

DAFTAR PUSTAKA

- Andrafarm (2019). **Kuda, daging, segar Manfaat, Khasiat, dan Kandungan Gizi per 100 gram**. <https://m.andrafarm.com/>. [Diakses 16 November 2022]
- Anggresani, L. (2018). Analisis Kandungan Natrium Nitrit Pada Daging Sapi Mentah Di Pasar Dan Supermarket Kota Jambi. *Chempublish Journal*, 3(2), 69–75. <https://doi.org/10.22437/Chp.V3i2.5726>
- Badan-Pusat-Statistik-Jawa-Barat. (2021). **Produksi Daging Kuda Menurut Provinsi(Ton) 2019-2021** <https://www.bps.go.id/indicator/24/485/1/produksi-daging-kuda-menurut-provinsi.html> [Diakses 16 November 2022]
- BPOM RI. (2019). Regulation of the Food and Drug Administration on Food Additives [Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan tentang Bahan Tambahan Pangan]. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–10.
- Bratzler, L.J. (1971). *The Science of Meat and Meat Products 2nd Edition*. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. (1987). *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Hari Purnomo Adiono. UI Press. Jakarta
- Bulkaini, Kisworo, D., & Yasin, M. (2019). Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*, 20(4), 548–557. <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2019.20.4.548>
- Chemistry Learner. **Sodium Nitrite**. <https://www.chemistrylearner.com/sodium-nitrite.html> [Diakses 12 September 2023]
- Cross, H.R. and A.J. Overby (1988). *World Animal Science : Meat Science, Milk Science and Technology*. Elsevier Science Publisher B.V., Amsterdam.
- Devi Setya Lestari. (2017). **Dilarang Santap Daging Kuda di Amerika dan Inggris, Ini Penjasannya**. <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/01/20/298/1596173/dilarang-santap-daging-kuda-di-amerika-dan-inggris-ini-penjasannya> [Diakses 7 Agustus 2023]
- Fennema, O.W., (1985). *Principle of Food Science, Food Chemistry, 2nd (ed)*. Marcel DekkerInc, New York.

- Forrest, G.J., Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. (1975). *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company, San Francisco.
- Harwanti (2014). **Upaya Penyediaan Daging Sapi Yang Sehat Dan Bermutu**. <https://portal.bangkabaratkab.go.id/content/upaya-penyediaan-daging-sapi-yang-sehat-dan-bermutu> [Diakses 19 Desember 2022]
- Hikmah. (2003). *Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik daging kuda di Sulawesi Selatan*. Tesis. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kadir, S. (2011). Preferensi Konsumen Terhadap Hasil Olahan Daging Kuda di Makassar. *Agribisnis*, 10(3), 49–57.
- Kompas. (2011). **Yuk, "Cobain" Sate Daging Kuda!**. <https://megapolitan.kompas.com/read/2011/02/01/15461257/Yuk..Cobain.Sate.Daging.Kuda?page=all> [Diakses 06 Februari 2023]
- Kuntoro, B., Ari, R. R. A. M., & Nuraini, D. H. (2013). Mutu Fisik Dan Mikrobiologi Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (Rph) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 10(1), 1–8.
- Lawrie, R. A., (1995). *Ilmu Daging*. Penerbit Universitas Indonesia. UI-Press. Jakarta
- Lawrie, R.A. (2003). *Ilmu Daging*. Parakkasi A: penerjemah. UI Press. Jakarta. Terjemahan dari: Meat Science
- Lukman D. W., (2010). **Nilai pH Daging. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor**. <http://higiene-pangan.blogspot.com/2010/01/nilai-ph-daging.html> [diakses pada tanggal 20 Juli 2023]
- Maruddin, F. (2004). Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi* Vol. 4(2):83-90.
- M. K., P., Sriyani, N. L. P., & Oka, A. A. (2021). Physical Quality of Beef Which Is Aging Traditionally. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 24(2), 72. <https://doi.org/10.24843/mip.2021.v24.i02.p04>
- Mustika Ibrahim, A., Hafid, H., Rahim Aka, dan, Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan UHO, A., & Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan UHO, D. (2017). Pengaruh Ekstrak Buah Nenas (*Ananas comosus* L.merr) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Daging Kuda Dengan Lama Perebusan Yang Berbeda. In *JITRO* (Vol. 4, Issue 3).

- Nasrul Haq, A., Septinova, D., & Purnama Edy Santosa, dan. (2015). The Physical of Beef from Traditional Market in Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3), 98–103.
- Paleari, M.A., V.M. Moretti, G. Beretta, T. Mentasti & C. Bersani. (2003). Cured product from different animal species. *Meat Sci.* 63: 485-489
- Riska Fitria. (2021). **Hukum Makan Daging Kuda Dalam Islam dan Khasiatnya untuk Kesehatan.** <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5662047/hukum-makan-daging-kuda-dalam-islam-dan-khasiatnya-untuk-kesehatan> [Diakses 07 November 2022]
- Sanietara. (2013). **Kornet Daging Sapi.** <https://sanietaraa24.blogspot.com/2013/02/kornet-sapi.html> [Diakses 08 Agustus 2023]
- Setyonugroho, A., Hari, E., Restijono, M., Ayu, D., Sari, K., Hewan, F. K., Wijaya, U., & Surabaya, K. (2021). *Uji Eber.* 11(2), 26–31.
- Sihite, I., Kadarsih, S., & Dwatmadji, D. (2018). Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Daging Kuda pada Rumah Tangga di Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Sumatera Utara. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 13(3), 303–309. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.13.3.303-309>
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging.* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. (2009). *Ilmu dan Teknologi Daging.* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 6; 152-156; 289-290; 297–299.
- Somanjaya, R. (2013). Pengaruh Enzim Papain Terhadap Keempukan Daging Oleh. In *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan* (Vol. 1).
- Song, X., Conforth, D., Whittie, D. dan Luo, X. (2015). *Meat Sci.* 99, 8.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). Mutu karkas dan daging sapi SNI 3932:2008. *Badan Standardisasi Nasional.*
- Steel, R. G. D., and J. H. Torrie. (1995). *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik.* Ed2 Cet2 Alih Bahasa B. Soemantri. PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta

- Suharyanto (2011). **Pengantar Dasar Teknologi Hasil Ternak** <http://animalscience-info.blogspot.com/2011/03/pengantar-dasar-teknologi-hasil-ternak.html> [Diakses 2 Februari 2023]
- Suharyanto, Priyanto, R., & E.Gurnadi. (2008). Sifat Fisiko-Kimia Dendeng Daging Giling terkait Cara Pencucian (Leaching) dan Jenis Daging yang Berbeda. *Media Peternakan*, 31(2), 99–106.
- Triwahyuono, D. A. (2019). UNESA Journal of Chemistry Vol. 9, No. 1, January 2020. Uji Fitokimia Ekstrak Etanol Kulit Batang Mahoni (*Swietenia Mahagoni Jacq.*) Phytochemical Test Of Ethanol Extract From Mahoni Bark (*Swietenia Mahagoni Jacq.*), Vol. 9, No(1), 54–57. Nasrul Haq, A., Septinova, D., & Purnama Edy Santosa, dan. (2015). The Physical of Beef from Traditional Market in Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3), 98–103.
- Utami, W. G., Ginting, N., & Wahyuni, T. H. (n.d.). (2014). Pemanfaatan Enzim Papain Kasar Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Daging Kuda Tua Afkir Di Kabupaten Humbang Hasundutan (Utilization of Crude Papain Enzyme to Improve Quality Old Horse that has been Rejected at Humbang Hasundutan District). In *J. Peternakan Integratif* (Vol. 2, Issue 2).