

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, H. B. Hendrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Abustam, E dan Ali H. M. 2004. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging: Aspek Produksi, Kimia, Biokimia Dan Kualitas. Cet.1. Masegena Press. Makassar.
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional Kecamatan poncokusumo kabupaten malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 7(1): 42-47.
- Arief, I. I., T. Suryati dan R. R. A. Maheswari. 2006. Sifat fisik daging sapi dark firm dry (DFD) hasil fermentasi bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum*. Media Peternakan. 29(2): 76-82.
- Biesek, J., J. Kuźniacka., M. Banaszak and M. Adamski.2020. The quality of carcass and meat from geese fed diets with or without soybean meal. Animals.
- Biesek, J., M. Banaszak and M. Adamski. 2021. Ducks' growth, meat quality, bone strength, and jejunum strength depend on zeolite in feed and long-term factors. Animals. 11, 1015. <https://doi.org/10.3390/ani11041015>.
- Bouton, P. E and P. V. Harris. 1972. The effects of cooking temperature and time on mechanical properties of meat. J. Food Sci. 97:140-144.
- Bouton, P. E., P. V. Harris and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH uppon the water-holding capacity and tenderness of mutton. J. Food Sci. 36:445-449.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo Adiono. UI Press. Jakarta.
- 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.
- Crawford, R. D. 1990. Poultry Breeding and Genetics. Animal and Veterinary Sciences. Amsterdam: Elsevier. 22.
- Dadgar, S., E. S. Lee., T. L. V. Leer., N. Burlingquette., H. L. Classen., T. G. Crowe and P. J. Shand. 2010. Effect of microclimate temperature during transportation of broiler chickens on quality of the pectoralis major muscle. Jornal Poultry Sci. 89 :1033-1041.

- Edward, R. A., G. H. Fleet, and M. Wootton. 1978. Food commodity science. In: K.A. Buckle, R.A. Edward, G.H. Fleet and M. Wootton (Eds.). A course manual in food science. Australian Vicechancellors Committee. Watson Ferguson and Co. Brisbane.
- Fletcher, D. L. 2002. Poultry meat quality. *World's Poultry Science Journal*. 58: 131–145.
- Gaspersz, V. 2006. Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan. Penerbit Tarsito. Bandung.
- Gingo, S. 2015. Tampilan Penotip pada Burung Belibis Kembang (*Dendrocygna arcuata*). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Gracia, P. 2017. Studi Aktivitas Harian Burung Belibis Batu (*Dendrocygna javanica*) Horsfield, 1821) Ditaman Hewan Pematang Siantar. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Gumulka, M. and K. Poltowicz. 2020. Comparison of carcass traits and meat quality of intensivelyreared geese from a Polish genetic resourceflock to those ofcommercial hybrids. *Poultry Science*. 99:839–847.
- Hamm, R. 1986. Fungtional properties of the myofibrillar system and their measurement. In: *Muscel As Foods* (P.J.Bechtel, Ed). p, 135.
- Hamm, R., dan F. E. Deatherage.1960. Changes in hydrotion, solubility and change of muscel proteins during heating of meat. *Food Res.* (25): 587-610.
- Haq, A. N., D. Saputra dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di bandar lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3): 98-103.
- Harjosuwono, B. A., Arnata, I. W. dan Puspawati, G. A. K. D. (2011). Rancangan Percobaan Teori, Aplikasi SPSS dan Excel. Malang: Lintas Kata Publishing.
- Hui, Y.H. 2012. *Handbook of Meat and Meat Processing*. New York. CRC Press.
- Ismoyowati., N. Irayanti and S. A. Santoso. 2012. The differences of physical, chemical and fatty acid profile of meat quality of male muscovy (*Cairina moschata*) and local duck (*Anas platyrynchos*). *J.Indonesian Trop. Anim. Agric.* 37(4).
- IUCN, the International Union for Conservation of Nature. 2014. *Red Data Book*. IUCN.
- Jahja, S, B. 2016. Identifikasi Penotip Warna Bulu dan Morfometri Ukuran Tubuh pada Burung Belibis Jantan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

- Jamhari. 2000. Perubahan fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. *Buletin Peternakan*. 24 (1).
- Jamhari., Rusman dan Y. Erwanto. 2006. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap kualitas fisik daging sapi. *Buletin Peternakan*. 30(2): 79-87.
- Jeong, J.Y., S. J. Hur., H. S. Yang., S. H. Moon., Y. H. Hwang., G. B. Park., and S. T. Joo. 2009. Discoloration characteristic of 3 major muscle from cattle during cold storage. *J. Food Sci.* 74(1): 1-5.
- Kuźniacka, J., M. Hejdysz., M. Banaszak., J. Biesek., S. Kaczmarek., M. Grabowicz., A. Rutkowski and M. Adamski. 2020. Quality and physicochemical traits of carcasses and meat from geese fed with lupin-rich feed. *Animals*. 10, 519; doi:10.3390/ani10030519.
- Kuntoro, B., R.R.A. Maheswari, dan H. Nurain. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10(1): 1-8.
- Kurnianto, E. 2009. *Pemuliaan Ternak*. Cetakan Pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Kurnianto, E. 2010. *Ilmu Pemuliaan Ternak*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lapase, O. A., J. Gumilar dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran*. Bandung
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. (Terjemahan Parakasi, A) Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- 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.
- Mackinnon, J., K. Philipps, dan B. Balen. 1992. *Burung-burung di Sumatera, Jawa, Bali dan Kalimantan*. Puslitbang Biologi-LIPI. Jakarta.
- MacKinnon. J, Phillips, K. and Balen, B. 2000. *Burung – Burung di Sumatera, Jawa, Bali, dan Kalimantan (termasuk Sabah, Serawak, dan Brunei Darussalam)*. Puslitbang Biologi- LIPI. Jakarta.
- Mahmuda. 2010. *Histomorfologi dan Karakteristik Fisik Daging Kerbau pada Umur dan Jenis Kelamin yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

- Merthayasa, J. D, Ketut, S dan Kadek, K. A. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wayu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1) : 16 – 24.
- Natsir, M. H., I. Djunaidi., O. Sjaifan., A. Suwanto., E. Puspitasari and L. J. Virginia. 2018. The Effect of Corn Subtitution with Palm Kernel Meal Treated by Enzyme on Production Performance and Carcass Quality of Broiler. *Buletin Peternakan* 42 (2): 103- 108.
- Nkukwana, T. T., V. Muchenje, P. J. Masika, E. Pieterse, L. C. Hoffman and K. Dzama. 2015. Proximate composition and variation in colour, drip loss and pH of breast meat from broilers supplemented with Moringa oleifera leaf meal over time. *Animal Production Sci*. 56: 1208-1216.
- Noor, R. R. 2010. *Genetika Ternak*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nurmawati, R. 2011. Pengembangan Metode Pengukuran Warna Menggunakan Kamera CCD (*Charge Coupled Device*) dan *Image Processing*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Omojola, A.B. 2007. Carcass and organoleptic characteristics of duck meat as influenced by breed and sex. *International Journal of Poultry Science* 6 (5): 329-334.
- Pearson, A. M and Young R. B. 1971. *Muscle and Meat Biochemistry*. New York (US): Academic Pr.
- Prabowo dan D. Arif. 2018. Pengaruh Ampas Tahu Fermentasi Dengan Ragi Tempe Dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*). Skripsi thesis, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan*. 34 (1):55-63.
- Rini, S. R., Sugiharto dan L. D. Mahfudz. 2019. Pengaruh perbedaan suhu pemeliharaan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler periode finisher. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(4).
- Riyanto, J. 2001. Karakteristik kualitas fisik dan nutrisi daging sapi PO pada berbagai macam otot. *Buletin Peternakan*. Edisi Tambahan. 232–240.
- Saputra, M. 2016. Studi Perilaku Harian Burung Belibis Batu (*Dendrocygna javanica* Horsfield, 1821) Liar di Habitat Buatan. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Sarjito. 2010. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Shanks BC, DM Wlf, dan RJ Maddock. 2002. Tehnical note: the effect of freezing on warner bratzler shear force values of beef longissimus steak across several postmortem aging period. *J. Anim. Sci.* 80:2122-2125.
- Siwi, N., Wahyuni, T. H, Hamdan. 2014. Identifikasi morfologi dan morfometri organ pencernaan serta sifat kualitatif warna bulu belibis kembang (*Dendrocygna arcuata*) dan belibis Batu (*Dendrocygna javanica*). *J. Peternakan Integratif.* 2 (2): 193-208.
- Smith, G. C., G. T. King dan Z. L. Carpenter, 1978. *Laboratory Manual for Meat Science.* 2nd ed. American Press, Boston, Massachusetts
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging.* UGM Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging.* Cetakan ke IV Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan teknologi daging.* Cetakan ke V. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging.* Cetakan Ke VI (Edisi Revisi). Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno., R. A. Rihastuti., Indaratiningsih., dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknoogi Hasil Ternak.* Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suardana, I. W dan I. B. N Swacita, 2015. *Buku Pedoman Pendidikan Profesi Dokter Hewan (PPDH) Ilmu Kesehatan Masyarakat Veteriner.* Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana. Denpasar.
- Supramono dan Sugiarto. 1993. *Statistika.* Edisi Pertama. Andi Offset. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak.* 6(1): 23-27.
- Suryati, T dan I. I. Arif. 2005. Pengujian daya putus Warner Bratzler, susut masak dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. *Laporan Penelitian.* Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susilawati, M. 2015. *Bahan Ajar Perancangan Percobaan.* Jurusan Matematika. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Bali.
- Suyatma, N. E. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka).* *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian,* Institut Pertanian Bogor. 8-9.
- Syamsir, E. 2011. *Karakteristik mutu daging.* Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tang, S., J. Yu, M. Zhang dan E. Bao. 2013. Effects of different heat stres periods on various blood and meat quality parameters in young Arbor Acer broiler chickens. *Canadian Journal Animal Science.* 93 : 453-460.

- Tien dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU IPB dan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Van Laack, R., L. J. M., C. H. Liu., M. O. Smith and H. D. Loveday. 2000. Characteristics of Pale, Soft, Exudative Broiler Breast Meat. *Poultry Sci.* 79:1057-1061.
- Wahyuni, D., S. Arisuteja., S. Sandi dan F. Yosi. 2016. Pengaruh suplementasi probiotik dalam ransum terhadap kualitas fisik daging itik. *Sains peternakan.* 14(2): 50-56.
- Warris, P. D. 2000. *Meat Science-An Introductory Text.* UK. CABI Publishing.
- Warwick, E. J., J. M. Astuti and W. Hardjosubroto. 1995. *Pemuliaan Ternak.* Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Winarso, D. 2003. Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur, macam otot, waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis.* 28 (3) : 119 – 133.
- Winastika, R., S. Wasito dan I. Suswoyo. 2014. Daya ikat air dan kemampuan daging itik mojosari afkir berdasarkan sistem dan lokasi pemeliharaan. *Jurnal Ilmiah Peternakan.* 2(1): 58-64.
- Wulf, D. M., R. S. Emnett, J. M. Leheska, and S. J. Moeller. 2002. Relationships among glycolytic potential, dark cutting (dark, firm, and dry) beef, and cooked beef palatability. *J. Animal Sci.* 80:1895-1903.
- Yanti H, Hidayati dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*polyethylen*) dan plastik PP (*polypropylen*) di pasar arengka kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan.* 5 (1): 22-27.
- 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.* Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Statistik Uji-T (*Test- Independent Sample*) Kualitas Fisik Daging Paha dan Dada belibis Batu Jantan dan Betina

```
T-TEST GROUPS=Jenis_Kelamin(1 2)
/MISSING=ANALYSIS
/VARIABLES=pH_Paha pH_Dada SM_Paha SM_Dada DIA_Paha DIA_Dada DPD_MN_Paha DPD_MN_
Dada DPD_MS_Paha DPD_MS_Dada L_Paha a_Paha b_Paha
L_Dada a_Dada b_Dada

/CRITERIA=CI(.9500).
```

T-Test

Notes		
Output Created		01-Apr-2021 23:07:02
Comments		
Input	Data	G:\SKRIPSI RELI FIKS SEKALI\pegujian 2.sav
	Active Dataset	DataSet1
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	20
Missing Value Handling	Definition of Missing	User defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics for each analysis are based on the cases with no missing or out-of-range data for any variable in the analysis.
Syntax		T-TEST GROUPS=Jenis_Kelamin(1 2) /MISSING=ANALYSIS /VARIABLES=pH_Paha pH_Dada SM_Paha SM_Dada DIA_Paha DIA_Dada DPD_MN_Paha DPD_MN_Dada DPD_MS_Paha DPD_MS_Dada L_Paha a_Paha b_Paha L_Dada a_Dada b_Dada /CRITERIA=CI(.9500).
Resources	Processor Time	00:00:00.046
	Elapsed Time	00:00:00.040

[DataSet1] G:\SKRIPSI RELI FIKS SEKALI\pegujian 2.sav

Group Statistics

	Jenis_Kelamin	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
pH_Paha	Betina	10	7.0940	.56214	.17777
	Jantan	10	6.7700	.67667	.21398
pH_Dada	Betina	10	7.0210	.61035	.19301
	Jantan	10	6.5600	.59148	.18704
SM_Paha	Betina	10	17.1500	8.55067	2.70396
	Jantan	10	12.4000	9.61711	3.04120
SM_Dada	Betina	10	17.8500	5.93038	1.87535
	Jantan	10	10.7000	6.72970	2.12812
DIA_Paha	Betina	10	52.3030	7.14144	2.25832
	Jantan	10	50.6010	8.22537	2.60109
DIA_Dada	Betina	10	53.4760	8.56958	2.70994
	Jantan	10	59.5310	7.47777	2.36468
DPD_MN_Paha	Betina	10	.4880	.27612	.08732
	Jantan	10	.6600	.41663	.13175
DPD_MN_Dada	Betina	10	.3700	.14453	.04570
	Jantan	10	.5860	.34830	.11014
DPD_MS_Paha	Betina	10	.8900	.44677	.14128
	Jantan	10	.9140	.47654	.15070
DPD_MS_Dada	Betina	10	.6140	.37954	.12002
	Jantan	10	.7620	.48504	.15338
L_Paha	Betina	10	30.6220	2.15775	.68234
	Jantan	10	29.4930	2.48129	.78465
a_Paha	Betina	10	15.4570	2.50059	.79075
	Jantan	10	15.4630	2.62509	.83013
b_Paha	Betina	10	2.6930	.33579	.10619
	Jantan	10	2.5980	.47197	.14925
L_Dada	Betina	10	32.9870	2.53289	.80097
	Jantan	10	31.6330	3.09563	.97892
a_Dada	Betina	10	17.0460	3.38348	1.06995
	Jantan	10	16.3240	1.98629	.62812
b_Dada	Betina	10	3.1930	1.21637	.38465
	Jantan	10	2.8880	1.04460	.33033

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
pH_Paha	Equal variances assumed	.622	.441	1.165	18	.259	.32400	.27819	-.26045	.90845
	Equal variances not assumed			1.165	17.415	.260	.32400	.27819	-.26187	.90987
pH_Dada	Equal variances assumed	.114	.739	1.715	18	.103	.46100	.26877	-.10366	1.02566
	Equal variances not assumed			1.715	17.982	.103	.46100	.26877	-.10370	1.02570
SM_Paha	Equal variances assumed	.025	.876	1.167	18	.258	4.75000	4.06943	-3.79956	13.29956
	Equal variances not assumed			1.167	17.757	.259	4.75000	4.06943	-3.80796	13.30796
SM_Dada	Equal variances assumed	.023	.882	2.521	18	.021	7.15000	2.83652	1.19070	13.10930
	Equal variances not assumed			2.521	17.720	.022	7.15000	2.83652	1.18393	13.11607
DIA_Paha	Equal variances assumed	.469	.502	.494	18	.627	1.70200	3.44466	-5.53496	8.93896
	Equal variances not assumed			.494	17.652	.627	1.70200	3.44466	-5.54520	8.94920
DIA_Dada	Equal variances assumed	.373	.549	-1.684	18	.110	-6.05500	3.59659	-13.61116	1.50116
	Equal variances not assumed			-1.684	17.676	.110	-6.05500	3.59659	-13.62111	1.51111
DPD_MN_Paha	Equal variances assumed	4.608	.046	-1.088	18	.291	-.17200	.15806	-.50406	.16006
	Equal variances not assumed			-1.088	15.628	.293	-.17200	.15806	-.50771	.16371
DPD_MN_Dada	Equal variances assumed	8.657	.009	-1.811	18	.087	-.21600	.11925	-.46653	.03453

	Equal variances not assumed			-1.811	12.010	.095	-.21600	.11925	-.47580	.04380
DPD_MS_Paha	Equal variances assumed	.027	.871	-.116	18	.909	-.02400	.20657	-.45798	.40998
	Equal variances not assumed			-.116	17.926	.909	-.02400	.20657	-.45811	.41011
DPD_MS_Dada	Equal variances assumed	1.776	.199	-.760	18	.457	-.14800	.19476	-.55717	.26117
	Equal variances not assumed			-.760	17.016	.458	-.14800	.19476	-.55888	.26288
L_Paha	Equal variances assumed	.248	.625	1.086	18	.292	1.12900	1.03984	-1.05562	3.31362
	Equal variances not assumed			1.086	17.660	.292	1.12900	1.03984	-1.05865	3.31665
a_Paha	Equal variances assumed	.160	.694	-.005	18	.996	-.00600	1.14647	-2.41465	2.40265
	Equal variances not assumed			-.005	17.958	.996	-.00600	1.14647	-2.41506	2.40306
b_Paha	Equal variances assumed	2.184	.157	.519	18	.610	.09500	.18317	-.28982	.47982
	Equal variances not assumed			.519	16.253	.611	.09500	.18317	-.29281	.48281
L_Dada	Equal variances assumed	.419	.525	1.070	18	.299	1.35400	1.26485	-1.30335	4.01135
	Equal variances not assumed			1.070	17.321	.299	1.35400	1.26485	-1.31084	4.01884
a_Dada	Equal variances assumed	3.232	.089	.582	18	.568	.72200	1.24070	-1.88460	3.32860
	Equal variances not assumed			.582	14.545	.570	.72200	1.24070	-1.92971	3.37371
b_Dada	Equal variances assumed	.167	.688	.602	18	.555	.30500	.50703	-.76022	1.37022
	Equal variances not assumed			.602	17.598	.555	.30500	.50703	-.76197	1.37197

Lampiran 2. Dokumentasi



Proses pengambilan sampel daging paha dan dada



Sampel daging paha dan dada



Pengujian Nilai pH



Pengujian Susut Masak



Pengujian Daya Ikat Air



Pengujian Daya Putus Daging

BIODATA



Relli, Lahir di Sepang, Desa Pakeng, Kecamatan Lembang, Kabupaten Pinrang, Sulawesi Selatan pada Tanggal 14 Desember 1996 dari Pasangan Suki dan Tura, anak pertama dari 8 bersaudara. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh Penulis mulai dari Pendidikan Sekolah Dasar pada tahun 2004 di SD Negeri 149 Sepang. Lulus pada tahun 2010 dan pada tahun itulah penulis melanjutkan pendidikan ke tingkat Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Lembang, dan lulus pada tahun 2013. Kemudian, penulis melanjutkan pendidikan ke tingkat Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 8 Pinrang dan lulus pada tahun 2016. Penulis melanjutkan pendidikan ke tingkat Perguruan Tinggi Negeri (PTN) pada tahun 2016 Melalui jalur tes Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri SNMPTN di Universitas Hasanuddin Makassar dan mengambil jurusan Peternakan. Selama perkuliahan, penulis ikut dalam kegiatan PENSIL II 2017, penulis juga bergabung dalam organisasi mahasiswa tingkat jurusan yaitu Himpunan Mahasiswa Produksi Ternak “HIMAPROTEK”, bergabung dalam UKM tingkat Fakultas dan Universitas yaitu UKM FOSIL dan ARCERY CLUB. Selama ikut kegiatan UKM dan HIMPUNAN penulis banyak mendapat pelajaran dari teman-temannya. Hobi penulis yaitu membaca, olahraga, memasak dan menonton film. Motto penulis yaitu “Jadilah Diri Sendiri” maksudnya untuk menjadi pribadi yang diinginkan kita harus menjadi diri kita sendiri tidak perlu menjadi diri orang lain karena belum tentu diri mereka baik dari diri kita sendiri.