

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, R. Z. 2009. Cemaran kapang pada pakan dan pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(1) : 15-22.
- Aini, N. 2012. Aflatoksin : cemaran dan metode analisisnya dalam makanan. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 22 : 54-61.
- Anggita, A., Fakhrurrazi, dan A. Harris. 2018. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun putri malu (*Mimosa pudica*) terhadap bakteri *Pseudomonas aeruginosa*. *Jumvet*. 2(3) : 411-418.
- Astuti, O. R. 2012. Uji Daya Antifungi Ekstrak Etanol Daun Sirih Merah (*Piper crocatum* Ruiz dan Pav) terhadap *Candida albicans* ATCC 10231 secara In Vitro. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Atrafattrin, M. 2017. Prarancangan Pabrik Asam Propionat dari Propionaldehid dan Udara. Skripsi. Universitas Lampung, Lampung.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-4483-1998. Jagung dan Bahan Baku Pakan. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Broto, W. 2018. Status cemaran dan upaya pengendalian aflatoksin pada komoditas sereal dan aneka kacang. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(2) : 81-90.
- Budiarti, S.W., H. Purwaningsih, dan Suwanti. 2013. Kontaminasi fungi *Aspergillus* sp. pada biji jagung di tempat penyimpanan dengan kadar air yang berbeda. Seminar Nasional Sereal. 2013. Yogyakarta. Hlm. 482-487.
- Christoper, W., D. Natalia, dan S. Rahmayanti. 2017. Uji aktivitas antijamur ekstrak etanol umbi bawang dayak (*Eleutherine Americana* (Aubl.) Merr. Ex K. Heyne). *Jurnal Kesehatan Andalas*. 6(3) : 685-689.
- Cotty, P. J., and J. Garcia. 2007. Influences of climate on aflatoxin producing fungi and aflatoxin contamination. *Int. J. Food Microbiol*. 119 : 109-115.
- Dewi, T. K. 2015. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap mutu benih jagung manis (*Zea mays Sachaarata Strurt*) di PT. Sang Hyang Seri (Persero) Sukamandi. *Jurnal Agroteknik*. 2(2): 117-124.



- Fadlian, B. Hamzah, dan P. H. Abra. 2016. Uji efektivitas ekstrak tanaman putri malu (*Mimosa pudica* Linn) sebagai bahan pengawet alami tomat. *Jurnal Akademika Kimia*. 5(4): 153-158.
- Galati, S., Gianuzzi, and Giner. 2010. Modelling the effect of temperature and water activity on the growth of *Aspergillus parasiticus* on irradiated Argentinien flint maize. *Journal of Stored Products Research*. 47 : 1-7.
- Gazali, M., H. Nufus, Nurjanah, dan Zuriat. 2019. Eksplorasi senyawa bioaktif daun nipah (*Nypa fruticans* Wurmb) asal pesisir Aceh Barat sebagai antioksidan. *JPHPI*. 22(1) : 155-163.
- Haq, A. S. 2009. Pengaruh Ekstrak Herba Putri Malu (*Mimosa pudica* Linn.) terhadap Efek Sedasi Mencit Balb / C. Laporan Akhir Hasil Penelitian Karya Tulis Ilmiah. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Hasnani, Jamaluddin, dan R. Fadillah. 2019. Pengaruh teknik penyimpanan terhadap pengendalian aflatoksin jagung (*Zea mays* L.) selama penyimpanan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5 : 37-47.
- Hausufa, A., dan A. Rusae. 2018. Cendawan patogen pada beberapa varietas jagung di Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jurnal Pertanian Konservasi Lahan Kering*. 3(2) : 21-23.
- Hidayah, N., A. K. Hisan, A. Solikin, Irawati, dan D. Mustikaningtyas. 2016. Uji efektivitas ekstrak *Sargassum muticum* sebagai alternatif obat bisul akibat aktivitas *Staphylococcus aureus*. *Journal of Creativity Student*. 1(1) : 1-9.
- Hidayah, R. 2018. Uji Antibakteri Esktrak Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia*) terhadap Bakteri *Salmonella* spp. dan *Escherichia coli*. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Inayati. 2015. Efektivitas Gel Ekstrak Daun Putri Malu (*Mimosa pudica* Linn) sebagai *Hand Sanitizer*. Laporan Penelitian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Isnawati, A. P., dan A. Retnaningsih. 2018. Perbandingan teknik ekstraksi maserasi dengan infusa pada pengujian aktivitas daya hambat daun sirih hijau (*Piper betle* L.) terhadap *Escherichia coli*. *Jurnal Farmasi Malahayati*. 1(1) : 19-24.

N. T., T. W. Agustini, dan A. D. Anggo. 2018. Penerapan ekstrak tanaman putri malu (*Mimosa pudica* L.) sebagai penghambat melanosis pada udang selama penyimpanan dingin. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 13(2) : 131-140.



- Jayadi, F. 2018. Pemanfaatan Tepung Daun Mangrove Jeruju (*Acanthus ilicifolius*) sebagai Pengawet Alami Bakso Alam. Skripsi. Universitas Negeri Makassar, Makassar.
- Kushartono, B., dan N. Iriani. 2003. Prospek pengembangan tanaman jagung sebagai sumber hijauan pakan ternak. Prosiding Temu Teknis Fungsional Non Peneliti. 2003, Bogor. Hlm. 26-31.
- Magan, N, and D. Aldred. 2007. Post - harvest control strategies : minimizing mycotoxin in the food chain. International Journal of Food Microbiology. 119 : 131-139.
- Mahanani, A. U. 2015. Studi potensi gulma sebagai tanaman obat di Kabupaten Jayawijaya. Jurnal Agrotek. 4(7) : 31-37.
- Maryam, R. 2006. Pengendalian terpadu kontaminasi mikotoksin. Wartazoa. 16(1) : 21-30.
- Marzuki, I. 2008. Analisis perubahan kandungan gizi jagung (*Zea mays* L.) selama penyimpanan dalam kemasan kantong plastik. Jurnal Teknosains. 2(2) : 94-101.
- Mehingko, L., H. Awaloei, dan M. P. Wowor. 2010. Uji efek antimikroba ekstrak daun putri malu (*Mimosa pudica* duchaas dan WALP) secara in vitro. Jurnal Biomedik. 2(1) : 44-49.
- Mustapa, K., A. Rizky, dan M. R. J. Dan. 2017. Pengaruh ekstrak tanaman putri malu (*Mimosa pudica* Linn) terhadap penurunan kadar glukosa darah pada mencit (*Mus musculus*). J. Akademika Kim. 6(1) : 7-14.
- Ningsih, D. R., Zufahair, dan D. Mantari. 2017. Ekstrak daun mangga (*Mangifera indica* L.) sebagai antijamur terhadap jamur *Candida albicans* dan identifikasi golongan senyawanya. Jurnal Kimia Riset. 2(1) : 61-68.
- Nurbaya. 2017. Modifikasi Pembuatan Bolu Gulung dengan Penambahan Jeruk Nipis dan Strawberry. Skripsi. Universitas Negeri Makassar, Makassar.
- Oramahi, H. A. 2006. Identifikasi jamur genus *Aspergillus* pada gaplek di Kabupaten Gunung Kidul. Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia. 12(1) : 25-32.
2015. Perancangan Percobaan untuk Pertanian. Yogyakarta : UPY Press. 73-77.



- Pratiwi, C., Rahayu, Lioe, Herawati, Broto, and Ambarwati. 2015. The effect of temperature and relative humidity for *Aspergillus flavus* BIO 2237 and aflatoxin production on soybeans. *International Food Research Journal*. 22(1) : 82-87.
- Puspitasari, D. P. I., A. Widiastuti, A. Wibowo, dan A. Priyatmojo. 2015. Intensitas cemaran jamur pada biji jagung pakan ternak selama periode penyimpanan. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*. 19(1) : 27-32.
- Rachmawati, S. 2005. Aflatoksin dalam pakan ternak di Indonesia : persyaratan kadar air dan pengembangan teknik deteksinya. *Wartazoa*. 15(1) : 26-37.
- Rahmi, E., B. Arif, dan T. Perdana. 2011. Analisis pemasaran jagung sebagai bahan pakan ternak ayam ras petelur di Sumatera Barat. *Jurnal Peternakan*. 13(3) : 215-225.
- Ratnani, R. D. 2009. Bahaya bahan tambahan makanan bagi kesehatan. *Momentum*. 5(1) : 16-22.
- Reddy, S.V., and F. Waliyar. 2008. Properties of aflatoxin and its producing fungi. [Online]. <http://www.aflatoxin.info/aflatoxin.asp>. (diakses pada tanggal 22 November 2019).
- Riley, R.T. and W. P. Norred. 1996. Mechanistic toxicology of mycotoxins. p. 193-211. In D. H. Howard and J. D. Miller (Eds.). *The Mycota VI : Human and Animal Relationships*. Springer - Verlag, Berlin.
- Rubak, Y. T. 2011. Tingkat cemaran aflatoksin B₁ pada jagung di Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur. *Agritech*. 31(3) : 168-170.
- Sandi, S. 2004. Pengaruh perlakuan penambahan asam propionat, asam cuka dan nira selama penyimpanan kulit bagian dalam ubi kayu terhadap jumlah koloni kapang. *Jurnal Penelitian Sains*. 15 : 89-100.
- Sedani, N. W., P.K. D. Kencana, dan I. M. A. S. Wijaya. 2016. Pengaruh jenis dan ketebalan plastik terhadap laju perubahan konsentrasi O₂ selama penyimpanan jagung manis (*Zea mays var. saccharata* Sturt). *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*. 1(1) : 1-10.
- Sudirman. 2019. Dosis Penggunaan Asam Propionat pada Jagung Sebelum Masuk ke Silo. Hasil Wawancara Pribadi : 9 September 2019, Makassar.



S. 2016. Identifikasi Jamur pada Jagung sebagai Bahan Baku Pakan di Peternakan Tunas Muda Desa Tasikmadu Kecamatan Palang Kabupaten Tuban. Sripsi. Universitas Airlangga, Surabaya.

- Talanca, A.H., dan S. Masud. 2009. Pengelolaan cemdawan *Aspergillus flavus* pada jagung. Prosiding Seminar Nasional Serealia. 2009. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Hlm. 445-449.
- Tandiabang, J. 2011. Kajian pengendalian aflatoksin pada jagung. Seminar Nasional Serelia. 2011, Balai Penelitian Tanaman Serelia. Hlm. 419 - 425.
- Widaningrum, Miskiyah, dan A. S. Somantri. 2010. Perubahan sifat fisiko-kimia biji jagung (*Zea mays* L.) pada penyimpanan dengan perlakuan karbondioksida (CO₂). Agritech. 30(1) : 36-45.
- Zulkifli, N. A., dan L. Zakaria. Morphological and molecular diversity of aspergillus from corn grain used as livestock feed. Hayati Journal of Biosciences. 24(1) : 26-34.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Perhitungan Analisis Sidik Ragam Cairan Penghambat Jamur dan Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Air Jagung Pipilan

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	117.383 ^a	19	6.178	4.444	.000
Intercept	20826.477	1	20826.477	1.498E4	.000
P	13.175	4	3.294	2.370	.069
W	54.149	3	18.050	12.985	.000
P * W	50.058	12	4.172	3.001	.004
Error	55.603	40	1.390		
Total	20999.463	60			
Corrected Total	172.986	59			

a. R Squared = .679 (Adjusted R Squared = .526)

Kadar Air

Duncan

Waktu Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
W4	15	17.1587		
W3	15		18.5660	
W1	15		19.0407	19.0407
W2	15			19.7580
Sig.		1.000	.277	.103

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

Term is Mean Square(Error) = 1.390.



Kadar Air

Duncan

Interaksi	N	Subset	
		1	2
P1W4	3	16.9367	
P1W1	3	18.7333	18.7333
P1W3	3	19.6267	19.6267
P1W2	3		20.6033
Sig.		.077	.196

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.420.

Kadar Air

Duncan

Interaksi	N	Subset	
		1	2
P2W4	3	16.7000	
P2W3	3	17.7533	17.7533
P2W2	3	17.7533	17.7533
P2W1	3		19.0267
Sig.		.095	.051

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .427.



Kadar Air

Duncan

Interaksi	N	Subset	
		1	2
P3W3	3	17.8967	
P3W2	3	18.7300	18.7300
P3W1	3	19.2600	19.2600
P3W4	3		19.5733
Sig.		.091	.269

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .695.

Kadar Air

Duncan

Interaksi	N	Subset	
		1	2
P4W4	3	15.1467	
P4W1	3		18.8467
P4W3	3		18.9567
P4W2	3		20.7400
Sig.		1.000	.094

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1.369.



Kadar Air

Duncan

Interaksi	N	Subset	
		1	2
P5W4	3	17.4367	
P5W3	3	18.5967	18.5967
P5W1	3	19.3367	19.3367
P5W2	3		20.9633
Sig.		.157	.087

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.040.



Cairan Penghambat Jamur	Ulangan	Waktu Penyimpanan				Jumlah	Rata-rata
		W1	W2	W3	W4		
P1	1	18,01	19,31	17,78	16,92	72,02	18,01
	2	19,05	22,38	21,81	15,33	78,57	19,64
	3	19,14	20,12	19,29	18,56	77,11	19,28
	Jumlah	56,20	61,81	58,88	50,81	227,70	
	Rata-rata	18,73 ^{ab}	20,60 ^b	19,63 ^{ab}	16,94 ^a	75,90	18,98
P2	1	18,86	17,39	17,48	17,43	71,16	17,79
	2	18,40	17,50	18,54	16,47	70,91	17,73
	3	19,82	18,37	17,24	16,20	71,63	17,91
	Jumlah	57,08	53,26	53,26	50,10	213,70	
	Rata-rata	19,03 ^b	17,75 ^{ab}	17,75 ^{ab}	16,70 ^a	71,23	17,81
P3	1	18,46	18,01	18,94	18,63	74,04	18,51
	2	20,20	19,11	17,13	20,32	76,76	19,19
	3	19,12	19,07	17,62	19,77	75,58	18,90
	Jumlah	57,78	56,18	53,69	58,72	226,38	
	Rata-rata	19,26 ^{ab}	18,73 ^{ab}	17,90 ^a	19,57 ^b	75,46	18,87
P4	1	18,53	21,03	20,23	13,61	73,40	18,35
	2	19,81	21,42	19,33	15,92	76,47	19,12
	3	18,20	19,77	17,31	15,91	71,19	17,80
	Jumlah	56,54	62,22	56,87	45,44	221,06	
	Rata-rata	18,85 ^b	20,74 ^b	18,96 ^b	15,15 ^a	73,69	18,43
P5	1	21,44	21	18,85	16,09	77,38	19,35
	2	18,52	21,25	17,62	19,71	77,10	19,28
	3	18,05	20,64	19,32	16,51	74,51	18,63
	Jumlah	58,01	62,89	55,79	52,31	229	
	Rata-rata	19,34 ^{ab}	20,96 ^b	18,60 ^{ab}	17,44 ^a	76,33	19,08
	Total	285,61	296,37	278,49	257,38	1117,85	
	Rata-Rata Total	19,04 ^{BC}	19,76 ^C	18,57 ^B	17,16 ^A		

Keterangan : P1 = 1 ml asam propionat (kontrol positif), P2 = tanpa penambahan asam propionat dan tanpa ekstrak *Mimosa pudica* (kontrol negatif), P3 = 1 ml ekstrak *Mimosa pudica* konsentrasi 30%, P4 = 1 ml ekstrak *Mimosa pudica* konsentrasi 60%, P5 = 1 ml ekstrak *Mimosa pudica* konsentrasi 90%, W1 = 0 hari, W2 = 14 hari, W3 = 21 hari, W4 = 28 hari.

ABC / ab : Nilai rata-rata baik pada penghambat jamur maupun waktu penyimpanan yang ditandai dengan huruf kapital maupun huruf kecil yang sama tidak berbeda nyata menurut uji lanjut Duncan pada taraf nyata 5%



Lampiran 2. Hasil Perhitungan Analisis Sidik Ragam Cairan Penghambat Jamur dan Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Aflatoksin Jagung Pipilan

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Kadar Aflatoksin

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	10511.108 ^a	19	553.216	1.025	.457
Intercept	19982.290	1	19982.290	37.007	.000
P	1587.250	4	396.812	.735	.574
W	1803.611	3	601.204	1.113	.355
P * W	7120.247	12	593.354	1.099	.387
Error	21598.496	40	539.962		
Total	52091.894	60			
Corrected Total	32109.604	59			

a. R Squared = .327 (Adjusted R Squared = .008)



Cairan Penghambat Jamur	Ulangan	Waktu Penyimpanan				Jumlah	Rata-rata
		W1	W2	W3	W4		
P1	1	80	4	4	4	92	23
	2	4	44,90	4	4	56,90	14,23
	3	4	4	4	34,96	46,96	11,74
	Jumlah	88	52,90	12	42,96	195,86	
	Rata-rata	29,33	17,63	4	14,32	65,28	16,32
P2	1	4	9,10	4	4	21,10	5,28
	2	4	15,59	40,46	32,34	92,39	23,10
	3	4	22,16	4	4	34,16	8,54
	Jumlah	12	46,85	48,46	40,34	147,65	
	Rata-rata	4	15,62	16,15	13,45	49,22	12,31
P3	1	4	24,70	40,64	4	73,34	18,34
	2	4	39,70	4	4	51,70	12,93
	3	15,72	11,29	37,01	4	68,02	17,01
	Jumlah	23,72	75,69	81,65	12	193,06	
	Rata-rata	7,91	25,23	27,22	4	64,36	16,09
P4	1	4	23,66	80	4	111,66	27,92
	2	31,62	80	80	4	195,62	48,91
	3	4	12,36	4	4	24,36	6,09
	Jumlah	39,62	116,02	164	12	331,64	
	Rata-rata	13,21	38,67	54,67	4	110,55	27,64
P5	1	4	25,50	4	4	37,50	9,38
	2	4	4	4	18,51	30,51	7,63
	3	8,10	4	66,64	80	158,74	39,69
	Jumlah	16,10	33,50	74,64	102,51	226,75	
	Rata-rata	5,37	11,17	24,88	34,17	75,59	18,90
Total		179,44	324,96	380,75	209,81	1094,96	
Rata-rata Total		35,89	64,99	76,15	41,96	218,99	

Keterangan : P1 = 1 ml asam propionat (kontrol positif), P2 = tanpa penambahan asam propionat dan tanpa ekstrak *Mimosa pudica* (kontrol negatif), P3 = 1 ml ekstrak *Mimosa pudica* konsentrasi 30%, P4 = 1 ml ekstrak *Mimosa pudica* konsentrasi 60%, P5 = 1 ml ekstrak *Mimosa pudica* konsentrasi 90%, W1 = 0 hari, W2 = 14 hari, W3 = 21 hari, W4 = 28 hari. Bahan yang digunakan untuk pengecekan kadar aflatoksin hanya bisa mendeteksi kadar aflatoksin dari 4-80 ppb. Jadi angka 4 bisa saja bukan 4, tapi lebih kecil dari 4. Angka 80 bisa saja bukan 80, tapi lebih besar dari 80.



Lampiran 3. Dokumentasi Pembuatan Ekstrak Tanaman Putri Malu



Gambar 1. Daun tanaman putri malu dibersihkan



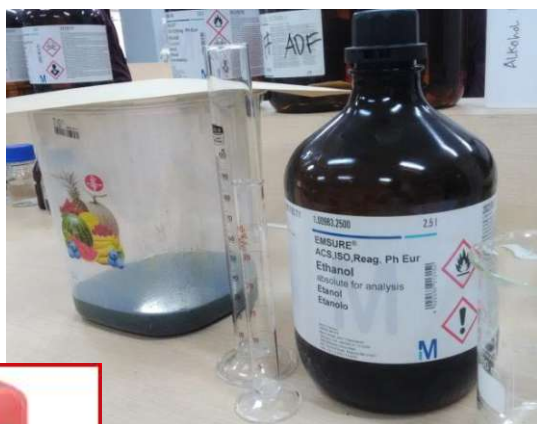
Gambar 2. Daun tanaman putri malu dikeringkan dalam oven



Gambar 3. Daun tanaman putri malu yang telah kering diblender



Gambar 4. Serbuk daun tanaman putri malu



Gambar 5. Serbuk daun tanaman putri malu disuspensi dengan pelarut etanol 96%



Gambar 6. Bahan yang telah dimaserasi disaring



Gambar 7. Filtrat daun tanaman putri malu dimasukkan ke dalam *vacuum rotary evaporator*

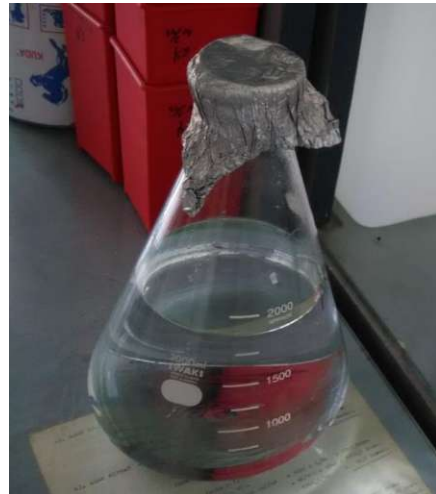


Gambar 8. Diperoleh ekstrak kental daun tanaman putri malu

Pembuatan Konsentrasi



Gambar 9. Menimbang ekstrak kental daun tanaman putri malu (sesuaikan 30%, 60% dan 90%)



Gambar 10. Dilarutkan dalam akuades steril (sesuaikan 30%, 60% dan 90%)

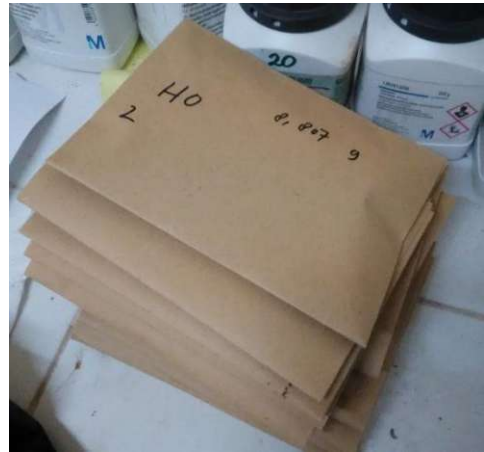


Gambar 11. Homogenkan ekstrak kental dan akuades steril

Pelaksanaan Penelitian



Gambar 12. Pengambilan sampel jagung untuk pengecekan kadar air dan kadar aflatoksin (W1 / hari ke-0)



Gambar 13. Jagung yang telah ditimbang untuk persiapan pengecekan kadar air (W1)



Gambar 14. Jagung yang telah digiling untuk persiapan pengecekan kadar aflatoksin



Gambar 15. Jagung dimasukkan ke dalam kantong plastik untuk disimpan selama 28 hari



Gambar 16. Jagung disemprotkan pionsat dan ekstrak *Mimosa pudica*



Gambar 17. Jagung dibungkus rapat

Paramater yang Diukur

Pengecekan Kadar Air Menggunakan Oven



Gambar 18. Jagung yang telah ditimbang untuk pengecekan kadar air (W2 / hari ke-14)



Gambar 19. Jagung yang telah ditimbang untuk pengecekan kadar air (W3 / hari ke-21)



Gambar 20. Jagung yang telah ditimbang untuk pengecekan kadar air (W4 / hari ke-28)

Pengecekan Kadar Aflatoksin Metode ELISA



Gambar 21. Jagung yang telah digiling



Gambar 22. Pembuatan larutan metanol 70%



Gambar 23. Pencampuran jagung dengan metanol 70%



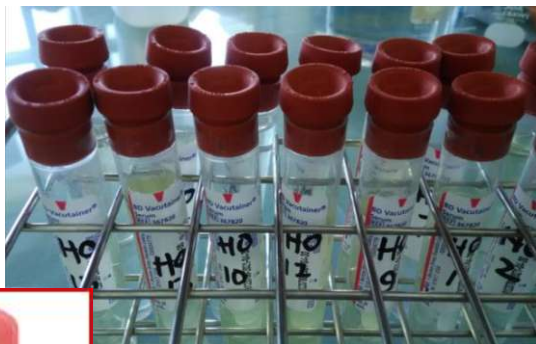
Gambar 24. Pengocokan sampel jagung dengan metanol 70%



Gambar 25. Sampel yang telah dikocok didiamkan hingga terbentuk endapan



Gambar 26. Penyaringan menggunakan saringan *whattman*



Gambar 27. Sampel yang telah disaring



Gambar 28. Beberapa perlengkapan untuk tahap ELISA



Gambar 29. Sampel dicek kadar aflatoksinnya menggunakan ELISA reader



RIWAYAT HIDUP



Nama lengkap Penulis yakni Waode Nurmayani, biasa disapa dengan panggilan Yani. Yani lahir di Wanci, 5 Agustus 1997. Gadis keturunan Wakatobi Sulawesi Tenggara ini merupakan anak kedua dari empat bersaudara. Penulis pernah tinggal di Kendari dan juga Buton hingga pada akhirnya menetap di Wakatobi. Penulis pernah mengenyam pendidikan SD di SDN 12 Poasia Kendari dan SDN 1 Kapontori, SMPN 1 Kapontori, dan SMAN 2 Kapontori.

Selama menjadi mahasiswa di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Penulis aktif di berbagai organisasi dalam dan luar kampus serta berbagai kegiatan baik itu tingkat lokal, nasional, maupun internasional. Organisasi yang pernah ia ikuti, yakni Forum Studi Ilmiah Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, *Unhas Student Volunteer Batch II*, Aliansi Remaja Independen Sulawesi Selatan dan UKM Pencak Silat Universitas Hasanuddin.

Penulis pernah mendapatkan Beasiswa *Huayu Enrichment* dari Kementerian Pendidikan Taiwan pada tahun 2016 yang mengharuskannya cuti dari Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin untuk belajar bahasa mandarin dan budaya Taiwan selama enam bulan di National Chung Hsing University (NCHU), Taichung, Taiwan Tengah, Taiwan. Ini merupakan kali pertamanya berangkat ke luar negeri yang merupakan mimpinya sejak duduk di bangku SMP.

Tahun 2018, Penulis melakukan dua kali penerbangan internasional ke Malaysia. Pertama, dalam rangka mengikuti magang internasional selama satu bulan yang diadakan oleh Perusahaan Myternak Trading Malaysia dan kedua menjadi *exhibitor* selama 14 hari pada kegiatan *Malaysia Agriculture, Horticulture and Agrotourism (MAHA) Show*. Kegiatan ini bersifat *partial funded*, sehingga Penulis tidak lagi harus menanggung biaya tempat tinggal dan uang saku selama di Malaysia.

Tahun 2019, Penulis terpilih sebagai penerima *Charoen Pokphand Best Student Appreciation (CPBSA) Batch III* yang rangkaian kegiatannya meliputi pelatihan di Jakarta, magang hampir dua bulan di PT. Charoen Pokphand Indonesia - Makassar, *meet and greet* di Jakarta, dan perjalanan gratis ke Thailand dan Kamboja. Kegiatan yang bersifat *fully funded* ini membuatnya kembali terbang ke luar negeri dengan dua negara sekaligus.

Penulis memiliki jiwa yang pantang menyerah dan mau belajar. Hal ini membuatnya jarang mundur ketika gagal dalam mencoba sesuatu apalagi telah membuatnya dengan sangat matang. Penulis berharap pengalamannya selama mahasiswa bisa menjadi bekal yang baik untuk menghadapi kehidupan yang menantang ketika telah menjadi seorang alumnus nantinya.



