

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abdollahi, M. R., V. Ravindran, and B. Svihus. 2013. Pelleting of broiler diets: An overview with emphasis on pellet quality and nutritional value. *Anim Feed Sci Technol.* 179:1-23. doi:10.1016/j.anifeedsci.2012.10.011.
- Aberle, E. D., J. H. Forrest, D. E. Gerrard, E. W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science.* USA.
- Abustaman E. H. 2012. *Ilmu Daging.* Masagena Press, Makassar.
- Aharoni, Y., E. Nachtomi, P. Holstein, A. Brosh, Z. Holzer, and Z. Nitsan. 1995. Dietary effects on fat deposition and fatty acid profiles in muscle and fat depots of Friesian bull calves. *Journal of Animal Science.* 73(9):2712-2720.
- Akhadiarto, S. 2010. Pengaruh pemanfaatan limbah kulit singkong dalam pembuatan pellet ransum unggas. *Jurnal Teknologi Lingkungan.* 11(1):127-138. doi:10.29122/jtl.v11i1.1230.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anggorodi, R. 1994. *Ilmu Pakan Ternak Umum.* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Argadyasto, D., Y. Retnani, dan D. Diapari. 2015. Pengolahan daun lamtoro secara fisik dengan bentuk mash, pellet dan wafer terhadap performa domba (Physics processing of leucaena leaves by mash, pellet and wafer on the performance of sheep). *Buletin Ilmu Makanan Ternak.* 13(1):19-26.
- Astuti, I., Z. Bachrudin., Supadomo, dan E. Hermayani. 2007. Pengaruh penambahan oxgall dalam membantu asimilasi kolesterol oleh bakteri Asam Laktat dari saluran pencernaan ikan Tawas. *Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA.* Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Astuti, M. 1980. *Rancangan Percobaan dan Analisis Statistika.* Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ayu, P. C. 2017. *Pengembangan Model Penentuan Kandungan Kimia Utama Pembentuk Flavor Biji Kopi java Preanger Menggunakan FT NIR.* Tesis. Departemen Teknik Mesin Pertanian dan Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Bahar, B. 2003. *Panduan praktis memilih produk daging sapi.* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Beauchemin, K. A., W. Z. Yan and L. K. Rode. 2003. Effects of particle size of alfalfa-based dairy cow diet on chewing activity, ruminal fermentation and milk production. *J. Dairy Sci.* 86:630-643.
- Berrighi, N., K. Boudroua, L. Belkacemi, G. Ros, and G. Nieto. 2020. Influence of feeding systems on Chemical Contents and Sensory Quality of Longissimus thoracis Lamb Muscle cooked in boil and grill. *South Asian Journal of Experimental Biology.* 10(1):1-8. doi:10.38150/sajeb.10(1).p01-08.

- Burns, D. A., and E. W. Ciurzak. 2008. Handbook of Near Infrared Analysis. 3rd Edition. CRC Press. New York, Florida. USA.
- Cahyasari, D., A. Husni, L. Liman, dan A. Qisthon. 2022. Perbandingan kualitas kimia daging sapi brahman cross dari feedloter dan peternakan rakyat di wilayah lampung. Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals). 6(2):181-187.
- Campo, M. M., E. Muela., J.L. Olleta., L.A. Moreno., A. M. Santaliestra-Pasias., M.I. Mesana., and C. Sanudo. 2013. Influence of cooking method on the nutrient composition of Spanish light lamb. Journal of food composition and analysis, 31(2):185-190. doi:10.1016/j.jfca.2013.05.010.
- Carmody, R. N., and R. W. Wrangham. 2009. Cooking and the human commitment to a high-quality diet. In Cold Spring Harbor symposia on quantitative biology. Cold Spring Harbor Laboratory Press. 74:427-434. doi: 10.1101/sqb.2009.74.019.
- Dellmann, H., Dieter, M. Esther, and Brown. 1992. Buku Teks Histologi Veteriner II Dellmann Brown Edisi Ketiga. UI Press, Jakarta.
- Direktorat Jendral, Peternakan. 2014. Pedoman pembibitan kambing dan domba yang baik. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz, and D. Plust, 2011. Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (*Pangasius hypophthalmus*). Acta Sci. Pol. Technol. Aliment. 10(3):359-373.
- Falahudin, A., dan O. Imanudin. 2019. Kualitas daging domba yang diberi pakan silase limbah sayuran. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 6(3):140-146. doi:10.23960/jipt.v6i3.p140-146.
- Fausiah, A., dan A. B. Pasuan. 2018. Karakteristik kualitas kimia daging Sapi Bali di pasar tradisional. Jurnal Ilmu Peternakan Universitas Al Asyariah Mandar. 3(1):8-10. doi:https://dx.doi.org/10.35329/agrovital.v3il.213.
- 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 Company, San Fransisco.
- Hardianto, R., dan N. Sunandar. 2009. Petunjuk Teknis Pembuatan Pakan Lengkap untuk Ternak Ruminansia. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Barat Balai Besar Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian.
- Harper, H., V. M. Rodwell, dan P. A. Mayes. 1979. Biokimia. Terjemahan dari: Harper's Biochemistry. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Hartadi, H., S. Reksohadiprodjo, dan A. D. Tillman. 2005. Tabel Komposisi Pakan untuk Indonesia. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Himmawan, I. 2020. Pengaruh perbedaan bangsa domba terhadap kualitas kimia daging pada otot *Triceps brachii* (TB) dan *Pectoralis profundus* (PP) yang

- diberi pakan mengandung menir kedelai terproteksi. Skripsi. Prodi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ili, M. E., H. D. J. Lalel, dan A. E. Manu. 2016. Pengaruh Aras Energi Pakan dan Skor Kondisi Tubuh Terhadap Produksi dan Kualitas Fisik Daging Ternak Sapi Bali Betina Afkir. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 18(1):1-12.
- Ismi, R. S., R. I. Pujaningsih, and S. Sumarsih, 2017. Pengaruh penambahan level molases terhadap kualitas fisik dan organoleptik pellet pakan kambing periode penggemukan. Doctoral disertation. Fakultas Peternakan Dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ismoyowati, and Y. Sumarmoro. 2011. Fat and Cholesterol Contents Local Duck (*Anas platyrhynchos platyrhynchos*) Meat Fed Mash, Paste, and Crumble Feeds. *Asian Journal of Poultry Science*. 5:150-154.
- Jahan, M. S., M. Asaduzzaman, dan A. K. Sarkar. 2006. Performance of broiler fed on mash, pellet and crumble. *Int. Jurnal Poultry Sci*. 5(3):265-270.
- Juarez, M., S. Faillab, A. Ficco, F. Pena, C. Aviles, and O. Polvillo. 2010. Buffalo meat composition as affected by different cooking methods. *Jurnal of Food and Bioproducts Processing*. 88:145-148. doi:10.1016/j.fbp.2009.05.001.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hendrick, and R. A. Merkel. 1989. *Principle of Meat Science*. 2nd ed. Kendall Hunt Publishing Co. Dubuque, Iowa.
- Karlinasari, L., M. Sabed, N. J. Wistara, A. Purwanto, dan H. Wijayanto. 2012. Karakteristik spektra absorbansi nir (near infrared) spektroskopi kayu acacia mangium willd pada 3 umur berbeda. *Jurnal Ilmu Kehutanan*. 6(1):45-52. doi:10.22146/jik.3310.
- Kondjoyan, A., A. Kohler, C. E. Realini, S. Portanguen, R. Kowalski, S. Clerjon, P. Gatellier, S. Chevolleau, J. M. Bonny, and L. Debrauwer. 2014. Towards models for the prediction of beef meat quality during cooking. *Meat Sci*. 97:323-331. doi:10.1016/j.meatsci.2013.07.032.
- Krisnan, R., dan S. P. Ginting. 2009. Penggunaan solid ex-decanter sebagai perekat pembuatan pakan komplit berbentuk pelet: evaluasi fisik pakan komplit berbentuk pelet. In *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 480-486.
- Lawrie, R.A. 2013. *Ilmu daging*. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh A. Prakkasi, dan Y. Anwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Marzuki, A., dan B. Rozi. 2018. Pemberian Pakan Bentuk Cramble dan Mash Terhadap Produksi Ayam Petelor. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. 18(1).
- Mathius, J. W., A. P. Sinurat, D. M. Sitompul, B. P. Manurung, dan Azmi. 2006. Pengaruh bentuk dan lama penyimpanan terhadap kualitas dan nilai biologis paka komplit. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 57-66.

- Mawati, S., F. Warastuty, dan A. Purnomoadi. 2004. Pengaruh pemberian ampas tahu terhadap potongan komersial karkas domba lokal jantan. *J. Indon. Anim. Agric.* 29(3):172-176.
- Mulyati, N. D. 1994. *Mempelajari Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Stabilitas Karoten Pada Beberapa Sayuran Hijau*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nguju, A. L., P. R. Kale, dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan.* 5(1): 17-23. doi:10.35508/nukleus.v5i1.831.
- Nopriani, U., M. Pangli, dan S. Pantih. 2022. *Pemberdayaan Kelompok Peternak Melalui Sosialisasi Pembuatan Jerami Padi Fermentasi sebagai Pakan Ternak Sapi di Desa Bakti Agung Kabupaten Poso*. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA.* 3(1):130-135. doi:10.33394/jpu.v3i1.5032.
- Nuhriawangsa, A. M. P., dan Pudjomartatmo. 2002. *Kegunaan Enzim Papain dan Pemangangan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir*. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian, UNS, Surakarta. Hal 8.
- Nurwantoro, dan S. Mulyani. 2003. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, A. Purnomoadi, L. D. Ambara, A. Prokoso, dan S. Mulyani. 2012. Nilai pH, kadar air dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 1(2):20-22.
- Oktianingsih, E. A. 2021. *Pengaruh perbedaan rasio penggunaan menir kedelai terproteksi dan tidak terproteksi dalam ransum terhadap performa induk post partum domba ekor tipis*. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ortiz, J. A. C., A. T. Ruiz, J. A. Morales-Ramos, M. Thomas, M. G. Rojas, J. K. Tomberlin, L. Yi, R. Han, L. Giround, and R. L. Jullien, R. L. 2016. Chapter-6 *Insect Mass Production Technologies. Insects as Sustainable Food Ingredients: Production, Processing and Food Applications*; A. T. Dossey, J. A. Morales-Ramos, M. G. Rojas, Eds. 153-201.
- Persson, E., I. Sjolom, and K. Skog. 2003. Effect of high water-holding capacity on the formation of heterocyclic amines in fried beef burgers. *Journal of Agriculture Food Chemistry.* 51(15):4472-4477. doi:10.1021/jf021089q.
- Pourkhalili, A., M. Mirlohi, and E. Rahimi. 2013. Heme iron content in lamb meat is differentially altered upon boiling, grilling, or frying as assessed by four distinct analytical methods. *The Scientific World Journal.* doi:10.1155/2013/374030.
- Purbowati, E., dan E. Suryanto. 2000. Komposisi kimia otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* domba yang diberi pakan dasar Jerami padi dan aras konsentrat yang berbeda. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis.* 25(2):66-72.

- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budhi, dan W. Lestariana. 2005. Komposisi kimia otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* domba local jantan yang dipelihara di pedesaan pada bobot potong yang berbeda. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 25:1-7.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budhi, dan W. Lestariana. 2006. Chemical composition of longissimus dorsi and biceps femoris on different slaughter weight of local male sheep reared in the village. *Animal Production*, 8(1).
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budhi, dan W. Lestariana. 2008. Pemanfaatan energi pakan komplit berkadar protein-energi berbeda pada domba lokal jantan yang digemukkan secara feedlot. *J. Pengembangan Peternakan Tropis*. 33(1):59-65.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budhi, dan W. Lestariana. 2009. Komposisi kimia daging domba yang digemukkan secara feedlot dengan pakan komplit berkadar protein dan energi yang berbeda. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Purnomo, 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Putri, B. R. T., I. B. G. Pratama, dan D. A. Warmadewi. 2017. *Manajemen pabrik pakan*. Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Bali.
- Rahmat, D., dan D. Wiradimeja. 2011. Pendugaan Kadar Kolesterol Daging dan Telur Berdasarkan Kadar Kolesterol Darah Pada Puyuh Jepang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1):35-38.
- Retnani, Y., N. N. Barkah, and A. Saenab. 2020. Processing Technology of Feed Wafer to Increase Feed Production and Efficiency. *Wartazoa. Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*. 30(1):37-50. doi:10.14334/wartazoa.v30i1.2473.
- Rinanto, A. U., N. O. A. Kustanti, dan A. Widigdyo. 2018. Pengaruh penggunaan tepung daun belimbing manis (*Averrhoa carambola* L.) sebagai substitusi pakan kelinci terhadap performa kelinci *Hyla Hycole*. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*. 12(1):9-20. doi:10.35457/aves.v12i1.1132.
- Riyanto, J. 1998. *Karakteristik kualitas daging sapi jantan peranakan ongole pada berbagai macam otot*. Thesis. Program Pascasarjana. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Riyanto, J., M. Cahyadi, and A. P. Aji. 2018. Nutrition content of brisket point end of part Simental Ongole Crossbred meat in boiled various temperature. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 102(1):012011. doi:10.1088/1755-1315/102/1/012011.
- Riyanto, R., N. Priyantono, T. H. Siregar. 2007. Pengaruh perebusan, penggaraman dan penjemuran pada udang dan cumi terhadap 7-ketokolesterol. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 2(2):147-151. doi:10.15578/jpbkp.v2i2.458.

- Rosmayanti, P., D. Sudrajat, dan B. Malik. 2019. Pengaruh penggunaan pakan tepung Indigofera sp terhadap respon fisiologis domba ekor gemuk. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 5(2):57-64.
- Sampurna, I. P., dan T. S. Nindhia. 2016. Metodologi ilmiah dan rancangan percobaan. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana, Denpasar.
- Schwanninger, M., J. C. Rodrigues, and K. Fackler. 2011. A review of band assignments in near infrared spectra of wood and wood components. *Journal of Near Infrared Spectroscopy*. 19(5):287-308. doi:10.1255/jnirs.955.
- Searle, T. W., and D. A. Griffiths. 1983. Equation for postnatal chemical composition of the fat-free empty body of sheep and cattle. *Journal of Agriculture Science*. 100:693-699.
- Setiawan, P. J., M. C. Padaga, dan A. S. Widati. 2014. Kajian kualitas fisik dan kimia daging kambing di pasar kota Malang. Doctoral dissertation. Universitas Brawijaya, Malang.
- Sitepoe, M. 2008. Cara Memelihara Domba dan Kambing Organik. Indeks, Jakarta.
- Soedjana, T. D. 2011. Peningkatan konsumsi daging ruminansia kecil dalam rangka diversifikasi pangan daging mendukung PSDSK 2014 (increasing mutton and chevon consumption to support beef self sufficiency initiative in production and consumption by 2014). Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan teknologi daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno dan H. L. Davies. 1987. Studies on the growth and carcass composition in daldale wether lambs. I the effect of dietary energy concentration and pasture species. *Aust. J. Agric. Res.* 38:403-415.
- Solikhah, F. 2016. Kualitas daging kelinci peranakan New Zealand white yang diberi perlakuan bentuk konsentrat berbeda ditinjau dari WHC, kolesterol, warna dan keempukan. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Sukria, H. A., dan R. Krisnan. 2009. Sumber dan ketersediaan bahan baku pakan di Indonesia. IPB Press, Bogor.
- Sumnu, G., dan S. Sahin. 2005. Recent Developments Microwave Heating. *Emerging Technologies for Food Processing*. 53:419-444.
- Sutardi, T. 2001. Revitalisasi peternakan sapi perah melalui penggunaan ransum berbasis limbah perkebunan dan suplementasi mineral organik. Laporan akhir RUT VIII 1. Kantor Kementerian Negara Riset dan Teknologi dan LIPI.
- Sutton, J. D. 1984. Feeding and milk fat production. *Occasional Publ. Brit. Soc. of Anim. Prod.* 9: 43-57.

- Suwiti, N. K., P. Suastika, I. B. N. Swacita, dan I. W. Piraksa. 2013. Tingkat kesukaan wisatawan asing di Bali terhadap daging sapi dan wagyu. Proseding Seminar Nasional Sapi Bali. Hal 42.
- Thiasari, N., H. Hermanto, dan H. Hartutik. 2014. The effect of energy in the concentrate on in vivo digestibility of fat-tailed sheep. *Ternak Tropika Journal of Tropical Animal Production*. 15(2):44-50.
- Van Kempen L. 2001. Infrared technology in animal production. *World's Poultry Science Journal*. 57(1):29-48. doi:10.1079/WPS20010004.
- Warsito, H., Rindiani, dan F. Nurdyansyah. 2015. Ilmu Bahan Makanan dasar. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Wati, A. K., S. D. Widyawati, W. P. S. Suprayogi, and J. Riyanto. 2019. The meat chemical quality of lamb's *Longissimus dorsi* muscles with addition of saponified animal and vegetable oil in the ration. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 250(1):012077. doi:10.1088/1755-1315/250/1/012077.
- Wheeler, T. L., G. W. Davis, B. J. Stocker, and C. J. Hammond, 1987. Cholesterol concentration of Longissimus dorsi, subcutaneous fat and serum of two beef cattle breed type. *J. Anim. Sci*. 65(6):1531-1537.
- Wijaya, V. G., Ismoyowati, dan D. M. Saleh. 2013. Kajian Kadar Kolesterol dan Triglicerida Darah Berbagai Jenis Itik Lokal Yang Pakannya Disuplementasi Dengan Probiotik. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(2):661-668
- Winarto, W., N. Irwani, dan S. Kaffi. 2014. Optimasi Pembuatan Pellet Rumput Gajah (*Pennisetum purpurium*) sebagai Peluang Ekspor untuk Pakan Ternak Ruminansia. *Jurnal Ilmiah Teknik Pertanian-TekTan*. 6(2):128-142.
- Yuanita, L. 2006. Oksidasi asam lemak daging sapi dan ikan pada penggunaan natrium tripolifosfat: pemasakan dan penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dasar*. 7(2):194-200.
- Yusuf, M. 2018. Konsumsi, Pertambahan Berat Badan Harian, Konversi dan Efisiensi Pakan Sapi Bali Jantan Muda yang diberi Pakan Lamtoro dan Campuran Lamtoro dan Gamal. Doctoral dissertation. Universitas Mataram.