

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin. 2002. Penggemukan Sapi Potong. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard and E. W. Mills. 2001. Principles Of Meat Science. Ed ke-4. Iowa : Kendall/Hunt Publishing Company.
- Agostoni, C., L. Moreno and R. Shamir, 2016. Palmitic Acid and Health: Introduction. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. vol. 56, no. 12 : 1941-1942
- Aldeni, M. P. 2020. Profil Asam-Asam Lemak Daging Sapi Pesisir Pada Berbagai Jenis Otot Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Almatsier, S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amtiran, C. P. K., Amalo, F. A., Maha, I. T., & Nitbani, H. (2021). Muscle Micromorphology and Histomorphometry of Sumba Ongole Cattle (*Bos indicus*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 9(3), 265-278.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Archibeque S. L., Lunt D. K., Gilbert C. D., Tume R. K., Smith S. B. 2005. Indeks asam lemak dari stearoyl-CoA desaturase tidak mencerminkan aktivitas enzim stearoyl-CoA desaturase yang sebenarnya dalam jaringan adiposa sapi jantan yang diberi pakan berbasis jagung, biji rami, atau sorgum. *Jurnal Ilmu Peternakan* 83, 1153–1166.
- Bailey, Regina. 2019. Reproduksi Aplikatif Dalam Budidaya Sapi. Gramedia, Jakarta.
- Bailey A. J and Light N. D. 1989. Connective Tissue in Meat and Meat Products Elsevier Appl. Sci. London.
- Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian Bogor. 2012. Penanganan Pasca Panen Padi. Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian. <http://www.litbang.deptan.go.id/berita/one/930/>. (Diakses, 26 Agustus 2016).
- Bellew, J. W., Fenter, P. C., Chelette, B., Moore, R., & Loreno, D. 2003. Effects Of A Short-Term Dynamic Balance Training Program In Healthy Older Women. *J Geriatry Phys Ther*, 28(1), 4-8, 27.

- Beserra, F. J., Madruga, M. S., Leite, A. M., Silva, E. M. C., Maia E. L. 2004. Effect of Age at Slaughter on Chemical Composition of Meat From Moxotó Goats and Their Crosses. *Small Rumin Res.* 55:177-181.
- Browning, M. A., D. Lhuffman, W. R., Egbert, and S. B. Jungs. 1990. Physical and Compositional Characteristic Of Beef Carcass Selected For Leanness. *J. Food. Sci.* 55:9-14.
- Caneque, V., Velasco S., Diaz, M. T., De huidobro, F. R., Perez, C., Lauzurua, S., 2003. Use of whole barley with a protein supplement to fatten lambs under different management systems and its effect on meat and carcass quality. *Anim. Res* 52 :271-285.
- Connor, W. E. 2000. Importance of n₃ Fatty Acids in Health and Disease. *American Journal of Clinical Nutrition.* 71(1): 171S–175S.
- Choi, S. H., Hawongbo, S., Kim, S. W., Choy, Y. H., Hur, S. N. 2008. Feeding management to improve the productivity of Korean black goat. In Lee SN and Bejosano CP (eds). *Proceeding the International Seminar on Production Increases in Meat and Dairy Goats by Incremental Improvements in Technology and Infrastructure for Small-scale Farmers in Asia.* Bogor, 4-8 Agustus 2008. Indonesian Research Institute for Animal Production, Livestock Research Institute, Council of Agriculture Taiwan ROC, Bogor. p. 51-59
- Daruwati, I., M. W. Eva dan K. O. Nanny. 2009. Penandaan Asam Linoleat Sebagai Isolat Benalu Teh Untuk Diagnosis Kanker Dengan Radionuklida Iodium 131. *Prosding Seminar Hasil Sains dan Teknologi Nuklir PNTBR-BATAN*, 3 Juni 2009.
- David, G. W. 2005. *Analisis Farmasi.* Edisi Kedua. EGC, Jakarta.
- Direktorat Perbibitan dan Produksi Ternak. 2015. *Ditjen Peternakan dan Keswan Kementerian Pertanian Republik Indonesia.*
- Diana, F. M. 2013. Omega 6. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol 7 (1).
- Dubost, A., Micol, D., Picard, B., Lethias, C., Andueza, D., Bauchart, D., dan Listrat, A. 2013. Structural and Biochemical Characteristics of Bovine Intramuscular Connective Tissue and Beef Quality. *Meat Science* 95: 555-561. Elsevier Ltd. DOI: 10.1016/j.meatsci.2013.05.040.
- Estiasih, Teti, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan.* Bumi Aksara, Jakarta.
- Friigolet, M. E and R. G Anguilor. 2017. The Role of The Novel Lipokine. Palmitoleic Acid in Health and Disease. *Advances in Nutrition*, Vol 9 No. 1.

- Gifari, A. 2011. Karakteristik Asam Lemak Daging Keong Macan (*Babylonia sprita*), Kerang Tahu (*Meretrix meretrix*) dan Kerang Salju (*Pholas dactylus*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Grundy, S. M (2003). Comparison Of Monounsaturated Fatty Acids and Carbohydrate For Lowering Plasma Cholesterol. *N. Engl. J. Med.* 314:745.
- Grey, D. E., M. Alias and T. R. Black. 2002. Effect Of Instruction On Spatical Visualization Ability in Civil Engineering Students. *Internasional Education Journal* Vol. 3, No. 1, 2002.
- Hames, D and N. Hooper. 2005. *Biochemistry*, 3th. Taylor and Francis, New York.
- Herlina, N., Ginting M. H. S. 2002. Lemak dan Minyak. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara.
- Hudayana, T dan I. G. P. Wiratama. 2014. Kajian Hidrodeoksigenasi Minyak Biji Kapok (*Ceiba pentandra*) Dengan Katalis Ni-Mo/ γ -Al₂O₃ Untuk Sintesa Biohidrokarbon. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Khatolik Parahyangan.
- Hu, F. B., Stampfer, M. J., Manson, J. E. 1999. Dietary Saturated Fats And Their Food Sources In Relation To The Risk Of Coronary Heart Disease In Woman. *Amer. J. Cli. Nutr.* 70: 1001-1008.
- Husain, M. H. 2016. Komposisi Asam Lemak Neutral Lipid Of Muscle Dan Intermuscular Adipose Tissue Lipid Antara Sapi Weaners Dan Matures. *J. Agrisains* 17 (1) : 1 – 7
- Irshad, A., Kandeepan, G., Kumar, S., Kumar, A. A., Vishnuraj, M. R., Shukla, V. 2012. Factors influencing carcass composition of livestock: a review. *J. Anim. Prod. Adv.* 3(5):177-186.
- Iskandar, Y. 2009. Penentuan Kadar Asam Linoleat Pada Tempe Secara Kromotografi Gas. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Jiang, T., Busboom, J. R., Nelson, M. L., O'Fallon, J., Ringkop, T. P., Joos, D dan Piper, K. 2010. Effect Of Sampling Fat Location and Cooking On Fatty Acid Composition Of Beef Steak. *Meat Sci.* 84: 86-92.
- Judge, M. D., Aberle, E. D., Forrest, J. C. Hedrick, H. B and Merkel, R. A. 1989. *Principles Of Meat Science*. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing C., Dubuque, Iowa.
- Kazala, E. C., F.J. Lozeman, P. S. Mir, A. Laroche, D.R. Bailey and R. J. Weselake. 1999. Relationship of Fatty Acid Composition to

Intramuscular Fat Content in Beef From Crossbred Wagyu Cattle. *J Anim Sci.* 77:1717-1725.

Kelly, F. D., Sinclair, S. J., Mann, N. J., Turner, A. H., Raffin, F. L., Blandford, M. V. 2002. Short-term Diets Enriched In Stearic Or Palmitic Acids Not Alter Plasma Lipids, Platelet Aggregation Or Platelet Activation Status. *European J. Clin. Nutr.* 56: 490-499.

Khomsan, A. 2004. Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup. PT Grasindo, Jakarta.

Koswara, S. 2006. Konsumsi Lemak yang Ideal Bagi Kesehatan. Ebook pangan. <http://ebookpangan.com>. Diakses pada tanggal 21 September 2021.

Kotiah, U. 2007. Pengaruh Pemberian Ekstrak Lidah Buaya Terhadap Kadar Kolesterol HDL dan LDL Serum Tikus Putih Hiperkolesterolemi. Skripsi. Universitas Negeri Semarang, Semarang.

Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Li, D., Sinclair, A. J., Mann, N., Turner, A., Ball, M., Kelly, F. 1999. The Association Of Diet and Thrombotic Risk Factors In Healthy Male Vegetarians and Meat Eaters. *European J. Clin. Nutr.* 53: 612-619.

Mayes, P. A. 2003. Biosintesis Asam Lemak. In: Murray RK, Granner DK, Mayes PA, Rodwell VW, editors. Biokimia, Jakarta.

McAfee, A. J., McSorley, E. M., Cuskelly, G. J., Moss, B. W., Wallace, J. M. W., Bonham, M. P and Fearon, A. M (2010). Red Meat Consumption: An Overview Of The Risks and Benefits. *Meat Sci.* 84: 1-13.

Muller, H., A. S. Lindman, A. L. Brantsaeter, and J. I. Pedersen. 2003. The serum LDL/HDL cholesterol ratio is influenced more favorably by exchanging saturated with unsaturated fat than by reducing saturated fat in the diet of women. *The Journal of Nutrition.* Vol 133 (1), 78-83.

Murhadi, H. R. A. Mulyani, dan Marniza. 2009. Ekstraksi Dan Identifikasi Asam Lemak Biji Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*). Prosiding Seminar Nasional Tentang Agroindustri dan Diseminasi Hasil-Hasil Penelitian. Polinela, April 2009 hal 224-232.

Marino, S.V., Albenzio, M., Girolami, A., Muscio, A., Sevi, A and Braghieri, A. 2006. Effect Of Forage To Concentrate Ratio On Growth Performance and On Carcass and Meat Quality Of Podolion Young Bulls. *Meat Sci.* 72: 415-424.

Novita, W. N. 2021. Profil Asam Lemak Daging Sapi Brahman cross (BX) Pada Berbagai Jenis Otot Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.

- Ozyurt, G., O. Duysak, E. Akamca and C. Tureli. 2006. Seasonal changes of fatty acid of cuttlefish *sepia officinalis* (Mollusca : Cephalopoda) in the northeastern mediterranean sea. *Food chem* 95: 382-385.
- Parrett, D. F., P. J. Bechtel, J. R. Romans, and F. K. McKeith. 1989. Composition of beef subprimal cuts. *Journal of Food and Comparative Analysis* 2, 79.
- Payne and Rollinson. 1973. Cattle Production In The Tropics. Logman Group Ltd, London.
- Peni, S. H dan Rukmiasih, M. S. 2000. Meningkatkan Produksi Daging Sapi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio. 2002. Fisiologi Nutrisi. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press. Bogor.
- Purbowati, E., E. Baliarti, Budhi, dan W. Lestariana. 2005. Profil Asam Lemak Daging Domba Lokal Jantan yang Dipelihara di Pedesaan pada bobot Potong dan Lokasi Otot Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. Vol 29 (2).
- Purchas R. W., T. W. Knight and J. R. Busboom. 2005. The Effect Of Production System And Age On Concentrations Of Fatty Acids In Intramuscular Fat Of The Longissimus And Triceps Brachii Muscles Of Angus-Cross Heifers. *Meat Science* 70 (2005) 597-603.
- Riyadi, S. 2008. Sifat Fisik dan Asam Lemak Daging Domba yang Diberi Pakan Ransum Komplek dan Hijauan dengan Persentase yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rule, D. C., K. S. Broughton, S. M. Shellito, and G. Maiorano. 2002. Comparison of muscle fatty acid profiles and cholesterol concentrations of bison, beef cattle, elk, and chicken. Department of Animal Science, University of Wyoming, Laramie 82071-3684 and Università degli Studi del Molise, Campobasso, Italy.
- Rusdimansyah. 2011. Profil Perlemakan Karkas Domba Ekor Gemuk dan Domba Ekor Tipis Dengan Penggunaan Ekstrak *Eurycoma longifolia* JACK (ELJ). Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rusman, Soeparno, Setiyono dan Suzuki, A. 2003. Characteristics Of Biceps Femoris And Longissimus Thoracis Muscles Of Five Cattle Breeds Grown In a Feedlot System. *Anim. Sci. J.* 74:N: 59-65.
- Rusman. 2005. Pembelajaran Pengembangan Asam Lemak Daging. Jakarta:PT Raja Grafindo Persada.
- Ruxton, C. H. S., Reed, S. C., Simpson, M. J. A and Millington, K. J. 2004. The Health Benefits Of Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids: A Review Of

The Evidence. *J.Hum. Nutr. Dietetics: The Official J. Brit. Diatetic Assoc.* 17:449-459.

Saka. *et al*, 2005. Karakteristik Karkas Sapi Bali Betina dan Jantan yang Dipotong di Rumah Potong Umum Pesanggaran, Denpasar. Fakultas Peternakan Universitas Udayana. Denpasar, Bali.

Sartika, Ratu Ayu Dewi. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, Vol. 2, No. 4, p. 154-160.

Scollan, N., Hocquette, J., Nuenberg, K., Dannenberger, D., Richardson, I and Moloney, A. 2006. Innovations In Beef Production System That Enhance The Nutritional and Health Value Of Beef Lipids and Their Relationship With Meat Quality. A review. *Meat Sci.*74: 17-33.

Schumacher, M., Delcurto Wyffels, H., Thomson, J., Boles, J. 2022. Fat Deposition and Fat Effect on Meat Quality. A Review. *Anim. Sci.* 10: 3390

Sediaoetama, A. D. 2010. Ilmu Gizi Jilid 1. Dian Rakyat, Jakarta.

Shackelford, S. D., T. L. Wheeler, and M. Koochmarai. 1995. Relationship between shear force and trimmed sensory panel tenderness ratings of 10 major muscles from *Bos Indicus* and *Bos Taurus* cattle. *J. Anim. Sci.* 73: 3333-3340.

Silalahi, J., dan S. Nurbaya. 2011. Aterogenisitas dari Minyak dan Lemak didalam Makanan. *Prosiding Seminar Nasional Biologi. FMIPA Universitas Sumatera Utara. Medan : USU Press. Hal. 290-302.*

Smith, J. 2009. Psikologi Kualitatif. Yogyakarta : Pustaka Pelajar, 52.

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. 4th Ed. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta (ID).

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan Pertama. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Sparkman, O. D., Penton, Z., Fulton, G. 2011. Gas chromatography and mass spectrometry : a practical guide, Elsevier.

Sriyani, N. L. P. 2017. Profil Asam Lemak Daging Babi Bali Asli dan Babi Landrace. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Udayana, Bali.

- Sumisih. 2012. Ekstraksi Asam Lemak Omega-3 dari Minyak Ikan Hasil Samping Pengalengan Ikan Lemuru dengan Teknologi Fluida CO₂ Superkritik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susilawati, Murhadi, Agustina. 2015. Ragam Asam-Asam Lemak Daging Kambing dan Sapi Segar Serta Olahannya pada Lokasi Karkas yang Berbeda. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional. FKPT-TPI.
- Teixeira, P. D., D. M. Oliveira, M. L. Chizzotti, A. Chalfun-Junior, T. C. Coelho, M. P. Gionbelli, L. V. Paiva, J. R. R. Carvalho and M. M. Ladeira. 2017. Subspecies and Diet Affect The Expression of Genes Involved in Lipid Metabolism and Chemical Composition of Muscle in Beef Cattle. *Meat Sci.* 133(2017): 110-118.
- Tuminah, S. 2010. Efek Perbedaan Sumber Dan Struktur Kimia Asam Lemak Jenuh Terhadap Kesehatan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Biomedis dan Farmasi. *Buletin Penelitian Kesehatan* 38(1):43-45.
- Tuminah, S. 2009. Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh Terhadap Kesehatan. *Media Peneliti dan Pengembangan Kesehatan Vol XI*.
- Turk, S. N. dan S. B. Smith. 2009. Carcass Fatty Acid Mapping. *Jurnal of Meat Science* 81: 658-663.
- Ulum, M. F., Suprpto, Jakaria, E. 2014. Ultrasonography Image or Longissimus Dorsi Muscle of Bali Cattle. Dalam Prosiding. KIVNAS PDHI XIII. Konferensi Ilmiah Veteriner Nasional ke-13 Perhimpunan Dokter Hewan Indonesia, Padang, Indonesia, Nov. 23-26, 2014. pp: 368-369.
- Ulberth, F. and M. Henninger. 1992. One-Step Extraction / Methylation Method for Determining The Fatty Acid Composition of Processed Foods. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 69(2):174-177.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Utari, D. M., 2010. Kandungan Asam Lemak, Zink dan Copper Pada Tempe, Bagaimana Potensinya untuk Mencegah Penyakit Degeneratif, *Gizi Indon*, 33 (2) : 108-115.
- Vargas, C. A., T. A. Olson, C. C. Chase, A. C. Hammond and M. A. Elzo. 1999. Influence of Frame Size and Body Condition Score on Performance of Brahman Cattle. *J Anim Sci.* 77(1999): 3140-3149.
- Warris, P. D. 2000. *Meat Science An Introductory Text*. P 320. CABI Publishing. New York.

Webb and Oneil. 2008. The Animal Fat Paradox and Meat Quality: A Review. *Meat Science* 80 (2008) 28 –36.

Wibowo, P. H. 2008. Penentuan Bilangan Peroksida Asam Miristat dari Unit Fraksinasi di PT. Soci Medan. Skripsi. Medan : Universitas Sumatera Utara.

Wood, J. D., M. Enser, A. V. Fisher, G. R. Nute, P. R. Sheard, R. I. Richardson, S. I. Hughes, F. M. Whittington. 2008. Fat deposition, fatty acid composition and meat quality: A review. *Meat Sci* 78: 343-358.

Wood, J. D., Richardson, R. I., Nute, G. R., Fisher, A. V., Campo, M. M., Kasapidou, E., Sheard, P. R., Enser, M. 2003. Effects of fatty acids on meat quality: a review. *Meat Sci*. 66:21-32.

Wood, J. D., er. all. 2007. *Fat Deposition, Fatty Acid Composition and Meat Quality: A Review*. Elsevier. *Meat Science*. 78: 343-358.

Zubir, Soeparno dan Setiyono. 2002. Komposisi Asam Lemak Otot Sapi Jantan Hasil Kawin Silang Induk Bali Dengan Berbagai Bangsa. *Jurnal Agrosains* Vol.15(2). Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Zulkifli, M dan Teti Estiasih. 2014. Sabun Dari Distilat Asam Lemak Minyak Sawit: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 4 p.170-177.

