

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, Forrest JC, Gerrard, Wills EW. 2001. *Principles of Meat Science*. Fourth edition. Kendal/Hunt Publishing Company.
- Anon, M. C., dan A. Calvelo. 1980. Freezing Rate Effects of Drip Loss of Frozen beef. *J. Meat Sci*, 4: 1.
- Buckle. K. A. R. A. Edward., G. H. Fleet dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Cetakan kedua diterjemahkan oleh Purnomo, H. dan Adiono. Indonesia University Press. Jakarta.
- Budiman, A. 2003. *Kajian Terhadap Pengaruh Etanol Sebagai Bahan Pengendap dan Pengaruh Air, Buffer Fosfat Serta Etanol Pada Ekstraksi Papain*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Damayanti, V. 2003. Studi Perbandingan Persentase Karkas, Bagian-Bagian Karkas dan Non Karkas Pada Berbagai Unggas Lokal. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Damayanti, A.P. 2006. Kandungan Protein, Lemak Daging dan Kulit Itik, Entog dan Mandalung Umur 8 Minggu. *Jurnal Agroland*, 13 (3): 313-317.
- Dijaya, A.S. 2003. *Penggemukan Itik Jantan Potong*. . Cetakan Pertama. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Drable, J. 1971. *The Book of Meat Inspection*. Angus and Robertson Ltd. Sydney.
- Ensminger, M.E. 1980. *Poultry Science*. Second Edition. The Interstate Printers & Publishers INC.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. Aspen Publishers Inc. New York.
- Foggle, D. R., R. D. Plinton, H. W. Oeckerman, L. Jarenback and T. Pearson. 1982. Tenderization of Beef Effect of Enzyme, Enzyme Level and Cooking Methode. *J. Food Sci*, 47: 1113-1123.
- Forrest JC, Aberle ED, Hedrick HB, Judge MD, Merkel RA. 1975. *Principles of Meat Science*. WH Freeman and Company. San Francisco.
- Girindra, A. 1990. Biokimia I. PT Gramedia. Jakarta
- Hadiwiyoto, S. 1992. Kimia dan Teknologi Daging Unggas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.

- Hafriyanti, Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik pe (polyethylen) dan plastik pp (polypropylen) di pasar arengka kota pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 5 (1) : 22-27.
- Harrison, M.J. 1997. *Catalytic Mechanism of The Enzyme Papain*. Prediction a Hybrid Quantum Mechanical or Molecular Mechanical Potential. *Journal of American Chemical Society*, 119:12885 – 12291.
- Henckel P, Karlsson A, Oksbjerg N, Petersen JS. 2000. Control of Post Mortem pH Decrease in Pig Muscles: Experimental design and testing of animal models. *Meat Sci*, 55:131-138.
- Kalie. M. B., 1999. *Bertanam Pepaya*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kalk. 1975. Magnetic Relaxation in Protein Studies of Papain. Gronigen
- Kauffman, R. G. And B. G. Marsh. 1987. Quality Characteristics Muscle as Food. In: The Science of Meat and Meat Products. Price J.F. and B. S. Schweigert (ed). Foot Nutrition Press. Westport. Connecticut.
- Komariah. Surajuddin. D. Purnomo. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 53 hal.
- Lawrie RA. 2003. *Ilmu Daging*. Parakkasi A, penerjemah; UI Press Terjemahan dari: *Meat Science*. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2005. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta. 348 hal.
- Lidya, dan Bevi. 2000. *Dasar Bioproses*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Muchthadi. 1992. *Enzim Dalam Industri Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nani, 2007. Potensi pasar papain sangat besar, <http://ikm.kemenperin.go.id>, diakses tanggal 24november 2014
- Nurul, 2008. Tepung Getah Pepaya, <http://fpk.unair.ac.id/jurnal/download.php?id=1>[diakses 20November 2014]
- O'Sullivan, A.,K. O'Sullivan, K. Gavin, A.P. Moloney,D.J. Troy dan J.P. Kerry. 2004. Influence of Concerate Composition and Forage Type on Retail Packaged Beef Quality.*J. Anim. Prod*, 15 (2): 12 - 29.
- Prayitno, S. 2001. Pengaruh lama perendaman daging paha itik lokal dalam sari buah nanas muda dengan konsentrasi yang berbeda terhadap Ph, daya mengikat air dan keempukan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.

- Prusa, J. K., E. IV. Chambers, J. A. Bobers, F. Cunningham and A. D. Dayton. 1981. Thiamin Countant, Texture and Sensory Evaluation of Postmortem Papain Injected Chicken. *J. Food Sci*, 46 (2): 1684-1688.
- Shahib, M.N. 1992. *Pemahaman Seluk Beluk Biokimia dan Penerapan Enzim*. PT.Citra Aditya Bakti. Bandung.
- Silaban, R., Freddy T.M.P dan Rahmadani. 2012. *Kajian Pemanfaatan Enzim Papain Getah Buah Pepaya Untuk Melunakkan Daging*. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Smith, J.E. 1993. *Prinsip Bioteknologi*. cetakan kedua. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soedarmadji. 2002. Diktat Mikrobiologi Industri. UNDIP. Bandung
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Press Bogor. Bogor.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ketiga. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2005. *Ilmu Nutrisi dan gizi daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. UGM Press, Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1997. *Produksi Unggas Air*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel R. G. D. dan J. H. Torrie. 1991. *Prinsip Dan Prosedur Statistika*. Terjemahan Bambang Sumantri. Cetakan kedua. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sumual, M. A., R. Hadju, M. D. Rotinsulu, S. E. Sakul. 2014. Sifat Organoleptik Daging Broiler dengan Lama Perendaman Berbeda Dalam Perasan Lemon Cui (*Citrus microcarpa*). Manado. *Jurnal Peternakan*, 34 (2): 139-147.
- Suryawijaya, M.K.B. 1984. *Memelihara Entog*. Poultry Indonesia. No. 50
- Tekno Pangan dan Agroindustri. 2008. Enzim Papain Dari Papaya. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Volume1 No 11, Hal: 160-162.
- Tranggono. 1991. Citarasa (Flavor) Bahan Makanan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.

Tungka, R. dan N.S. Budiana. 2004. *Itik Peking*. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya.

Warisno. 2003, *Budidaya Pepaya*. Kanisius. Yogyakarta.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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 suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau