

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C., H. B. Forrest dan M. D. Hendrick. 2001. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging: Aspek Produksi, Kimia, Biokimia Dan Kualitas. Masegena Press. Makassar.
- Adzitey,F. 2011. Production potentials and the physicochemical composition of selected duck strains: a mini review. *Online Journal of Animal and Feed Research*. 2 (1): 89 -94.
- Alfauzi R. A dan Nur Hidayah. 2022. Itik magelang sebagai itik lokal potensial dan salah satu alternatif sumber protein hewani. *National Conference of Applied Animal Science*. 1 (1): 23-28.
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional kecamatan poncokusumo kabupaten malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1): 42-47.
- Andira, R. 2017. Perfoman produksi telur itik Kamang yang dipelihara secara intensif di kelompok wanita Tani Aur Mekar Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam. Universitas Andalas, Padang.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, dan W. R. Shorthose. 1971. The effect of some postslaughter treatment upon the mechanical properties of bovine and ovinemuscle. *J. Food Sci*. 37 (1): 539-542.
- Carvalho, R. H., A. L. Soares., P. D. Guarnieri., A. Oba., E. I. Ida and M. Shimokomaki. 2018. Turkey meat seasonal effect on meat quality and on dead on arrival index in a commercial plant. Food Science and Technology. Londrina, Paraná, Brazil. 61: e18180106.
- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz, and D. Plust. 2011. Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (*Pangasius hypophthalmus*). *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment*. 10(3):359-373.
- Edward, R. A., G. H. Fleet dan M. Wootton. 1978. Foodcommodity science. In: K.A. Buckle, R.A. Edward, G.H. Fleet and M. Wooton (Eds.). Acourse manual in food science. Australian Vicechancellors Committee. Watson Ferguson and Co. Brisbane.
- dan M. T. E. Purnama. 2017. Uji organoleptis, pH, uji eber l), 16-24.
- nova, dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3): 98-



- Hariyadi., Anggraini dan R. Handarini. 2020. Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Itik Lokal yang Diberi Air Minum yang Mengandung Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Peternakan Nusantara*. 6(1):2-13.
- Hidayati, N. N., E. Y. W. Yuniwati, dan S. Isdadiyanto. (2016). Perbandingan kualitas daging itik Magelang, itik Pengging dan itik Tegal. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 18(2):56-63.
- Huda, N. P., dan A. A. R. Ahmad. 2011. Proximat and physicochemical properties of peking and Muscovy duck breasts and thighs for further processing. *J Food Agric Environt*. 9:82-88.
- Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tanin dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. *CEFARS: Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*. 3(2): 46-55.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. *Buletin Peternakan*. 24 (1): 43-50.
- Kasim, K., D. Salman., A. R. Siregar., R. A. Nadja., dan W. Pakiding. 2021. Potential and availability of feed in paddy fields for sustainable livelihoods of moving duck farmers in Pinrang regency South Sulawesi province. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 788 (1): 1-5.
- Lapase, O. A. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-Journal*, 5(4):49-56.
- Lawrie, R. A. 2003. Meat science. Edisi Ke-5. Penerjemah: A. Prakasi. UI press. Jakarta.
- Lukman D.W., A.W. Sanjaya, M. Sudarwanto, RR. Soejoedono, T. Purnawarman, dan H. Latif. 2007. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ma'ruf, W., D. Rosyadi., L. K. Radiati dan Purwadi. 2019. pengaruh jenis dan proporsi penggunaan tepung jagung terhadap daya ikat air dan kualitas organoleptik dari nugget ayam kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 14(1): 38-49.
- Mahmuda. 2010. Histomorfologi dan karakteristik fisik daging kerbau pada umur dan jenis kelamin yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.



ningsih dan A. Bain. 2022. Susut Masak, Daya Ikat Air dan Kadar ng Ayam Broiler yang Diberi Pakan Mengandung Tepung Ikan. *Peternakan Halu Oleo*. 4(3):214-219.

- Merthayasa, J. D, Ketut, S dan Kadek, K. A. 2015. Daya ikat air, ph, warna, bau dan tekstur daging sapi Bali dan daging Wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1): 16 – 24.
- Mulyati. 2003. Pengaruh Penggunaan Bungkil Biji Karet yang di Fermentasi dengan Ragi Tempe dan Oncom Terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler (Thesis). Pasca Sarjana Universitas Diponegoro. Malang.
- Nurmawati, R. 2011. Pengembangan Metode Pengukuran Warna Menggunakan Kamera CCD (Charge Coupled Device) dan Image Processing. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, L.D. Ambara, A. Prakoso, S. Mulyani and A. Purnomoadi. 2011. Microbiological physical properties of beef marinated with garlic juice. *J. Indonesian Trop. Animal Agric*. 36(3):78-95.
- Pearson, A. M and Young R. B. 1971. *Muscle and Meat Biochemistry*. New York (US): Academic Pr.
- Prayitno A. H dan E.Suryanto . 2012. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1):55-63.
- Purbowati, E. C. I., E. Sutrisno., dan S. P. S. Baliarti. 2006. Karakteristik fisik otot longissimus dorsi dan biceps femoris domba lokal jantan yang dipelihara di pedesaan pada bobot potong yang berbeda. *J. Protein*. 13(2): 147-153.
- Rahayu, A., B. Santoso., N. A. dan Luthfiana. 2019. Identification of magelang ducks to know morphological diversity in Ngadirojo village, Secang district, Magelang regency. *Journal of Livestock Science and Production*. 3(2): 179-185.
- Rahayu, A., S. Ratnawati., R. W. Idayanti., B. Santoso dan N. A. Luthfiana. 2020. Pengaruh sistem pemeliharaan secara intensif dan semi intensif pada itik Magelang. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(4): 255-359.
- Relli, R. 2021. Kualitas daging belibis batu (*Dendrocygna javanica*) berdasarkan jenis kelamin yang berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Riyanto, J. 2001. Karakteristik kualitas fisik dan nutrisi daging sapi PO pada berbagai macam otot. *Buletin Peternakan*. Edisi Tambahan. hlm.232-240.
- Rohim, M. N., V. P. Bintoro., dan I. Estiningdriati 2019. Uji (Warna, Tekstur Dan Susut) Daging dari Ayam Pedaging Lohman yang Diberi Tepung Daun (*Salvinia Molesta*) Sebagai Campuran Pakan. *Jurnal dan Penyuluhan Pertanian*. 13(23):1-6.
- mu Beternak Itik.PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.



- Setioko, A. R, S. Iskandar, T. D. Soedjana, T. Murtisari, M. Purba, S. E. Estuningsih, N. Sunandar, dan D. Pramono. 2000. Model usaha ternak itik dalam sistem pertanian IP padi 300. *Jurnal Ilmu Ternak*. 5(1): 38-45.
- Shanks B. C., dan R. J. Maddock. 2002. Tehnical note: the effect of freezing on warner bratzler shear force values of beef longissimus steak across severalpostmortem aging period. *J. Anim. Sci.* 80:2122-2125.
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 1995. Teknologi Produksi Karkas dan Daging. Fakultas Peternakan, Program Pascasarjana Ilmu Peternakan. Yogyakarta: Universitas Gadhja Mada.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1977. Ilmu Unggas Air. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sunarno, K. Budiraharjo, dan Solikhin. 2020. Pengaruh budidaya intensif dan ekstensif terhadap produktivitas dan kualitas telur itik Tegal. *Media Bina Ilmiah*. 14(8): 3091-3100.
- Sunarno, K. Budiraharjo, dan Solikhin. 2021. Analisis efek pemeliharaan sistem intensif dan ekstensif terhadap produktivitas dan kualitas telur itik Tegal. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 23 (2): 83-93.
- Suryaningsih L., S. P. Wendry., dan W. Eka. 2012. pengaruh perendaman daging itik pada berbagai konsentrasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestika*) terhadap warna, rasa, bau, dan pH. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(1):87-96.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor. Hal : 8-9.
- Tambunan, R. D. 2009. Keempukan Daging dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung.
1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- D. M. Suci dan S. Suharti. 2017. *The study of duck feeding kept under intensive and semi intensive systems by smallholder* n Makanan Ternak. 104 (1): 21 – 29.



- Ulupi, N., H. Nuraini., J. Parulian., dan S. Q. Kusuma. 2018. Karakteristik karkas dan non karkas ayam broiler jantan dan betina pada umur pemotongan 30 hari. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 6(1):1-5.
- Warner, R.D., R. G. Kauffman., dan M. L. Greaser. 1997. Muscle protein changes post mortem in relation to pork quality traits. *Meat science*. 45(3):339-352.
- Wicaksono, A. D. 2016. Pengaruh Sistem Pemeliharaan dan Waktu Maturasi terhadap Kualitas Daging Itik (*Anas Sp.*) Bagian Dada. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Yuniwanti, E.Y.W., Sunarno, Suprihatin, T., Kasiyati. 2013. Analisis Potensi Produktivitas Itik (*Anas domesticus*) di Kabupaten Semarang. Universitas Diponegoro.
- Yusuf, M. S. 2018. Karakteristik Fisiko-Kimia Daging Sapi Bali Hasil Penggemukan Dengan Pemberian Level Asap Cair dalam Pakan Suplemen dan Waktu Maturasi yang Berbeda. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Yuwono, D. M. 2012. Budidaya Ternak Itik Petelur. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Ragam Nilai pH

a. Nilai pH 0 Jam

=====

ANALYSIS FOR RESPONSE VARIABLE: pH..0.jam.

=====

Summary Information

FACTOR	NO. OF LEVELS	LEVELS
Sistem.Pemeliharaan	2	A1, A2
Jenis.Kelamin	2	B1, B2
Ulangan	5	1, 2, 3, 4, 5

Number of Observations Read and Used: 20

ANOVA TABLE

Response Variable: pH..0.jam.

Source	DF	Sum of Square	Mean Square	F Value	Pr(> F)
Sistem.Pemeliharaan	1	0.0994	0.0994	1.94	0.2015
Error(a)	8	0.4106	0.0513		
Jenis.Kelamin	1	0.0938	0.0938	1.21	0.3030
Sistem.Pemeliharaan:Jenis.Kelamin	1	0.0130	0.0130	0.17	0.6927
Error(b)	8	0.6196	0.0774		
Total	19	1.2365			

Summary Statistics

CV(a)%	CV(b)%	pH..0.jam. Mean
3.54	4.34	6.41

Table of Means

	Jenis.Kelamin	B1	B2
Sistem.Pemeliharaan			
A1		6.378	6.292
A2		6.570	6.382



b. Nilai pH 24 jam

=====

ANALYSIS FOR RESPONSE VARIABLE: pH..24.jam.

=====

Summary Information

FACTOR	NO. OF LEVELS	LEVELS
Sistem.Pemeliharaan	2	A1, A2
Jenis.Kelamin	2	B1, B2
Ulangan	5	1, 2, 3, 4, 5

Number of Observations Read and Used: 20

ANOVA TABLE

Response Variable: pH..24.jam.

Source	DF	Sum of Square	Mean Square	F Value	Pr(> F)
Sistem.Pemeliharaan	1	0.8989	0.8989	27.39	0.0008
Error (a)	8	0.2625	0.0328		
Jenis.Kelamin	1	0.0320	0.0320	1.07	0.3303
Sistem.Pemeliharaan:Jenis.Kelamin	1	0.0024	0.0024	0.08	0.7829
Error (b)	8	0.2383	0.0298		
Total	19	1.4341			

Summary Statistics

CV(a)%	CV(b)%	pH..24.jam. Mean
2.86	2.72	6.33

Table of Means

	Jenis.Kelamin	B1	B2
Sistem.Pemeliharaan			
A1		6.072	6.174
A2		6.518	6.576

Pairwise Mean Comparison of Sistem.Pemeliharaan

Least Significant Difference (LSD) Test

Alpha	0.05
Error Degrees of Freedom	8
Error Mean Square	0.0328
Critical Value	2.3060
Test Statistics	0.1868

Summary of the Result:

Sistem.Pemeliharaan	means	N	group
A1	6.12	10	b
A2	6.55	10	a

etter are not significantly different.



Lampiran 2. Hasil Analisis Ragam Nilai DIA

=====

ANALYSIS FOR RESPONSE VARIABLE: Daya.Ikat.Air

=====

Summary Information

FACTOR	NO. OF LEVELS	LEVELS
Sistem.Pemeliharaan	2	A1, A2
Jenis.Kelamin	2	B1, B2
Ulangan	5	1, 2, 3, 4, 5

Number of Observations Read and Used: 20

ANOVA TABLE

Response Variable: Daya.Ikat.Air

Source	DF	Sum of Square	Mean Square	F Value	Pr(> F)
Sistem.Pemeliharaan	1	1.8000	1.8000	0.09	0.7741
Error(a)	8	163.4000	20.4250		
Jenis.Kelamin	1	0.0000	0.0000	0.00	1.0000
Sistem.Pemeliharaan:Jenis.Kelamin	1	28.8000	28.8000	2.17	0.1790
Error(b)	8	106.2000	13.2750		
Total	19	300.2000			

Summary Statistics

CV(a)%	CV(b)%	Daya.Ikat.Air Mean
21.22	17.11	21.30

Table of Means

	Jenis.Kelamin	B1	B2
Sistem.Pemeliharaan			
A1		19.8	22.2
A2		22.8	20.4



Lampiran 3. Hasil Analisis Ragam Susut Masak

=====

ANALYSIS FOR RESPONSE VARIABLE: Susut.Masak

=====

Summary Information

FACTOR	NO. OF LEVELS	LEVELS
Sistem.Pemeliharaan	2	A1, A2
Jenis.Kelamin	2	B1, B2
Ulangan	5	1, 2, 3, 4, 5

Number of Observations Read and Used: 20

ANOVA TABLE

Response Variable: Susut.Masak

Source	DF	Sum of Square	Mean Square	F Value	Pr(> F)
Sistem.Pemeliharaan	1	594.0500	594.0500	0.56	0.4748
Error (a)	8	8453.2000	1056.6500		
Jenis.Kelamin	1	1.2500	1.2500	0.00	0.9597
Sistem.Pemeliharaan:Jenis.Kelamin	1	11.2500	11.2500	0.02	0.8797
Error (b)	8	3686.0000	460.7500		
Total	19	12745.7500			

Summary Statistics

CV(a)%	CV(b)%	Susut.Masak Mean
63.43	41.88	51.25

Table of Means

	Jenis.Kelamin	B1	B2
Sistem.Pemeliharaan			
A1		57.2	56.2
A2		44.8	46.8



Lampiran 4. Hasil Analisis Ragam Nilai DPD

=====

ANALYSIS FOR RESPONSE VARIABLE: Daya.Putus.Daging

=====

Summary Information

FACTOR	NO. OF LEVELS	LEVELS
Sistem.Pemeliharaan	2	A1, A2
Jenis.Kelamin	2	B1, B2
Ulangan	5	1, 2, 3, 4, 5

Number of Observations Read and Used: 20

ANOVA TABLE

Response Variable: Daya.Putus.Daging

Source	DF	Sum of Square	Mean Square	F Value	Pr(> F)
Sistem.Pemeliharaan	1	0.0344	0.0344	4.69	0.0623
Error (a)	8	0.0588	0.0073		
Jenis.Kelamin	1	0.0002	0.0002	0.02	0.8974
Sistem.Pemeliharaan:Jenis.Kelamin	1	0.0076	0.0076	0.55	0.4795
Error (b)	8	0.1106	0.0138		
Total	19	0.2117			

Summary Statistics

CV(a)%	CV(b)%	Daya.Putus.Daging Mean
9.27	12.72	0.9245

Table of Means

	Jenis.Kelamin	B1	B2
Sistem.Pemeliharaan			
A1		0.950	0.982
A2		0.906	0.860



Lampiran 5. Hasil Analisis Ragam Nilai Warna

a. Nilai Warna L*

=====

ANALYSIS FOR RESPONSE VARIABLE: Warna.L

=====

Summary Information

FACTOR	NO. OF LEVELS	LEVELS
Sistem.Pemeliharaan	2	A1, A2
Jenis.Kelamin	2	B1, B2
Ulangan	5	1, 2, 3, 4, 5

Number of Observations Read and Used: 20

ANOVA TABLE

Response Variable: Warna.L

Source	DF	Sum of Square	Mean Square	F Value	Pr(> F)
Sistem.Pemeliharaan	1	4.0680	4.0680	0.75	0.4108
Error(a)	8	43.2227	5.4028		
Jenis.Kelamin	1	0.2205	0.2205	0.04	0.8540
Sistem.Pemeliharaan:Jenis.Kelamin	1	0.9505	0.9505	0.16	0.7034
Error(b)	8	48.8100	6.1013		
Total	19	97.2717			

Summary Statistics

CV(a)%	CV(b)%	Warna.L Mean
6.11	6.49	38.03

Table of Means

	Jenis.Kelamin	B1	B2
Sistem.Pemeliharaan			
A1		38.596	38.370
A2		37.258	37.904



b. Nilai Warna a*

=====

ANALYSIS FOR RESPONSE VARIABLE: Warna.A

=====

Summary Information

FACTOR	NO. OF LEVELS	LEVELS
Sistem.Pemeliharaan	2	A1, A2
Jenis.Kelamin	2	B1, B2
Ulangan	5	1, 2, 3, 4, 5

Number of Observations Read and Used: 20

ANOVA TABLE

Response Variable: Warna.A

Source	DF	Sum of Square	Mean Square	F Value	Pr(> F)
Sistem.Pemeliharaan	1	0.6625	0.6625	0.08	0.7803
Error(a)	8	63.6620	7.9578		
Jenis.Kelamin	1	1.7761	1.7761	0.41	0.5408
Sistem.Pemeliharaan:Jenis.Kelamin	1	19.5229	19.5229	4.49	0.0670
Error(b)	8	34.8130	4.3516		
Total	19	120.4365			

Summary Statistics

CV(a)%	CV(b)%	Warna.A Mean
15.16	11.21	18.61

Table of Means

	Jenis.Kelamin	B1	B2
Sistem.Pemeliharaan			
A1		18.100	19.480
A2		19.712	17.140



c. Nilai Warna b*

=====

ANALYSIS FOR RESPONSE VARIABLE: Warna.B

=====

Summary Information

FACTOR	NO. OF LEVELS	LEVELS
Sistem.Pemeliharaan	2	A1, A2
Jenis.Kelamin	2	B1, B2
Ulangan	5	1, 2, 3, 4, 5

Number of Observations Read and Used: 20

ANOVA TABLE

Response Variable: Warna.B

Source	DF	Sum of Square	Mean Square	F Value	Pr(> F)
Sistem.Pemeliharaan	1	6.0500	6.0500	5.38	0.0490
Error(a)	8	9.0000	1.1250		
Jenis.Kelamin	1	1.2500	1.2500	1.11	0.3226
Sistem.Pemeliharaan:Jenis.Kelamin	1	1.2500	1.2500	1.11	0.3226
Error(b)	8	9.0000	1.1250		
Total	19	26.5500			

Summary Statistics

CV(a)%	CV(b)%	Warna.B Mean
18.13	18.13	5.85

Table of Means

	Jenis.Kelamin	B1	B2
Sistem.Pemeliharaan			
A1		6.4	6.4
A2		5.8	4.8

Pairwise Mean Comparison of Sistem.Pemeliharaan

Least Significant Difference (LSD) Test

Alpha	0.05
Error Degrees of Freedom	8
Error Mean Square	1.1250
Critical Value	2.3060
Test Statistics	1.0938

Summary of the Result:

Sistem.Pemeliharaan	means	N	group
A1	6.40	10	a
A2	5.30	10	b

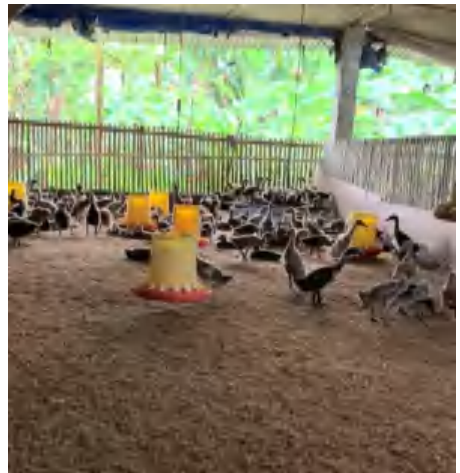


letter are not significantly different.

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian



Ket. Pemeliharaan Secara Ekstensif



Ket. Pemeliharaan Secara Intensif



Ket. Penimbangan Bobot Badan



Ket. Pemotongan



Ket. Pengujian di lab



BIODATA PENELITIAN



Alwi Matarra (I011 20 1032) lahir pada tanggal 25 juli 2002 di Tassililu, Kec. Sinjai Barat, Kab. Sinjai, Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis merupakan anak ketiga dari M. Basri dan Norma. penulis mulai bersekolah di SDN 87 Manipi dan melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Sinjai Barat dan berkecimpung dalam organisasi pramuka dan OSIS. Setelah lulus, penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 6 Sinjai jurusan IPS. Selama tiga tahun di SMA, penulis aktif menjadi pengurus dalam organisasi OSIS dan Pramuka. Setelah menyelesaikan Pendidikan Tingkat SMA mendaftar masuk perguruan tinggi melalui jalur SNMPTN dengan 2 pilihan jurusan , pilihan pertama yaitu Peternakan di UIN Alauddin Makassar dan pilihan ke dua yaitu Jurusan Peternakan di Universitas Hasanuddin, Dan alhamdulillah penulis lolos masuk perguruan tinggi di jurusan Peternakan Unhas . Sekarang penulis sudah memasuki semester akhir yaitu semester 9. Penulis cukup aktif dalam dunia organisasi kampus, penulis pernah menjadi pengurus harian Himpunan Mahasiswa Nutrisi dan Makanan Ternak dan Pengurus dalam Forum Studi Ilmiah. Penulis memiliki beberapa hal yang disukai, misalnya saja penulis menyukai bermain bola, berenang, bermain game, Selain itu, harapan besar penulis adalah dapat membuat bangga kedua orang tua dengan kesuksesannya kelak.

