

DAFTAR PUSTAKA

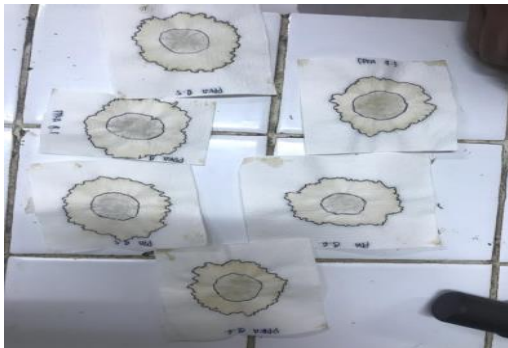
- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Abustam, E. 2000. Teknik Pemotongan, Pengkarkasan dan Maturasi Daging (Aging). Prosiding Kursus Singkat. Teknik Peningkatan dan Penilaian Karkas dan Daging pada Ternak Sapi dengan Menggunakan Novel Teknologi. Kerjasama Fapet UNHAS dengan Proyek Peningkatan Kualitas SDM Dirjen Dikti Depdiknas, Makassar.
- Abustam, E. dan Hikmah, M. A. 2004. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Abustam, E. 1995. Studi maturasi (aging) daging Sapi Bali penggemukan dan tanpa penggemukan di Sulawesi Selatan. Jurnal Ilmiah Penelitian Ternak Gowa, Edisi Khusus. Hal : 135.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press. Makassar.
- Abustam, E dan H.M. Ali. 2016. Peningkatan sifat fungsional daging Sapi Bali (*M. Longissimus dorsi*) melalui penambahan asap cair pascamerta dan waktu rigor. Jurnal Buletin Veteriner Udayana Volume 8 No. 1 : 97.
- Akbar, A., E. Abustam, M. N. Hidayat. 2014. Pengaruh lama perendaman asap cair konsentrasi 10 % dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. JIIP Vol. 1. Nomor 1. Hal : 146.
- 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.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi pengolahan daging dan analisis produk. Universitas diponegoro, semarang. dan biceps femoris pada bangsa sapi yang berbeda. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Bahtiar, 2014. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Otot Daging Sapi Bali Longissimus dorsi (Ld). Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Broken, L. 2010. Fungsi Destilasi dan Penyaringan Asap Cair dengan Zeolit dan Karbon Sebagai Alternatif Pengganti Bahan Pengawet yang Aman dan Efektif untuk Makanan.

- Dormans, H.J. D., and S. G. Deans. 2000. Antimicrobial agent from plant: antibacterial activity of plant volatile oils. *Journal of Applied Microbiology*. 88:308-316.
- Evi Lestari , Sunarno , Kasiyati, dan M Anwar Djaelani, 2020. Efek Bahan Aditif Tepung Kelor Terhadap Biomassa Organ Visceral Ayam Petelur Jantan. Departemen Biologi Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Diponegoro. Vol.14 No:9.
- Ernawati, F, Nelis I, Nunung N, Ema S, Sundari D, Aya Y. A, Prihatini M.2018. Nilai pH Dan Kualitas Zat Gizi Makro Daging Beku, Dingin Dan Segar Pada Pasar Tradisional Dan Pasar Swalayan (*pH And Macronutrition Of Frozen, Cold And Fresh Beef In Traditional Markets And Supermarkets*). Pusat Penelitian dan Pengembangan Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI. Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta, Indonesia.
- Hamm, R. 1986. Functional Properties of The Myofibril System and Their Measurement in Muscle as Food. Academic Press. New York.
- Hamm. 1986. Functional Properties of The Myofibril System and Their Measurement. In Muscle of Food. Academic Press. New York.
- Hafsah. 2003. Pengaruh suplementasi probiotik starbio terhadap rasio efisiensi protein ransum dan nilai karkas ayam pedaging. *Jurnal Agroland*. 10(4):399-404.
- Hermayawati, I. 2017. Karakteristik Kualitas Fisik Daging Longissimus dorsi .
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Buku Ajar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurchayati, Erna. 2014. Khasiat Dahsyat Daun Kelor. Jakarta (ID): Jendela Sehat.
- McLellan, L., Mckenzie, J. and Clapham, M.E. 2010. A study to determine if dried moringa leaf powder is an acceptable supplement to combine with maize meal for Malawian children. *Proceedings of the Nutrition Society*, 28 June–1 July 2010. Health Sciences, Queen Margaret University, Edinburgh EH21 6UU, UK.
- Lawrie, R.A. 1974. Meat Science. Second Edition. Pergamon Press. Oxford, New York, Toronto, Sydney, Braunschweig.

- Rukmana, T., Muchtadi dan Sugiyono. 2010. Produksi Asap Cair dan Penggunaannya Pada Pengolahan Beberapa Bahan Makanan Khas Indonesia. Puspitek, Jakarta.
- Simbolon, J. M. M. Simbolan. N. Katharina. 2007. Cegah Malnutisi dengan Kelor Yogyakarta: Kanisius.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. Puspitasasi. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sikapang, F. 2009. Pengaruh jenis otot dengan penambahan level asap cair yang berbeda terhadap karakteristik bakso daging Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Soeparno, 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wulandari, 2011. Pengaruh jenis otot dan level asap cair terhadap kualitas daging pascarigor Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Zaki Irwan, A Salim , dan Adriyani Adam 2020. Giving Cookies Of Moringa Leaf Flour And Moringa Seed Flour Towards Weight And Nutritional Status Of Children In The Tampa Padang Public Health Center. Aceh : Nutrition Journal.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi



Lampiran 2, Analisis hasil pengujian daya ikat air daging sapi bali pada otot Longissimus dorsi (Ld) dengan waktu maturasi dan kombinasi TAC : TDK

Descriptive Statistics				
Dependent Variable: DAYA_IKAT_AIR				
LEVEL_PENAMBAHAN	WAKTU_MATURASI	Mean	Std. Deviation	N
25:75	0	21.2167	1.00286	3
	2	24.0733	.16503	3
	4	24.4133	1.14736	3
	6	24.4467	.48418	3
	8	25.3767	.80786	3
	Total	23.9053	1.61228	15
50:50	0	21.4567	.67501	3
	2	24.0633	.06658	3
	4	27.4533	.71009	3
	6	28.0600	.88831	3
	8	29.3233	.75692	3
	Total	26.0713	3.04672	15
75:25	0	22.7733	.67678	3
	2	28.9700	.89000	3
	4	28.8200	1.01059	3
	6	28.8033	.15631	3
	8	28.3933	.32747	3
	Total	27.5520	2.54937	15
Total	0	21.8156	1.00332	9
	2	25.7022	2.49250	9
	4	26.8956	2.12756	9
	6	27.1033	2.08222	9
	8	27.6978	1.87773	9
	Total	25.8429	2.85342	45

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: DAYA_IKAT_AIR					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	342.316 ^a	14	24.451	46.042	.000
Intercept	30053.471	1	30053.471	56591.479	.000
K	100.911	2	50.455	95.009	.000
M	201.390	4	50.347	94.806	.000
K * M	40.015	8	5.002	9.419	.000
Error	15.932	30	.531		
Total	30411.718	45			
Corrected Total	358.248	44			

a. R Squared = .956 (Adjusted R Squared = .935)

Homogeneous Subsets

DAYA_IKAT_AIR					
	LEVEL_PENA MBAHAN	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^a b	25:75	15	23.9053		
	50:50	15		26.0713	
	75:25	15			27.5520
	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) = .531.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

b. Alpha = .05.

Homogeneous Subsets

DAYA_IKAT_AIR						
	WAKT U_MAT URASI	N	Subset			
			1	2	3	4
Duncan ^{a,b}	0	9	21.8156			
	2	9		25.7022		
	4	9			26.8956	
	6	9			27.1033	27.1033
	8	9				27.6978
	Sig.			1.000	1.000	.550

Lampiran 3, Analisis hasil pengujian susut masak daging sapi bali pada *otot Longissimus dorsi* dengan waktu maturasi dan kombinasi TAC : TDK

Descriptive Statistics				
Dependent Variable: SUSUT_MASAK				
LEVEL_PENAMB AHAN	WAKTU_MATU RASI	Mean	Std. Deviation	N
25:75	0	3.5100	.13748	3
	2	3.1500	.18330	3
	4	3.0800	1.03923	3
	6	2.2067	.11719	3
	8	1.7267	.19502	3
	Total	2.7347	.79874	15
50:50	0	3.4900	.20075	3
	2	3.0467	.14012	3
	4	2.9333	.44736	3
	6	1.7833	.81451	3
	8	1.4900	.08544	3
	Total	2.5487	.87942	15
75:25	0	3.2067	.32316	3
	2	2.7200	.37323	3
	4	2.3167	.40501	3
	6	1.5667	.07638	3
	8	1.0100	.24759	3
	Total	2.1640	.85666	15
Total	0	3.4022	.24999	9
	2	2.9722	.29312	9
	4	2.7767	.69577	9
	6	1.8522	.50022	9
	8	1.4089	.35589	9
	Total	2.4824	.86042	45

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: SUSUT_MASAK					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	27.394 ^a	14	1.957	11.333	.000
Intercept	277.314	1	277.314	1606.086	.000
K	2.541	2	1.271	7.359	.003
M	24.499	4	6.125	35.472	.000
K * M	.354	8	.044	.256	.975
Error	5.180	30	.173		
Total	309.888	45			
Corrected Total	32.574	44			

a. R Squared = .841 (Adjusted R Squared = .767)

Homogeneous Subsets

SUSUT_MASAK				
	LEVEL_PENAMBAHA	N	Subset	
			1	2
Duncan ^{a,b}	75:25	15	2.1640	
	50:50	15		2.5487
	25:75	15		2.7347
	Sig.		1.000	.230

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .173.

Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000

Homogeneous Subsets

SUSUT_MASAK						
	WAKTU_MAT URASI	N	Subset			
			1	2	3	4
Duncan ^{a,b}	8	9	1.4089			
	6	9		1.8522		
	4	9			2.7767	
	2	9			2.9722	
	0	9				3.4022
	Sig.			1.000	1.000	.326

Lampiran 4, Analisis hasil pengujian nilai pH daging daging sapi bali pada otot *Longissimus dorsi* dengan waktu maturasi dan kombinasi TAC : TDK.

Descriptive Statistics				
Dependent Variable: NILAI_pH				
LEVEL_PE NAMBAHA N	WAKTU_MATU RASI	Mean	Std. Deviation	N
25:75	0	5.9900	.02646	3
	2	6.2367	.12055	3
	4	6.5200	.06557	3
	6	6.3467	.08505	3
	8	6.3267	.20306	3
	Total	6.2840	.20465	15
50:50	0	5.9133	.06506	3
	2	5.8733	.10116	3
	4	6.3733	.06658	3
	6	6.3600	.07550	3
	8	6.1867	.15503	3
	Total	6.1413	.23600	15
75:25	0	5.8967	.08327	3
	2	5.8100	.07550	3
	4	6.2167	.15275	3
	6	6.0167	.15275	3
	8	6.0733	.15275	3
	Total	6.0027	.18191	15
Total	0	5.9333	.06946	9
	2	5.9733	.21766	9
	4	6.3700	.15898	9
	6	6.2411	.19348	9
	8	6.1956	.18501	9
	Total	6.1427	.23467	45

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: NILAI_pH					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.025 ^a	14	.145	10.886	.000
Intercept	1697.956	1	1697.956	127815.350	.000
K	.594	2	.297	22.344	.000
M	1.230	4	.307	23.147	.000
K * M	.201	8	.025	1.891	.099
Error	.399	30	.013		
Total	1700.379	45			
Corrected Total	2.423	44			

a. R Squared = .836 (Adjusted R Squared = .759)

Homogeneous Subsets

NILAI_pH					
	LEVEL_PENAMB AHAN	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^a b	75:25	15	6.0027		
	50:50	15		6.1413	
	25:75	15			6.2840
	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) = .013

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000

b. Alpha = .05.

Homogeneous Subsets

NILAI_pH					
	WAKTU_MATU RASI	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^{a,b}	0	9	5.9333		
	2	9	5.9733		
	8	9		6.1956	
	6	9		6.2411	
	4	9			6.3700
	Sig.			.467	.408

RIWAYAT HIDUP



Nama saya Musthafa Mahmud lahir di Pinrang, tanggal 31 Oktober 1995 pernah sekolah di SDN 212 Pinrang, SMPN 8 Pinrang dan SMAN 1 Pinrang. Memiliki 1 saudara lelaki dan 1 saudari perempuan, nama ayah saya Alm. Mahmud dan Ibunda saya bernama Hamida. Tahun 2014 saya menyelesaikan sekolah saya di jenjang menengah atas dan lanjut kuliah di Universitas Hasanuddin Fakultas Peternakan. Berhimpun di Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin (HIMATEHATE_UH) dan aktif di MBC sebagai team IT.