

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard and E. W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. 4th Edition. Hunt Publishing Company, Kendall.
- Agostoni, C., L. Moreno and R. Shamir. 2016. Palmitic Acid and Health: Introduction. *Critical Reviews in Food Science and Nutritions*. 56(12): 1941-1942
- Badan Pusat Statistik. 2019. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Badan Pusat Statistik Sumatera Barat, Padang.
- Blakely. J. dan D. H.Bade. 1992. *Ilmu Peternakan*. Edisi keempat. Terjemahan B.Srigandono. UGM-Press, Yogyakarta.
- Daruwati, I., M. W. Eva dan K. O. Nanny. 2009. Penandaan Asam Linoleat sebagai Model Isolat Benalu Teh untuk Diagnosis Kanker dengan Radionuklida Iodium-131. *Prosding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Nuklir PNTBR-BATAN*.
- David, G. W. 2005. *Analisis Farmasi*. Edisi kedua. EGC, Jakarta.
- German, J. B. and C. J. Dillard. 2004. Saturated fats : What dietary intake?. *American Journal Clinical Nutrition*. 80(3).
- Gifari, A. 2011. Karakteristik Asam Lemak Daging Keong Macan (*Babylonia spirata*), Kerang Tahu (*Meretrix meretrix*) dan Kerang Salju (*Pholas dactylus*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hafid, H dan R. Priyanto. 2006. Pertumbuhan dan Distribusi Potongan Komersial Karkas Sapi Australian Commercial Cross dan Brahman Cross Hasil Penggemukan. *Jurnal Media Peternakan*, 29(2): 63-69.
- Hames D, and N. Hooper. 2005. *Biochemistry*, 3th. Taylor and Francis, New York.
- Herlina, N. dan M. H. Ginting. 2002. *Lemak dan Minyak*. USU Digital Library. Universitas Sumatera Utara, Medan
- 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 Katholik, Parahyangan.

- Iskandar, Y., 2009. *Penentuan Kadar Asam Linoleat Pada Tempe Secara Kromatografi Gas*. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Khomsan, A. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. PT Grasindo, Jakarta.
- Koswara, S. 2006. Konsumsi Lemak yang Ideal Bagi Kesehatan. Ebook pangan. <https://www.scribd.com/doc/50270890/Konsumsi-Lemak-Yang-Ideal>. Diakses pada tanggal 18 Oktober 2020.
- Kotiah, U. 2007. Pengaruh Pemberian Ekstrak Lidah Buaya Terhadap Kadar Kolesterol HDL dan LDL Serum Tikus Putih Hipercolesterolemia. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. Terjemahan A. Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- 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.
- Murtidjo. 2000. *Manajemen Pemasaran Sapi*. Prenhallindo, Jakarta.
- Mustofa, Z. 2001. Analisis Pemasaran Sapi Potong Di Kabupaten Blora Jawa Tengah. *Prosiding Seminar*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Novita, W. N. 2021. Profil Asam Lemak Daging Sapi Brahman Cross (BX) pada Berbagai Jenis Otot yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.
- Purbowati, E., E. Baliarti, S. P. S. 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 Komplit dan Hijauan dengan Persentase yang Berbeda. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Rusman, Soeparno, Setiyono and A. Suzuki. 2003. Characteristics of Biceps femoris and Longissimus thoracis muscles of five cattle breeds grown in a feedlot system. *Animal Science Journal*. 74: 59–65
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 2(4): 154-160.
- Silalahi, J. dan S. Nurbaya. 2011. Aterogenitas dari Minyak dan Lemak didalam Makanan. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. FMIPA Universitas Sumatera Utara. Medan : USU Press. Hal. 290-302.
- 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., Z. Penton and G. Fulton. 2011, *Gas Chromatography and Mass Spectrometry. A Practical Guide*, Elsevier.
- 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 dan 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*.
- 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.
- Turk, S. N. and S. B. Smith. 2009. Carcass Fatty Acid Mapping. *Journal of Meat Science*, 81(2009) : 658-663.
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Webb, E. C. and H. A. Oneill. 2008. Review: The Animal Fat Paradox and Meat Quality. *Meat Sci*, 80: 28-36.
- Wibowo, P. H. 2008. Penentuan Bilangan Peroksida Asam Miristat dari Unit Fraksinasi di PT. Soci Medan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Wood, J. D., M. Enser, A. V. Fishe, G. R. Nute, P. R. Sheard, R. I. Richardson, S. I. Hughes and F. M. Whittington. 2008. Fat Deposition, Fatty Acid Composition and Meat Quality: A review. *Meat Sci*, 78: 343-358.
- Zubir, Soeparno dan Setiyono. 2002. Komposisi Asam Lemak Otot Sapi Jantan Hasil Kawin Silang Induk Bali Dengan Berbagai Bangsa. *Jurnal Agrosains Universitas Gajah Mada*, 15(2).
- Zulkifli, M dan T. Estiasih. 2014. Sabun dari Distilat Asam Lemak Minyak Sawit: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 170-177.

