

Daftar Pustaka

- Rahayu, Sri dan Sarjito, (2009). Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda (Physical Characteristics of Beef, Buffalo and Lamb Meat on Different Postmortem Periods).
- Fahrerozi, (2011). Kajian Fisikokimia Daging Sapi Terhadap Lama Penyimpanan.
- Shidiq, (2008). Pengukur Suhu dan pH Air Tambak Terintegrasi dengan Data Logger.
- Bintoro, (2010). Perbandingan Daging Ayam Segar dan Daging Ayam Bangkai Dengan Memakai Uji Fisiko Kimia dan Mikrobiologi.
- Pambudi, (2014). Identifikasi Daging Segar dan Busuk Menggunakan Sensor Warna RGB dan pH Meter Digital,
- Astria, Fanny, (2014). Rancang Bangun Alat Ukur pH dan Suhu Berbasis Short Message Service (SMS) Gateway.
- Eko & Sadri, (2014). Rancang Bangun Sistem Pengukuran pH Meter Dengan Menggunakan Mikrokontroler Arduino Uno