

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest., D.E. Gerrar., and E.W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. Kendall Publishing Company. USA.
- Abustam, E. 2008. Modul Pembelajaran Berbasis SCL. Ilmu Daging. Lembaga Kajian dan Pengembangan Pendidikan (LKPP), Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press. Makassar.
- Abustam, E., M. I. Said., M. Yusuf. 2017. Pengaruh Persentase Kolagen dalam Pakan Suplemen Blok dan Waktu Maturasi pada Kualitas Daging Sapi Bali. Seminar Nasional Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Adams , D.C. dan R.T., Huffman. 1972. *Effect of controlled gas atmospheres and temperature on quality of packaged pork* .Journal of Food Science ,37 , 869 – 872.
- 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
- Bintaro, V, P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Bulent E., A. Yilmaz, M. Ozcan, C. Kaptan, H. Hanouglu, I. Erdogan, dan H. Yalcintan. 2009. *Carcass measurements and meat quality of Turkish Merino, Ramlic, Kivircik, Chios and Imroz lambs raised under an intensive production system* 82. 64-70.
- Candra, D. 2000. Sifat kimia dan jumlah bakteri otot *infraspitus, longissimus dorsi* dan *semitendinosus* sapi Brahman cross (bx) pada lama pelayuan yang berbeda. Media Peternakan IPB. 23 : 62-67.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, And R.A. Merkel. 1975.
- Principles Of Meat Science. W.H. Freeman And Co., San Francisco.
- Francis , F.J. 1995. Quality as influenced by color .Journal of Food Quality and Preference ,6 , 149 – 155
- Gumilar, J. 2011. Pengaruh pelayuan daging yang berasal dari bangsa, sex, dan musim pemotongan berbeda terhadap kualitas daging. Karya Ilmiah. Fakultas peternakan, universitas padjadjaran.
- Hinterwaldner, R. 1997. Raw Material, in Ward, A.G and A. Courts, Te Science And Technology of Gelatin, New York : Academi Press.
- Judge, M. D., E. D. Aberle., J. C. Forrest., H. B. Hedrick., and R. A. Merkel, 1989.
- Principles of meat science. Publishing Co. Dubuque. Kendall.
- Karim A., A., and R. Bhat. 2009. Fish gelatin: properties, challenges, and prospects as an alternative to mammalian gelatins. The Journal of Food Hydrocolloid 23(3) :563-576.

- Koswara, S. 2009. Teknologi praktis pengolahan daging. Jurnal Ilmiah. 17(1) : 80- 85.
- Lawrie, R, A. 2003. Ilmu Daging. Parakkasi A. UI Press. Jakarta.
- Ma'arif, A. 2009. Pengaruh Asap Cair Terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi Bali. Skripsi . Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ogawa, M., R.J. Portier., M.W. Moody., J. Bell., M.A. Schexnayder., and J.N. Losso. 2004. Biochemical properties of bone and scale collagens isolated from the subtropical fish black drum (*Pogonis cromis*) and sheepshead seabream *Archosargus probatocephalus*. *J. Food Chemistry*, 8 (8) : 495-501.
- 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
- Prasetyo, S., I, Suharto., A, Prima., J, R, Witano., I, Parta., dan Sherly. 2005. Kajian Awal Ekstraksi Kolagen dari Tulang Sapi Secara Batch. Lembaga Penelitian dan Pengembangan. Universitas Katolik Parahyangan.
- Purnomo, H dan Ch. M. Padaga. 1996. Ilmu Daging. Universitas Brawijaya, Malang.
- Sikapang, F. 2009. Pengaruh jenis otot dengan penambahan level asap cair yang berbeda terhadap karakteristik bakso daging sapi bali. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.
- Skierka, E and M. Sadowska. 2007. The influence of different acids and pepsin on the extractability of collagen from the skin of Baltic cod (*Gadus morhua*). *The Journal of Food Chemistry* 105(3) :1302-1306.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tien dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU IPB dan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Zulfahmi, M. 2010. Daya Ikat Air, Kadar Air, pH dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) dengan konsentrasi yang berbeda. Skripsi. Program studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, Riau

RIWAYAT HIDUP



Muh. Aksa Kasim dilahirkan di Makassar pada tanggal 6 Oktober 1998, sebagai anak dari Alm. Drs. Kasim Saleh, M.Si dan Munahar HM. Pada tahun 2011 penulis menyelesaikan Pendidikan di Sekolah Dasar Inpres 10/73 Bajoe kabupaten Watampone, dan pada tahun 2014 penulis menyelesaikan Pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 5 Makassar, pada tahun 2017 penulis menyelesaikan Pendidikan di sekolah Menengah Atas Negeri 14 Makassar. Pada tahun 2017 diterima sebagai Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur mandiri atau JNS (Jalur Non Subsidi). Selama menjadi mahasiswa, Penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi kemahasiswaan seperti HIMATEHATE_UH (Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin).