

DAFTAR PUSTAKA

- American Rabbit Breeders Association. 1996. *Official Guide Book "To Raising Better Rabbit and Cavies"*. kutipan dalam Brahmantiyo: Setiawan, M. A. Sifat Fisik dan Kimia Daging Kelinci Rex dan Lokal (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Peternakan Indonesia*, 16. .
- Bahar B. 2003. *Panduan Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Belabbas, R., M. D. L. L. Garcia, H. Ainbaziz, N. Benali, A. Berbar, Z. Boumahdi, & M. J. Argente. 2019. Growth performances, carcass traits, meat quality, and blood metabolic parameters in rabbits of local Algerian population and synthetic line. *Vet. World*. 12(1): 55-62.
- Brahmantiyo: Setiawan, M. A. 2014. Sifat Fisik dan Kimia Daging Kelinci Rex dan Lokal (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Peternakan Indonesia*, 16.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M. 2009. *Ilmu Pangan*. Purnomo H, Adiono, penerjemah. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Combes, S., J. Lepetit, B. Darche., F. Lebas. 2002. Effect of cooking loss temperature and cooking time on Warner Bratzler tenderness measurement and collagen content in rabbit meat. *J. Meat Sci.* 66: 91- 96.
- Cortes FB, Chejne F. 2010. A rapid and novel approach for predicting water sorption isotherms and isosteric heats of different meat types. *J Meat Sci* 86(2): 921-925.
- Dwiyitno, R. R. 2006. *Studi Penggunaan Asap Cair untuk Pengawetan Ikan*. Indonesia University Press. Jakarta.
- Gómez-Guillén, M. C., Montero, P., Hurtado, O., & Borderias, A. J. (2003). Biological characteristics affect the quality of farmed Atlantic salmon and smoked muscle. *Journal of Food Science*, 65(1), 53-60.
- Haryoko, I. & T. Warsiti. 2008. Pengaruh jenis kelamin dan bobot potong terhadap karakteristik fisik karkas kelinci New Zealand White. *Anim. Prod.* 10(2): 85-89.

- Kurnianto, R. S. (2016). Polimorfisme Protein Plasma Darah pada Kelinci Rex, Lokal dan New Zealand White. *Jurnal Veteriner* 13(1): 144-153.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. 5th Ed. Pergamon Press, Oxford.
- Lebas F, Coudert P, Rouvier R, De Rochambeau H. 1997. Food and agriculture organization of the united nations. *Anim Prod Health Series* 21(1): 1-17.
- Lestari, S. CM., Purbawati, E. dan Santoso, T. 2000. *Budidaya Kelinci Menggunakan Pakan Limbah Industri Pertanian Sebagai Salah Satu Alternatif Pemberdayaan Petani Miskin*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang
- Leroi, F., & Joffraud, J. J. 2000. Salt and smoke simultaneously affect chemical and sensory quality of cold-smoked salmon during 5 C storage predicted using factorial design. *Journal of food protection*, 63(9): 1222-1227.
- Maltini E, Torreggiani D, Venir E, Bertolo G. 2003. Water activity and preservation of plant food. *J Food Chemist* 82(1): 79-86
- Marhaenyanto, E., S. Rusmiwari, & S. Susanti. 2015. Pemanfaatan daun kelor untuk meningkatkan produksi ternak kelinci New Zealand White. *Buana Sains*. 15(2): 119-126.
- Maruddin F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. *J Sain Teknol* 4 (4) : 83-90.
- (Rahma Micho Widyanto. Titis Sari Kusuma, 2018) Analisa Zat Gizi, Kadar Asam Lemak, serta Komponen Asam Amino Nugget Daging Kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*) *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi* 4(3): 141-148.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Ed ke-4. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Susilawati I. 2008. Kajian Metode Pengasapan dalam Pengolahan Daging asap Produk Khas Sumatera Barat. Tesis. Bogor: Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Tombokan et al, 2019. *Pengolahan Atau Pengawetan Pangan Dengan Cara Pengasapan*. Tidak dipublikasikan. Manado : Poltekkes Kemenkes Manado.
- Zaif. 2010. *Pengolahan dan Pengawetan Makanan Serta Permasalahannya*. http://zaifbio.wordpress.com/2009/02/02/pengolahan.dan.pengawetan_bahan-makananserta-permasalahannya.htm, diunduh 20 April 2022.

Zulham Sunayardi et. Al 2021. Karakteristik Mutu Sei Sapi yang Diolah Secara Tradisional terhadap Berbagai Kombinasi Waktu dan Suhu Pengasapan Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran, Juni 2021, 21(1):5

