

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging; Aspek Produksi, Kimia, Biokimia, dan Kualitas. Makassar: Masagena Press.
- Abustam, E., M. I. Said, dan M. Yusuf. 2017. Pengaruh persentase kolagen dalam pakan suplemen blok dan waktu maturase pada kualitas daging sapi bali. Seminar Nasional Peternakan 3. 18 September 2017, Makassar. 316-321.
- Abustam, E., M. I. Said, Nahariah, and M. Yusuf. 2020. The influence of Moringa leaf flour ratio with smoke flour and maturation time on performance Bali beef *Pectoralis profundus* muscle characteristics. The 2nd International Conference of Animal Science and Technology.
- Andayani, R., Y. Lisawati dan Maimunah. 2008. Penentuan aktivitas antioksidan, kadar fenolat total dan likopen pada buah tomat (*Solanum lycopersicum* L.). Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi, 13(1).
- Anwar. 2017. Pembuatan dan Karakteristik Gelatin Taut Silang dari Limbah Kulit dan Tulang Sapi (*Bos taurus*). Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Astati. 2013. Tingkat perubahan kualitas bakso daging sapi bali bagian sanding lamur (*Pectoralis profundus*) selama penyimpanan dengan pemberian asap cair. Jurnal Teknosains, 7 (1): 10-19.
- Fuad, A. M. 2015. Karakteristik fisik daging sapi bali pascarigor yang dimarinasi theobromine pada level dan lama marinasi yang berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Gela, D. T. 2016. Karakteristik edible film dari gelatin kulit kuda (*Equus caballus*) serta aplikasinya untuk kemasan makanan. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa, 1 (1).
- Hafid, H. H. dan A. Syam. 2007. Pengaruh aging dan lokasi otot terhadap kualitas organoleptik daging sapi. Buletin Peternakan, 31 (4): 209-216.
- Hafzi, W. 2021. Perbandingan kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX) dengan sapi Peranakan Ongole (PO) pada kondisi pre rigor, rigor mortis dan post rigor. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Hakim, L. 2015. Pengaruh perbedaan jenis pelarut dan suhu ekstraksi terhadap nilai rendemen dan sifat-sifat gelatin tulang sapi bali. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Hamm, R. 1960. *Biochemistry of meat hydration*. Food Res 10:355-463.
- Ikhtiarinawati, F. dan F. I. Susila. 2018. Kutai lotion limbah kulit petai (*Parkia speciose*) sebagai produk losion kulit (Skin Lotion). Seminar Nasional Unisla. 3 Oktober 2018, Jawa Timur. 35-38.
- Inggrid, M. dan H. Santoso. 2014. Ekstraksi antioksidan dan senyawa aktif dari buah kiwi (*Actinidia deliciosa*). Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4 °C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah*. 39 (3):119-128.
- Juniarti, O. D. dan Yuhertina. 2009. Kandungan senyawa kimia, uji toksisitas (BSLT) dan antioksidan (1,1-diphenyl-2-pikrilhydrazyl) dari ekstrak daun saga. *Makara Sains*, 13 (1): 50-54.
- Katili, A. S. 2009. Struktur dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu Daging*, 2 (5): 19-29.
- Kuntoro, B., R. R. A. Maherwari, dan H. Nuraini. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 10 (1): 1-8.
- Kurniawan, N. P., D. Septinova, dan K. Adhianto. 2014. Kualitas fisik daging sapi dari tempat pemotongan hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2 (3): 133-137.
- Komariah, S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda. *Buletin Peternakan*, 33 (3): 183-189.
- 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. *Students e-Journals*, 5 (4).
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging* (Terjemahan Parakasi, A). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Mega, O. 2010. Pengaruh substitusi susu skim oleh tepung kedelai sebagai binder terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar Surimi-like kerbau. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 5 (1): 51-58.
- Merthayasa, J. D., I. K. Suada, dan K. K. Agustina. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4 (1): 16-24.
- Rahman, V. R. dan N. Wathoni. 2020. Review artikel: aktivitas antioksidan kolagen dari berbagai hewan. *Farmaka*, 18 (2): 154-161.

- Resnawati, H. 2008. Uji Organoleptik Terhadap Daging Paha Ayam Pedaging Yang Diberi Ransum Mengandung Berbagai Taraf Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner: 599-603.
- Rohim, M. N., V. P. Bintoro, dan I. Estiningdriati. 2016. Uji (warna, tekstur dan susut masak) daging dari ayam pedaging lohman yang diberi tepung daun kayambang (*Salvinia molesta*) sebagai campuran pakan. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 13 (23): 1-6.
- Rohmah, M. F. F Mu'tamar, dan U. Purwandari. 2018. Analisis sifat fisik daging sapi terdampak lama perendaman dan konsentrasi kenikir (*Cosmos caudatus kunth*). *Agrointek*, 12 (1): 51-54.
- Rompis, J. E. G. 2015. Daya mengikat air dan susut masak daging sapi blansir yang dikeringkan dalam oven dan dikemas vakum. *Jurnal ZooteK*, 35 (1): 131-137.
- Rosita, A. Husni, R. Riyanti, dan D. Septinova. 2019. Pengaruh perendaman daging sapi dalam berbagai konsentrasi blend jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 3 (1): 31-37.
- Sara, N. 2014. Pengaruh jenis bahan dan waktu *degreasing* terhadap kualitas dan kuantitas gelatin tulang ayam. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Padang: AU Press.
- Sihombing, J. M. 2012. Kajian Kualitas Daging Rusa Sambar (*cervus unicolor*) Buru Dan Dipelihara Secara Intensif. Tesis. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suardana, I.W. dan I. B. N. Swacita. 2009. Higiene Makanan. Bali: Udayana University Press.
- Suhenry, S., T. W. Widayati, H. T. Hartarto, dan R. Supriyadi. 2015. *Proses pembuatan gelatin dari kulit kepala sapi dengan proses hidrolisis menggunakan katalis HCl*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. 18 Maret 2015, Yogyakarta. 1-7.
- Sumarlin. R. (2010). Pengaruh Pengemasan Vakum dan Suhu Penyimpanan terhadap Sifat Mutu Daging Domba Lokal. <http://peternakan.litbang.deptan.go.id>. (Diunduh tanggal:12 Desember 2013).

Tena, M. T., N. L. P. Sriyani., dan I. G. Suarta. 2020. Pengaruh lama waktu pelayuan terhadap kualitas organoleptik daging babi landrace persilangan yang dilayukan secara tradisional. *Journal of Tropical Animal Science*, 8 (1): 16-26.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

LAMPIRAN

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian Pengaruh Pemberian Kolagen dengan Level Berbeda dan Lama Maturasi pada Otot *Pectoralis profundus* terhadap Kualitas Daging





RIWAYAT HIDUP



Husnaeni, lahir di Pere-pare pada tanggal 6 juli 1999 dan sekarang berusia 22 tahun. Penulis dilahirkan dari pasangan bernama Syafruddin, SE dan Sinta Angraeni. Ayah merupakan keturunan Makassar berasal dari Gowa yang berprofesi sebagai PNS dan ibu merupakan keturunan Makassar berasal dari Maros yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Penulis memiliki saudara yang bernama Apt. Nurfajri Utami, S.Si yang saat ini bekerja di Pekanbaru, Riau dan Sulfiqram yang baru saja menyelesaikan jenjang pendidikan SMA. Penulis saat ini beralamat di Perumahan Grand Batangase Blok A/12, Desa Bonto Matene, Kecamatan Mandai, Kabupaten Maros. Penulis memiliki riwayat pendidikan dan telah menyelesaikan pendidikannya mulai dari Taman Kanak-kanak pada tahun 2005 di TK Bhayangkari Maros, lalu lanjut ke sekolah dasar pada tahun 2006 di SD Inpres 18 Moncong Loe dan pindah ke SD Negeri 31 Maros, setelah itu lanjut ke sekolah menengah pertama pada tahun 2011 di SMPN 1 Maros. Kemudian akhirnya berlanjut pada tahun 2014 di SMAN 1 Maros. Setelah lulus SMA penulis melanjutkan pendidikannya di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur SBMPTN pada tahun 2017. Pengalaman organisasi yaitu menjadi anggota dibidang humas PASKIBRA01 SMAN 1 Maros. Organisasi kampus yang pernah diikuti oleh penulis yaitu UKM Forum Studi Ilmiah Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin dan HIMATEHATE_UH (Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak).