

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia, R., 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat* I. D. Damayanti, ed., Jakarta Selatan: Agromedia Pustaka.
- Anonymous, 2017. https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/46/SDS-PAGE_Electrophoresis.png. Diakses tanggal 5 April 2017.
- Arini, S.M.T., 2012. Pengaruh Perendaman Daging Sapi pada Sari Buah Nanas dan Sari Buah Pepaya terhadap Tekstur dan Warna Daging Sapi. *Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Bahar, B., 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi* F. G. Winarmo, ed., Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Belk, K.E. et al., 2001. Evaluation of the Tendertec beef grading instrument to predict the tenderness of steaks from beef carcasses. *Journal of Animal Science*, 79(3), pp.688–697.
- BPMSPH, 2016. *Cara Pintar Pilih Pangan Asal Hewan*, Bogor: Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan.
- Darmawati, S., Haribi, R. & Artama, T., 2012. Analisis Molekuler Profil Protein Pilli Untuk Mengungkap Hubungan Similaritas 26 Strain Salmonella typhi Isolat Jawa. *Seminar Hasil-Hasil Penelitian-LPPM UNIMUS 2012*, (18), pp.1–9.
- Endik Deni Nugroho, D.A.R., 2016. *Penuntun Praktikum Bioteknologi I*, Yogyakarta: Deepublish.
- Hartono, A., 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit II*. M. Ester, ed., Jakarta: EGC.
- He, F.-Y. et al., 2015. Effect of Ginger Extract and Citric Acid on the Tenderness of Duck Breast Muscles. *Korean journal for food science of animal resources*, 35(6), pp.721–730.
- Hefika Cipta Sari, Sri Darmanti, E.D.H., 2006. Pertumbuhan Tanaman Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) pada Media Tanam Pasir dengan Salinitas yang Berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, XIV(2), pp.19–29.
- Heri Warsito, Rindiani, F.N., 2015. *Ilmu Bahan Makanan dasar I*, Yogyakarta: Nuha Medika.
- Hernani, C.W., 2011. Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*.
- Hesti Dwi Setyaningrum, C.S., 2015. *Jahe III*. B. P. W, ed., Cibubur: Penebar Swadaya.

- Ide, P., 2007. *Seri Diet Korektif Diet Atkins*, Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Ismail Marzuki, Amirullah, F., 2010. *Kimia dalam Keperawatan I*, Makassar: Pustaka As Salam.
- Komariah, Arief, I.I. & Wiguna, Y., 2004. Kualitas Fisik dan Mikroba Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Media Peternakan*, 27(2), pp.46–54.
- Kurniawan, R.F., 2014. *Rahasia Terbaru Kedahsyatan Terapi Enzim I*. Permatasari, ed., Healthy Books.
- Maftuchah, Aris Winaya, A.Z., 2014. *Teknik Dasar Analisis Biologi Molekuler I*. A. Ikhwan, ed., Yogyakarta: Deepublish.
- Muchtaromah, B., Sumitro, S.B. & Susilawati, T., 2012. Isolasi dan Karakterisasi Protein 100 kDa dari Membran Kepala Spermatozoa Kambing. *Experimental Life Science*, 2(1), pp.13–19.
- Nurliani Bermawie, S.P., 2011. Botani, Sistematika dan Keragaman Kultivar Jahe. *Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik*, pp.1–19.
- Rukmana, R., 2000. *Usaha Tani Jahe*, Yogyakarta: Kanisius.
- Sandra Hermanto, C.D.K.M., 2009. Perbedaan Profil Protein Produk Olahan (Sosis) Daging Babi dan Sapi Hasil Analisa SDS-PAGE. , pp.181–186.
- Sari, M., 2011. Identifikasi Protein Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR). *Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia*.
- Soeparno, 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging IV.*, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sudjadi, 2012. *Bioteknologi Kesehatan V.*, Yogyakarta: Kanisius.
- Suhardjo, C.M.K., 2012. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*, Yogyakarta: Kanisius.
- Sumardjo, D., 2006. *Pengantar Kimia : Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksakta I*. J. S. Amalia Hanif, Juli Manurung, ed., Jakarta: EGC.
- Thompson, E.H., Wolf, I.D. & Allen, C.E., 1973. Ginger Rhizome : A New Source of Proteolytic Enzyme. *Journal of Food Science*, 38(4), pp.652–655. Available at: <http://doi.wiley.com/10.1111/j.1365-2621.1973.tb02836.x> [Accessed February 23, 2017].
- Yati Setiati, Ridawati, A., 2013. Pengaruh Perendaman dalam Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) terhadap Kualitas Sensori Daging Bebek Afkir. , pp.400–408.
- Yuwono, T., 2008. *Biologi Molekular* A. Safitri, ed., Erlangga.

Zulfahmi, M., Pramono, Y.B. & Hintono, A., 2014. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Kimia. *Indonesian Food Technologists*, 3(2), pp.46–48.

