. CABI Publishing. New York.

Hadiwiyoto, S. 1994. Studi pengolahan dendeng dengan oven pengering rumah tangga. *Buletin Peternakan*. 18 : 119-126.

Hafidhududdin, D. 2010. Memaknai Ibadah Qurban. Badan Amil Zakat Nasional. Jakarta.

Hamm, R. 1975. Water-holding capacity of meat. Didalam: Meat. Editor DJA Cole dan RA Lawrie. Butterworth. London. Hal 321 - 328.

Handoko, J. dan B. Kuntoro. 2012. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Coliform* pada Daging Sapi yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern. Hasil Penelitian. Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau. Pekanbaru.

Harsojo., Andini L. S dan Trimey. N. R. 2005. Dekontaminasi bakteri patogen pada daging dan jeroan kambing dengan iradiasi gamma. Didalam: Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor, 12-13 September 2005. Bogor: Balai Penelitian Veteriner. 1027-1031.

Hedrick, H.B. 1994. Principles of meat science, 3.ed. Dubuque: Kendall/Hunt Publishing, 354p.

Henckel, P., A. Karlsson, Oksbejerg N, Petersen JS . 2000. Control of post mortem pH decrease in pig muscles: Experimental design and testing animal models. *Meat Sci* 55: 131-138.

Hennessy, D.A. 2005. Slaughterhouse Rules: Animal Uniformity and regulating for Food Safety in Meat Packing. *Am. J. Agr. Econ*. 87:600-609.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan satu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Hak cipta milik UIN Suska Riau
- State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
- ©Hernandez, P., S. Aliaga, M. Pla and A. Blasco. 2004. The effect of selection for growth rate and slaughter age on carcass composition and meat quality traits in rabbits. *J Anim Sci.* 82:3138-3143.
- Hubbert, W.T., dan H.V. Hagstad. 1991. Food Safety and Quality Assurance. Food of Animal Original. Iowa State University Press, Ames Iowa 50010.
- Immonen, K., M. Ruusunen, E. Puolanne. 2000. Some effects of residual glycogen concentration on the physical and sensory quality of normal pH beef. *Meat Science* 55 (2000) : 33 –38.p
- Jayasinghe-Mudalige, U.K. and S. Henson. 2006. Economic Incentives for Firms to Implement Enhancer Food Safety Control: Case of the Canadian Red Meat and Poultry Processing Sector. *Appl. Econ. Percept. Pol.*, 28:494-514.
- Jonsen, GD. 2004, Prospek dan Preferensi Masyarakat Terhadap Konsumsi Daging Sapi Olahan Di Indonesia. Di dalam: Seminar Firs Goal Wins (FGW) Food Conference, Jakarta 6-7 Oktober 2004.
- Jugle, M.D., Aberle, E.D., Forrest, J.C., Hendrick, H.B. dan Merkel, R.A. 1989. Principles of Meat Science. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Company. Dubuqne. Iowa.
- Kandeepan, G., A. S. R. Anjaneyulu, V. K. Rao, U. K. Pal, P. K. Mondal and C. K. Das. 2009. Feeding regaimens affecting meat quality characteristics. *Meso.* 11(4):2004-209.
- Kiswanto. 2012. Identifikasi Citra Untuk Mengidentifikasi Jenis Daging Sapi Dengan Menggunakan Transformasi Wavelet Haar. Tesis Universitas Diponogoro, Semarang.
- Komariah, H. Nuraini, R.R.A. Maheswari. 1996. Uji mikrobiologis terhadap daging dan susu segar yang beredar dipasaran. *Media Peternakan.* Bogor. Vol 12 (2) : 31-38
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging.* Prakkasi A, penerjemah; Jakarta: UI press. Terjemahan dari *Meat Science.*
- Lawrie, R. A. 1979. Meat Science. 3rd ed. Pergamon Press.
- Lukman, D.W. 2009. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- McNiell, D.W. 1980. Economic Welfare and Food Safety Regulation: The Case of Mechanically Deboned Meat. *Am. J. Agr. Econ.* 62: 1 – 9.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan satu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- ©Mead, G. C. 2007. *Microbiological Analysis of Red Meat, Poultry and Eggs*. USS.CRC Press. Woodhead Publishing Limited.
- Miller, M. F., M. A. Carr, C.B. Ramsey, K.L. Crockett and L.C. Hoover. 2001. Consumed thresholds for establishing the value of beef tenderness. *Journal of Animal Science*. 79:3062-3068.
- Mounier, L., H. Dubroeuq, S. Andanson and I. Veissier. 2006. Variations in meat pH of beef bulls in relation to conditions of transfer to slaughter and previous history of the animal. *J Anim Sci*. 84:1567-1576.
- Muchtadi, D. 1989. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Protein. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mukartini, S. C Jehne, B. Shay and C.M.L Harfer. 1995. Microbiological Status of Beefcarcass Meat in Indonesia. *J. Food Safety* 15 : 291 – 303.
- Nurwanto, Septianingrum dan Surhatayi. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Noridah, 2014. Analisis Pelayanan Administrasi di Kantor Camat Tampan Kota Pekanbaru Tahun 2013. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru
- Permadi, D.S., T.R. Tagama, P. Yuwono. 2013. Produksi semen segar dan semen beku sapi pejantan dengan body condition score (BCS) yang berbeda balai inseminasi buatan Lembang. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(3): 759-767.
- Pekanbaru.go.id. 2015. Pekanbaru. [www.pekanbaru.go.id/wilayah-geografis/](http://www.pekanbaru.go.id/wilayah-geografis/) Tanggal Akses 09-02-2015.
- Purbowati, E., C.I. Sutrisno, E. Baliart, S. P. S. Budhi dan W. Lestariana. 2006. karakteristik fisik otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* domba lokal jantan yang dipelihara di pedesaan pada bobot potong yang berbeda. *J. Protein*. 33(2): 147-153.
- Purnamasari, E ., P. Suryani, E. Rahmadani, dan D.Fitra. 2013. Model Sistem Agribisnis Berbasis Halalan Thoyyiban Pada Teknik Penjualan Hewan Qurban Dimasjid-Masjid Se-Kota Pekanbaru Riau. Laporan Pengabdian Sosial Masyarakat. Kemenag Diktis RI.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan satu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- ©Rachmawan dan Obin. 2001. *Penanganan Daging*. <http://Indonesian.cri.cn>. Diakses 4 Januari 2016.
- Rao, ND. 1992. The microbiology of sheep carcasses processed in a modern Indian abattoir. *Meat Science*. 32: 425- 436.
- Resang, A. A. 1982. Ilmu Kesehatan Daging. Edisi Kedua FKH. IPB, Bogor.
- Resta Badan Ketahanan Pangan. 2014. Data Wilayah Administratif Pekanbaru. Riau.
- Roberts, H., L-de Jager, and G. Blight. 2009. Waste-handling practices at red meat abattoirs in South Africa. *Waste Management Research* 27:25-30.
- Sarwari, A.R., L.S. Magder, P.levine, A. M. Mcnamara, S.Knowler, G.L. Armstrong, R. Etzel, J.Hollingsworth, and J. Glenn Morris, Jr. 2001. Serotype distribution of salmonella isolates from food animals after slaughter differ from that of isolates found in humans. *The Journal of Infectious Diseases*. 183:1295-1299.
- Schaechter, M. 2010. Desk encyclopedia of microbiology. Academic Press.
- Smith, G. C., G. T. King dan Z. L. Carpenter. 1978. Laboratory Manual for Meat Science. 2nd ed. American Press, Boston, Massachusetts.
- Sneed, J., Strohbehn.C, Gilmore. AS and Mendonca. A. 2004. Microbiological evaluation of food service contact surfaces in Iowa assisted living facilities. *Journal of the American Dietetic Association*. 104: 1722-1724.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suardana, I. W dan Swacita. I. B. N. 2009. Higiene Makanan. Udayana University Press, Denpasar, Bali.
- United States Department of Agriculture. 2012. Grading, certification and verification. Retrieved 5 October 2015. from <http://www.ams.usda.gov>.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Winarno , F. G. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka, Jakarta.