

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, R., I. Mangisah dan V. D. Yuniarto. 2019. Nilai pencernaan nutrisi broiler akibat penambahan *Lactobacillus* sp. dalam ransum yang mengandung mikropartikel tepung cangkang telur. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(2): 215-221.
- Ako, A., R. F. Utamy, H. Hasbi, M. I. Said, M.Hatta,. 2024. Eco-friendly Eggshell Meal on Milk Yield and Quality of Holstein Friesian Cows. *Journal of Livestock Science*. 14(3): 112-125.
- Anandita, dan Soyi. 2017. Pengawasan kualitas pangan hewani melalui pengujian kualitas Susu Sapi Perah FH di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 19(2), 96–105.
- Anwar, A. t. K. 2016. Karakteristik Kimia Susu Sapi Perah *Friesian Holstein* (FH) dengan pemberian konsentrat hijauan. Skripsi Universitas Hasanuddin.
- Ayut, O., A. Simsek. 2007. Evaluation of the microelement profile of Turkish hazelnut (*Corylus avellana* L) varieties for human nutrition and health. *Int J Food Sci Nutr* 58: 677-688.
- Azhar, M. 2016. *Biomolekul sel: karbohidrat, protein, dan enzim*. Jakarta: Penerbit Buku Utama.
- Beux, S., Pereira, E., Cassandro, M., Nogueira, A., dan Waszezynskyj, N. 2017. Milk coagulation properties and methods of detection. *Cienc Rural*. Vol. 47.10 : 6
- Budi U, I Bachari, P Lisma. 2008. Penambahan tepung cangkang telur ayam ras pada ransum terhadap fertilitas, daya tetas dan mortalitas burung puyuh. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. Vol. 4:3.
- Fardiansyah, M. 2017. *Penetapan Kadar Protein dalam Susu Segar dan Susu Kemasan dengan Metode Kjeldahl* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Fitriyanto, Y.A., U. Triana dan Sri. , 2013 Kajian kualitas susu pada awal, puncak dan akhir laktasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1) : 299-306.
- Hamdani, M., S, Sulastri. dan A, Husni. 2018. Perbandingan Performa Kuantitatif Sapi Brahman Cross di Peternakan Rakyat dengan di Perusahaan Komersial pada Umur 18-24 Bulan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 5(3), 25-30.

- Harjanti, Sambodho, dan Santoso. 2017. Pengaruh suplementasi baking soda dalam pakan terhadap urea darah dan urea susu sapi perah laktasi. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 19(2) : 66-72.
- Hasibuan, S., M. R. Nugraha., A. Kevin., N. Rumbata., S. Syahkila., S. A. Dhewanty., dan T. Shafira. 2021. Pemanfaatan limbah cangkang telur sebagai pupuk organik cair di kecamatan rumbai bukit. *Prima: Journal Of Community Empowering And Services*. 5(2): 154-160.
- Inoue, Y., Osawa, T., Matsui, A., Asai, Y., Murakami, Y., Matsui, T., & Yano, H. (2002). Changes of serum mineral concentrations in horses during exercise. *Asian-australasian journal of animal sciences*, 15(4), 531-536.
- King MW. 2006. Clinical aspect of iron metabolism. *Journal Medicine Biochemistry*. 15(9): 1-4.
- Larson B.L. 1985. Biosynthesis and Celluler Secration of Milk. In: B.L. Larson: *Laction*, Iowa State University. Ames, P: 129-163.
- Malaka, R. 2007. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Penerbit : Yayasan Citra Emulsi, Makassar.
- McDonald, P. 1981. *The Biochemistry of Silage*. John Wiley and Sons Ltd. London.
- Meikawati, W., dan A. Suyanto, 2014. Uji Organoleptik Tepung Dan Brownies Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terfortifikasi Kalsium Dari Cangkang Telur Ayam Ras. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*.
- Meutia, N. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 16.1:1-5
- Noriyanti, Tri. 2012. Analisis Kalsium, kadmium dan Timbal pada Susu Sapi Secara Spektrofotometri Serapan Atom. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia.
- Nurhartadi, E., A. Nursiwi., R. Utami, dan E. Widayani, 2018. Pengaruh Waktu Inkubasi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Dari Whey Hasil Samping Keju. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IX(2), 1–26
- Okpanachi, U., Yusuf, K. A., Ikubaje, M. K., 2021. Effects of Egg Shell Meal on the Performance and Haematology of Layers and Their Egg Quality.

African Journal of Science, Technology, Innovation and Development, 13(1), 89-96.

- Pargiyanti, P. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29-35.
- Purnama R. C., A. Retnaningsing dan I. Aprianti. 2019. Perbandingan kadar protein susu cair uht full cair cream pada penyimpanan suhu kamar dan suhu lemari pendingin dengan variasi lama penyimpanan dengan metode kjeldhal. *Jurnal Analisis Farmasi*. 4(1): 50-58.
- Ramaisyulis, R., S. Salvia, dan M. Dewi. 2022. Ilmu Nutrisi Ternak. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbu: Tanjung Pati.
- Rismayanthi, Cerika. 2006. Konsumsi Protein untuk Peningkatan Prestasi. *Medikora*. 2 (2) 135-145
- Saputra, A., F. Arfi., dan M. Yulian. 2020. Literature Review: Analisis fitokimia dan manfaat ekstrak daun kelor (*moringa oleifera*). *Jurnal Amina*. 2(3): 114-119.
- Sigit, M., J. W. A. putri, J. W. A. pratama. 2021. Perbandingan Kadar Lemak, Protein Dan Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) Pada Susu Sapi Segar Di Kota Kediri Dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1), 31-35.
- Silvi. 2018. Produksi dan kualitas susu sapi friesian holstain dengan substitusi mineral mix dan tepung cangkang telur sebagai sumber mineral. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Soeharsono. 2008. Laktasi, Produksi dan Peranan Air Susu Bagi Kehidupan Mamalia. Widya Padjajaran Bandung
- Soraya, A. 2016. Kualitas Mikrobiologis Dangke dengan Berbagai Jenis Pelapis dan Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang dan Suhu Refrigerasi. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Stevenson, M. A., Williamson, N. B., dan Hardon, D. W. 1999. The effects of calcium supplementation of dairy cattle after calving on milk, milk fat and protein production, and fertility. *New Zealand Veterinary Journal*, 47(2), 53-60.
- Sulmiyati, S., dan N. S. Said,. 2019. Karakteristik dangke susu kerbau dengan penambahan crude papain kering. *Agritech*, 38(3), 345-352.

- Sunu, K. P. W., Hartutik dan hermanto. 2013. Pengaruh penggunaan ajitein dalam pakan terhadap produksi dan kualitas susu sapi perah. 23(2); 42-51.
- Suprpto, D. Kualitas fisiko kimia, evaluasi sensori dan mikro struktur snack susu yang diproses secara deep fat frying pada tekanan atmosfer dan kondisi vakum. 2015. Phd thesis. Universitas gadjah mada
- Suttle N. F. 2020 Mineral Nutrition of Livestock Oxfordshire. Cabi Publisihing. United Kingdom
- Usmiati,S. 2007. Kefir susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. WartaPenelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 29(2): 12-13.
- Wahidin, W., A. M. Farid, dan F. Firmansyah. 2021. Formulasi dan uji stabilitas pasta gigi cangkang telur ayam ras (Gallus sp) dengan variasi konsentrasi Na. CMC. Fito Medicine: Journal Pharmacy and Sciences. 12(2): 121-130.
- Widyawati, R., dan M. D. W. Pratama. 2020. Perbandingan kadar Lemak dan Berat Jenis Ssu Sapi Perah Friesian Holstein (FH) di Bendul Merisi, Surabaya (Daratan Tinggi). VITEK : Bidang Kedokteran Hewan, 10, 15-19.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Statistik Produksi Curd, Whey, Kadar Protein dan Lemak

		95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
		Upper Bound			
Produksi Curd	T1	18.7921		16.40	18.60
	T2	19.0935		14.90	19.50
	T3	23.1639		16.10	22.50
	Total	19.4560		14.90	22.50
Produksi Whey	T1	83.3121		81.40	83.60
	T2	84.9655		80.50	85.10
	T3	83.0959		77.50	83.90
	Total	82.8974		77.50	85.10
Kadar Protein	T1	4.4587		4.04	4.47
	T2	4.2303		3.12	4.50
	T3	4.6071		3.77	4.49
	Total	4.2599		3.12	4.50
Kadar Lemak	T1	4.8680		3.29	4.72
	T2	4.2228		3.42	4.38
	T3	4.7871		4.14	4.68
	Total	4.4010		3.29	4.72

Lampiran 2. Uji Anova

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Produksi <i>Curd</i>	Between Groups	24.234	2	12.117	3.731	.055
	Within Groups	38.976	12	3.248		
	Total	63.210	14			
Produksi <i>Whey</i>	Between Groups	24.234	2	12.117	3.731	.055
	Within Groups	38.976	12	3.248		
	Total	63.210	14			
Kadar Protein	Between Groups	1.426	2	.713	5.016	.026
	Within Groups	1.706	12	.142		
	Total	3.131	14			
Kadar Lemak	Between Groups	1.482	2	.741	3.597	.060
	Within Groups	2.472	12	.206		
	Total	3.954	14			

Descriptives						
		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean
						Lower Bound
Produksi Curd	T1	5	17.7400	.84735	.37895	16.6879
	T2	5	17.0640	1.63453	.73098	15.0345
	T3	5	20.0340	2.52077	1.12732	16.9041
	Total	15	18.2793	2.12485	.54863	17.1026
Produksi Whey	T1	5	82.2600	.84735	.37895	81.2079
	T2	5	82.9360	1.63453	.73098	80.9065
	T3	5	79.9660	2.52077	1.12732	76.8361
	Total	15	81.7207	2.12485	.54863	80.5440
Kadar Protein	T1	5	4.2120	.19867	.08885	3.9653
	T2	5	3.5620	.53826	.24072	2.8937
	T3	5	4.2200	.31177	.13943	3.8329
	Total	15	3.9980	.47294	.12211	3.7361
Kadar Lemak	T1	5	4.0620	.64913	.29030	3.2560
	T2	5	3.7460	.38403	.17174	3.2692
	T3	5	4.5120	.22152	.09907	4.2369
	Total	15	4.1067	.53141	.13721	3.8124

Lampiran 3. Uji lanjut terhadap kadar protein

Kadar Protein				
	Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
			1	2
Duncan ^a	T2	5	3.5620	
	T1	5		4.2120
	T3	5		4.2200
	Sig.		1.000	.974

Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian



Ket. Proses Pembersihan Cangkang Telur



Ket. Proses Ekstraksi



Ket. Proses Pengayakan



Ket. Pemberian E-TCT



Ket. Pengambilan Sampel susu



Ket. Pengukuran Suhu Pemisahan *curd* dan *whey*



Ket. Menyusun Sampel susu Kedalam *cool box*



Ket. Menimbang Produksi *whey*



Ket. Proses Pengujian kualitas susu

RIWAYAT HIDUP



Nama lengkap penulis Nur Hasana Syarif, biasa dipanggil Nunu. Lahir di Penduluan 17 Juli 2002. Penulis merupakan anak kedua dari pasangan Syarifuddin dan Alm. Sunniah. Alamat penulis dari Provinsi Sulawesi Barat, Kab. Polewali Mandar, Kec. Wonomulyo, Desa Bakka-bakka. Penulis mulai menempuh jenjang pendidikan dari Taman Kanak-Kanak (TK) pada tahun 2006-2008 di TK Aisyah, Wonomulyo. Melanjutkan dijenjang Sekolah Dasar (SD) pada tahun 2008-2014 di SDN 015 Sumberjo, Wonomulyo. Kemudian melanjutkan pendidikan dijenjang Sekolah Menengah Pertama (SMP) pada tahun 2014-2017 di SMPN 01 Wonomulyo. Selanjutnya dijenjang Sekolah Menengah Atas (SMA) pada tahun 2017-2020 di SMAN 01 Wonomulyo. Pada tahun 2018 penulis mendapat pengalaman berkesan yaitu bisa menjadi Pasukan Pengibar Bendera (Paskibraka) pada tahun 2018 sebagai pasukan inti. Pada tahun 2020 menempuh jenjang pendidikan di Universitas Hasanuddin, Fakultas Peternakan. Selama penulis duduk dibangku kuliah penulis aktif dalam berorganisasi dalam lingkup Kema FAPET-UH diantaranya UKM KOMPAS-UH dan Himpunan Mahasiswa Produksi Ternak (HIMAPROTEK-UH). Penulis memiliki hobby berolahraga dan banyak mencoba hal baru yang positif dan menghasilkan seperti jalan-jalan dan mendengar musik.