

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest., D.E. Gerrard., and E.W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. Kendall Publishing Company. USA.
- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Abustam, E., J.C. Likadja dan F. Sikapang. 2010. Pemanfaatan Asap Cair Sebagai Bahan Pengikat Pada Pembuatan Bakso Daging Dari Tiga Jenis Otot Sapi Bali. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 467-473.
- Abustam, E. 2009. Hubungan Antara Struktur Otot dengan Kualitas Daging. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press. Makassar.
- Alhana, S. P dan Tarman, K. 2015. Ekstraksi dan karakterisasi kolagen dari daging teripang gamma (*Stichopus variegatus*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 18(2), 150-161.
- Apriyantono A. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor.
- Arief, I. I., R. R. A. Maheswari dan T. Suryati. 2003. Proses Pengempukan Daging Sapi *Dark Firm Dry* (DFD) Melalui Teknologi Fermentasi oleh Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum*. Laporan Penelitian Dasar. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arizona, R., E. Suryanto, dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. Buletin Peternakan Vol. 35(1): 50-56.
- Bahtiar., E., Abutam., dan K., Kiramang., 2014. Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. JIIP 1 (3), 191-200.
- Basmar, I. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Dalam Pakan Suplemen Dan Waktu Maturase Terhadap Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali Hasil Penggemukan. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., M. Wotton. 1985. Ilmu Pangan. Ceetakan Pertama. Terjemahan dari : Food Sciene. Penerjemah : Hari Purnomo., Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Candra, D. 2000. Sifat kimia dan jumlah bakteri otot *infraspinatus*, *longissimus dorsi*

dan *semitendinosus* sapi Brahman cross (BX) pada lama pelayuan yang berbeda. Media Peternakan IPB. 23 : 62-67.

- Chen, Z. Y., P. T. Chan, H. M. Ma, K. P. Fung, and J. Wang. 1996. Antioxidative effects of ethanol tea extracts on oxidation of canola oil. J. Am. Oil Chem. Soc. 73:375–380.
- Febrina, R. N. R. 2012. Pengaruh Tingkat Penambahan Nanas (*Ananas comosus*) dan Lama Penyimpanan terhadap Tingkat Oksidasi Lemak dan Perubahan Kualitas Dendeng Giling Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Gadi, D. S., W. Trilaksani dan T. Nurhayati. 2017. Ekstraksi dan karakterisasi kolagen gelembung renang ikan *Cunang muarenesox talabon the histological, extraction and characterization collagens yellow-pike Conger Muarenesox Talabon*.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa, 1 (1), 146-166.
- Gomez-Guillen, M.C., B. Gimenez and P. Montero. 2004. *Extraction of gelatin from fish skins by high pressure treatment*. Abstract. Food Hydrocolloids. Science Direct, 19(5): 923-928.
- Jamhari., E., Suryanto dan, Rusman. 2007. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap keempukan dan kandungan kolagen daging sapi. Jurnal Buletin Peternakan 31 (2), 94-100
- Komariah., S. Rahayu dan Sarjito. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama *Postmortem* yang Berbeda. Buletin Peternakan. 33(3): 183-189
- Lawrie, R, A. 2003. Ilmu Daging. Parakkasi A. UI Press. Jakarta.
- Li, P. and Wu, G. 2018. Roles of dietary glycine, proline, and hydroxyproline in collagen synthesis and animal growth. 5 (1) : 29 -38
- Musawa, L. R. 2018. Sifat Fisikokimia Daging Sapi Bali Bagian Otot *Longissimus Dorsi* Pasca Maturasi Yang Diberi Berbagai Level Asap Cair Dalam Pakan Suplemen. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nurwantoro. 1997. Mikrobiologi Pangan Hewan Nabati. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Pereira, D., M. Ribeiro., N. Filho., A. Leao., Correia. 2012. Development of animal model for studying deep second-degree thermal burns. Journal of Biomedicine and Biotechnology.1-7

- Pokorny, J. and A. Dieffenbacher. 1989. Determination of 2-thiobarbituric acid value: direct method. *Pure and Applied Chemistry*. 61(6):1165–1170.
- Prasetyo, H., Padaga, M. C., dan Sawitri, M. E. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 8 (2), 1-8.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno., S. P. S. Budhi dan W. Lestariana. 2006. karakteristik fisik otot longissimus dorsi dan biceps femoris domba lokal jantan yang dipelihara di pedesaan pada bobot potong yang berbeda. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis* 25 (2) : 66- 72.
- Purnomo, H. dan Adiono. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Purnomo, H dan Ch. M. Padaga. 1996. *Ilmu Daging*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Rapika, R., Z. Zulfikar dan Z. Zumarni. 2016. Kualitas Fisik Gelatin Hasil Ekstraksi Kulit Sapi Dengan Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Klorida (Hcl) Yang Berbed. *Jurnal Peternakan*, 13 (1), 26-32.
- Shanks, B.C., D.M. Wolf., and R.J. Maddock. 2002. Technical note: The effect of freezing on Warner Bratzler shear force values of beef longissimus steak across several postmortem aging periods. *J. Anim. Sci.* 80:2122-2125.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- , 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- , 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah mada University press. Yogyakarta.
- Soladoye, O.P., Ju´arez, M.L., Aalhus, J.L., Shand, P., and Est´eve, M. 2015. Protein Oxidation in Processed Meat: Mechanisms and Potential Implications on Human Health. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 14: 106 – 122.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Suwiti, N. K., N. N. C. Susilawati dan I. B. N. Swacita. 2017. Karakteristik fisik daging sapi bali dan wagyu. *Buletin Veteriner Udayana*, 125-131.
- Tokur, B., K. Korkmaz, and D. Ayas. 2006. Comparison of thiobarbituric acid (TBA) method for monitoring lipid oxidation in fish. *E.U. J. of Fisheries and Aquatic Science*. 23:331–334.

Wirnano. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Umum.  
Jakarta.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama,  
Jakarta.

## LAMPIRAN

### Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Preparasi Bahan



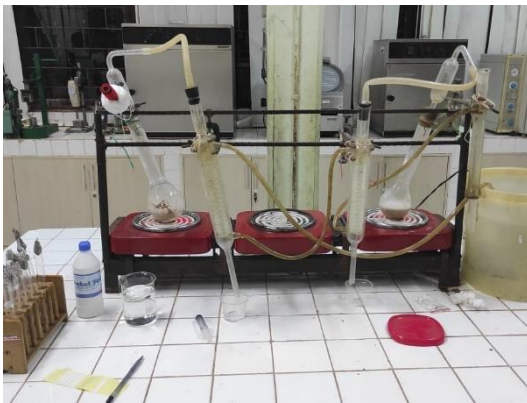
Pengujian Nilai pH



Pengujian Daya Ikat Air



Pengujian Susut Masak



Pengujian Nilai TBA

## RIWAYAT HIDUP



NURCHOLIS AGUNG ATMAJA, lahir di Ujung Pandang, 7 Februari 1999, sebagai anak ke empat dari enam bersaudara dari pasangan Hasri Umar dan S.R. Pramanawati. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah sekolah Dasar Negeri Sudirman 1 Makassar, lulus tahun 2011.

Kemudian melanjutkan di Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 5 Makassar lulus tahun 2014 dan Sekolah Menengah Atas di MAN 2 Model Makassar, lulus pada tahun 2017.

Setelah menyelesaikan SMA, penulis diterima di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui jalur Mandiri di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar pada tahun 2017. Pengalaman organisasi yang pernah ditempuh ialah Pengurus Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak (HIMATEHTE\_UH).