

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, K.K., Dharmayudha, A.A.G.O., Swacita, I.B.N. dan Sudimartini, L.M., 2015. Analisis nilai gizi telur itik asin yang dibuat dengan media kulit buah manggis selama masa pemeraman. *Buletin Veteriner Udayana*, 7(2): 121-128.
- Amaliah, N. 2018. Penentuan kadar capsaicin menggunakan metode kromatografi lapis tipis (Klt) pada cabe katokkon. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 4(1): 49-56.
- Armin T. Saputra. 2017. Kualitas Telur Asin Pada Pemberian Kombinasi Bawang Putih (*Allium Sativum*) Dengan Cabai (*Capsicum Annum L*) Pada Lama Penyimpanan Berbeda. Skripsi, Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Budiman, A., Hintono, A., dan Kusrahayu, K. 2012. Pengaruh lama penyangraian telur asin setelah perebusan terhadap kadar NaCl, tingkat keasinan dan tingkat kekenyalan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 219-227.
- Desiati, P. S., dan Afiyah, D. N. 2018. Pengaruh penambahan ekstrak jahe dan metode pemasakan terhadap kualitas organoleptik dan kadar air telur asin itik. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 3(2), 39-46.
- Fauziyyah, A., 2021. Effect of Garlic and Chili Extracts Addition on Salted Duck Eggs towards its Protein Content, Total Microbial, Count and Consumer Hedonic Level. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1): 25-36.
- Flowrenzhy, D. dan Harijati, N., 2017. Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Cabai Katokkon (*Capsicum chinense Jacq.*) di Ketinggian 600 Meter dan 1.200 Meter di atas Permukaan Laut. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 5(2): 44-53.
- Hakim, L., Bintoro, V. P., dan Dwiloka, B. 2017. Kandungan lemak, tekstur kemasiran dan kesukaan telur asin dengan penambahan jahe sebagai penyedap rasa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).
- Hakim, L., Bintoro, V.P. dan Dwiloka, B., 2017. Kandungan lemak, tekstur kemasiran dan kesukaan telur asin dengan penambahan jahe sebagai penyedap rasa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).
- Hidayati, N., 2022. Pengaruh pemberian rasa terhadap kandungan air, protein dan lemak pada telur asin. *Jurnal Pertanian Agros*, 24(2): 312-317.

- Khasanah, L. U., Anandito, R. B. K., dan Saputro, B. A. 2010. Pengaruh perendaman dalam ekstrak teh hijau terhadap umur simpan telur asin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2): 111-121.
- Khoyiman, M., Al Hafizh, A., Susanti, R.T., Anam, F.K., Febrianto, M.R.H. and Muhandri, T., 2021. Pelatihan Pengolahan Telur Asin menjadi Kerupuk dan Telur Asin Panggang untuk Meningkatkan Produktivitas dan Pengetahuan Kelompok PKK Desa Rowosari. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 3(1): 12-19.
- Latipah, I. R., Utami, M. M. D., dan Sanyoto, J. I. 2017. Pengaruh konsentrasi garam dan umur telur terhadap tingkat kesukaan konsumen telur asin. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(1): 1-7.
- Lukito, G. A., Suwarastuti, A., dan Hintono, A. 2012. Pengaruh berbagai metode pengasinan terhadap kadar NaCl, kekenyalan dan tingkat kesukaan konsumen pada telur puyuh asin. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 829-838.
- Munir, I. M. dan Wati, R. S. 2014. Uji organoleptik telur asin dengan konsentrasi garam dan masa peram yang berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, 646-649.
- Oktaviani, H., Martuti, N.K.T. dan Utami, N.R., 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. *Life Science*, 1(2).
- Purdiyanto, J., 2018. Pengaruh lama simpan telur itik terhadap penurunan berat, indeks kuning telur (ikt), dan haugh unit (hu). *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 3(1): 23-28.
- Puspita, D., Tjahjono, J.D., Samalukang, Y., Im Toy, B.A. dan Totoda, N.W., 2018. Isolation and Test of Pigment Thermostability of Katokon Chili (*Capsicum chinense Jacq.*). *Journal of Food and Life Sciences*, 2(1).
- Putri, M. F. 2019. Telur asin sehat rendah lemak tinggi protein dengan metode perendaman jahe dan kayu secang. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, 6(02): 93-102.
- Salim, E., Syam, H. dan Wijaya, M. 2017. Pengaruh variasi waktu pemeraman telur asin dengan penambahan abu sabut kelapa terhadap kandungan kadar klorida, kadar protein dan tingkat kesukaan konsumen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 107-116.

- Saputra, E. 2021. Penggunaan kinetin pada cabai merah segar terhadap mutu organoleptik selama penyimpanan dengan kemasan berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1), 65-72.
- Setiarso, O. dan Dewi, A.S., 2013. Diversifikasi Produk Olahan Telur Itik (Studi UMKM Di Desa Pesurungan Kota Tegal). *Sustainable Competitive Advantage (SCA)*, 3(1).
- Triono, Y., Hidayah, N., dan Septian, M. H. 2022. Sifat organoleptik dan kadar air kuning telur asin itik magelang dengan penambahan ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 10(1), 11-17.
- Ulfah, T., Adiputra, R., Akhdiyati, T. dan Firman, A. 2023. Karakteristik Organoleptik Telur Asin Dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber Officinale Varietas Rubrum*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 18(1), 19-23.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*. 1 (1) : 116-125.
- Widawati, L., dan Efrianti, S. 2016. Preferensi panelis dan efektifitas penggunaan bahan penstabil terhadap mutu sambal hijau tempoyak. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1).

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Asin Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon

Rata-Rata dan Standar Deviasi Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Asin

#### Descriptive Statistics

Dependent Variable: rasa\_asin

lama	level	Mean	Std. Deviation	N
7 hari	0%	4.2000	.40000	3
	50%	2.2667	.30551	3
	75%	2.3333	.41633	3
	100%	1.7333	.23094	3
	Total	2.6333	1.01921	12
14 hari	0%	4.2867	1.20604	3
	50%	3.2133	.24194	3
	75%	3.0600	.60233	3
	100%	2.2000	.34641	3
	Total	3.1900	.98130	12
21 hari	0%	5.2067	.15011	3
	50%	4.2467	.57492	3
	75%	3.5467	.92224	3
	100%	3.2067	.42442	3
	Total	4.0517	.94344	12
Total	0%	4.5644	.80167	9
	50%	3.2422	.92528	9
	75%	2.9800	.79139	9
	100%	2.3800	.71666	9
	Total	3.2917	1.12206	36

## Analisis Ragam Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Asin Telur Asin

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: rasa\_asin

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	36.347 <sup>a</sup>	11	3.304	10.273	.000
Intercept	390.063	1	390.063	1212.755	.000
lama	12.256	2	6.128	19.053	.000
level	22.956	3	7.652	23.791	.000
lama * level	1.135	6	.189	.588	.737
Error	7.719	24	.322		
Total	434.128	36			
Corrected Total	44.066	35			

a. R Squared = .825 (Adjusted R Squared = .745)

### Uji Lanjut Duncan Lama Perendaman Telur terhadap Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Asin

#### rasa\_asin

Duncan<sup>a,b</sup>

lama	N	Subset		
		1	2	3
7 hari	12	2.6333		
14 hari	12		3.1900	
21 hari	12			4.0517
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .322.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = .05.

Uji Lanjut Duncan Level Penambahan Cabai terhadap Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Asin

**rasa\_asin**

Duncan<sup>a,b</sup>

level	N	Subset		
		1	2	3
100%	9	2.3800		
75%	9		2.9800	
50%	9		3.2422	
0%	9			4.5644
Sig.		1.000	.336	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .322.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = .05.

**Lampiran 2. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Pedas Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon**

Rata-Rata dan Standar Deviasi Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Pedas

**Descriptive Statistics**

Dependent Variable: rasa\_pedas

lama	level	Mean	Std. Deviation	N
7 hari	0%	1.0667	.11547	3
	50%	1.4000	.20000	3
	75%	1.6000	.00000	3
	100%	2.4000	.34641	3
	Total	1.6167	.54244	12
14 hari	0%	1.4000	.34641	3
	50%	1.9000	.26458	3
	75%	2.7467	.45004	3
	100%	3.0000	.20000	3
	Total	2.2617	.72776	12
21 hari	0%	1.2533	.12858	3
	50%	2.4000	.34641	3
	75%	2.6000	.34641	3
	100%	3.2000	.34641	3
	Total	2.3633	.78169	12
Total	0%	1.2400	.24166	9
	50%	1.9000	.49497	9
	75%	2.3156	.61047	9
	100%	2.8667	.44721	9
	Total	2.0806	.75061	36

## Analisis Ragam Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Pedas Telur Asin

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: rasa\_pedas

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	17.755 <sup>a</sup>	11	1.614	19.716	.000
Intercept	155.834	1	155.834	1903.505	.000
lama	3.935	2	1.968	24.036	.000
level	12.711	3	4.237	51.755	.000
lama * level	1.108	6	.185	2.256	.072
Error	1.965	24	.082		
Total	175.553	36			
Corrected Total	19.720	35			

a. R Squared = .900 (Adjusted R Squared = .855)

### Uji Lanjut Duncan Lama Perendaman Telur terhadap Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Asin

#### rasa\_pedas

Duncan<sup>a,b</sup>

lama	N	Subset	
		1	2
7 hari	12	1.6167	
14 hari	12		2.2617
21 hari	12		2.3633
Sig.		1.000	.393

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .082.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = .05.



Uji Lanjut Duncan Level Penambahan Cabai terhadap Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Asin

**rasa\_pedas**

Duncan<sup>a,b</sup>

level	N	Subset			
		1	2	3	4
0%	9	1.2400			
50%	9		1.9000		
75%	9			2.3156	
100%	9				2.8667
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .082.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = .05.

**Lampiran 3. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kemasiran Kuning Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon**

Rata-Rata dan Standar Deviasi Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kemasiran Kuning Telur

**Descriptive Statistics**

Dependent Variable: kemasiran

lama	level	Mean	Std. Deviation	N
7 hari	0%	2.7333	.23094	3
	50%	2.4000	.34641	3
	75%	2.3333	.23094	3
	100%	2.0667	.64291	3
	Total	2.3833	.42176	12
14 hari	0%	3.2000	.72111	3
	50%	3.3533	.35572	3
	75%	3.1000	.26458	3
	100%	2.7733	.24111	3
	Total	3.1067	.43604	12
21 hari	0%	3.8800	.50239	3
	50%	4.2133	.53715	3
	75%	3.3400	.99860	3
	100%	2.2733	.32884	3
	Total	3.4267	.94285	12
Total	0%	3.2711	.67514	9
	50%	3.3222	.86651	9
	75%	2.9244	.69820	9
	100%	2.3711	.49387	9
	Total	2.9722	.76874	36

## Analisis Ragam Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kemasiran Kuning Telur Asin

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: kemasiran

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	14.562 <sup>a</sup>	11	1.324	5.190	.000
Intercept	318.028	1	318.028	1246.787	.000
lama	6.857	2	3.428	13.440	.000
level	5.179	3	1.726	6.768	.002
lama * level	2.526	6	.421	1.650	.177
Error	6.122	24	.255		
Total	338.711	36			
Corrected Total	20.683	35			

a. R Squared = .704 (Adjusted R Squared = .568)

### Uji Lanjut Duncan Lama Perendaman Telur terhadap Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kemasiran Kuning Telur

#### kemasiran

Duncan<sup>a,b</sup>

lama	N	Subset	
		1	2
7 hari	12	2.3833	
14 hari	12		3.1067
21 hari	12		3.4267
Sig.		1.000	.134

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .255.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = .05.

Uji Lanjut Duncan Level Penambahan Cabai terhadap Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kemasiran Kuning Telur

**kemasiran**

Duncan<sup>a,b</sup>

level	N	Subset	
		1	2
100%	9	2.3711	
75%	9		2.9244
0%	9		3.2711
50%	9		3.3222
Sig.		1.000	.126

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .255.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = .05.

**Lampiran 4. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Warna  
Kuning Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon**

Rata-Rata dan Standar Deviasi Penilaian Organoleptik Berdasarkan Warna  
Kuning Telur

**Descriptive Statistics**

Dependent Variable: warna

lama	level	Mean	Std. Deviation	N
7 hari	0%	2.3333	.64291	3
	50%	2.8000	1.03923	3
	75%	2.9333	.50332	3
	100%	3.0767	1.41620	3
	Total	2.7858	.87586	12
14 hari	0%	3.5800	1.19716	3
	50%	3.5867	1.40019	3
	75%	3.6667	1.10151	3
	100%	2.6667	1.00664	3
	Total	3.3750	1.09800	12
21 hari	0%	3.8067	.72947	3
	50%	4.1000	.73185	3
	75%	4.2467	.19425	3
	100%	2.2267	.78494	3
	Total	3.5950	1.01057	12
Total	0%	3.2400	1.03281	9
	50%	3.4956	1.10253	9
	75%	3.6156	.83724	9
	100%	2.6567	1.02191	9
	Total	3.2519	1.03005	36

## Analisis Ragam Penilaian Organoleptik Berdasarkan Warna Kuning Telur Asin

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	14.946 <sup>a</sup>	11	1.359	1.470	.207
Intercept	380.705	1	380.705	411.785	.000
lama	4.201	2	2.101	2.272	.125
level	4.915	3	1.638	1.772	.179
lama * level	5.831	6	.972	1.051	.418
Error	22.189	24	.925		
Total	417.840	36			
Corrected Total	37.135	35			

a. R Squared = .402 (Adjusted R Squared = .129)

**Lampiran 5. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Aroma  
Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon**

Rata-Rata dan Standar Deviasi Penilaian Organoleptik Berdasarkan Aroma

**Descriptive Statistics**

Dependent Variable: aroma

lama	level	Mean	Std. Deviation	N
7 hari	0%	1.7333	.23094	3
	50%	1.5333	.11547	3
	75%	1.6667	.50332	3
	100%	2.0667	.64291	3
	Total	1.7500	.41887	12
14 hari	0%	1.7467	.12858	3
	50%	2.0867	.65919	3
	75%	2.7467	.09238	3
	100%	3.0667	.35119	3
	Total	2.4117	.63483	12
21 hari	0%	1.7333	.46188	3
	50%	2.6433	.33710	3
	75%	2.9600	.19698	3
	100%	3.1333	.30551	3
	Total	2.6175	.63358	12
Total	0%	1.7378	.26617	9
	50%	2.0878	.60942	9
	75%	2.4578	.66011	9
	100%	2.7556	.65213	9
	Total	2.2597	.66996	36

## Analisis Ragam Penilaian Organoleptik Berdasarkan Aroma Telur Asin

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	12.159 <sup>a</sup>	11	1.105	7.471	.000
Intercept	183.828	1	183.828	1242.527	.000
lama	4.931	2	2.465	16.664	.000
level	5.284	3	1.761	11.904	.000
lama * level	1.944	6	.324	2.190	.080
Error	3.551	24	.148		
Total	199.538	36			
Corrected Total	15.710	35			

a. R Squared = .774 (Adjusted R Squared = .670)

### Uji Lanjut Duncan Lama Perendaman Telur terhadap Penilaian Organoleptik Berdasarkan Aroma

#### aroma

Duncan<sup>a,b</sup>

lama	N	Subset	
		1	2
7 hari	12	1.7500	
14 hari	12		2.4117
21 hari	12		2.6175
Sig.		1.000	.202

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .148.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = .05.



Uji Lanjut Duncan Level Penambahan Cabai terhadap Penilaian Organoleptik Berdasarkan Aroma

**aroma**

Duncan<sup>a,b</sup>

level	N	Subset		
		1	2	3
0%	9	1.7378		
50%	9	2.0878	2.0878	
75%	9		2.4578	2.4578
100%	9			2.7556
Sig.		.065	.052	.114

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .148.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = .05.

**Lampiran 6. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kesukaan pada Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon**

Rata-Rata dan Standar Deviasi Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kesukaan

**Descriptive Statistics**

Dependent Variable: kesukaan

lama	level	Mean	Std. Deviation	N
7 hari	0%	3.3333	.46188	3
	50%	4.0000	.72111	3
	75%	4.0667	.46188	3
	100%	4.1333	.80829	3
	Total	3.8833	.63509	12
14 hari	0%	3.3667	1.02144	3
	50%	4.6000	.52915	3
	75%	4.6667	.11547	3
	100%	4.7333	.11547	3
	Total	4.3417	.77043	12
21 hari	0%	3.4133	.67715	3
	50%	4.7333	.23094	3
	75%	4.8000	.20000	3
	100%	4.7333	.11547	3
	Total	4.4200	.68708	12
Total	0%	3.3711	.65575	9
	50%	4.4444	.57252	9
	75%	4.5111	.42557	9
	100%	4.5333	.50990	9
	Total	4.2150	.72062	36

## Analisis Ragam Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kesukaan pada Telur Asin

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	11.145 <sup>a</sup>	11	1.013	3.459	.005
Intercept	639.584	1	639.584	2183.378	.000
lama	2.017	2	1.008	3.443	.048
level	8.584	3	2.861	9.768	.000
lama * level	.544	6	.091	.309	.926
Error	7.030	24	.293		
Total	657.760	36			
Corrected Total	18.176	35			

a. R Squared = .613 (Adjusted R Squared = .436)

### Uji Lanjut Duncan Lama Perendaman Telur terhadap Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kesukaan

#### kesukaan

Duncan<sup>a,b</sup>

lama	N	Subset	
		1	2
7 hari	12	3.8833	
14 hari	12		4.3417
21 hari	12		4.4200
Sig.		1.000	.726

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .293.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 12.000.

b. Alpha = .05.

Uji Lanjut Duncan Level Penambahan Cabai terhadap Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kesukaan

**kesukaan**

Duncan<sup>a,b</sup>

level	N	Subset	
		1	2
0%	9	3.3711	
50%	9		4.4444
75%	9		4.5111
100%	9		4.5333
Sig.		1.000	.746

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .293.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9.000.

b. Alpha = .05.

## Lampiran 7. Dokumentasi



## BIODATA PENELITI



Alfrifonnie Bali', dilahirkan di kabupaten Tana Toraja tepatnya di Makale pada tanggal 9 April 2001. Anak keempat dari empat bersaudara pasangan dari Yuli Rombe Allo dan Esther Pafasangan. Saya memiliki dua saudara perempuan dan satu saudara laki-laki. Saat ini saya sedang berkuliah di Universitas Hasanuddin tepatnya di Fakultas Peternakan. Saya menyelesaikan pendidikan di TK Pertemuan Terpadu Pa'peissanan dan melanjutkan Sekolah Dasar di SDN 103 Makale 6 di kecamatan Makale kabupaten Tana Toraja pada tahun 2013. Pada tahun itu juga penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Makale dan tamat pada tahun 2016 kemudian melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 5 Tana Toraja pada tahun 2016 dengan jurusan MIA (Matematika Ilmu Alam) dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun 2019 penulis melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi. Penulis dinyatakan lulus di Universitas Hasanuddin Fakultas Peternakan Jurusan Peterakan melalui jalur SBMPTN. Besar harapan penulis dapat berkontribusi dalam dunia peternakan Indonesia terutama di Sulawesi Selatan.