

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press, Makassar.
- Agostoni, C., L. Moreno and R. Shamir, 2016. Palmitic Acid and Health: Introduction.Critical Reviews in Food Science and Nutritions. vol. 56, no. 12 : 1941-1942
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia PustakaUtama, Jakarta
- Anwar. 2004. Keragaman Karakter Eksternal dan DNA Mikrosatelite Sapi Pesisir Sumatera Barat. Disertasi. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Astawan, M. 2004. Kandungan Daging Sapi. PT Gramedia Pustaka, Jakarta
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan, Jakarta
- Cifuni, G.F., F. Napolitano, A.M., Riviezzzi, A. Braghieri and A. Girolami. 2004. Fatty acid profile, cholesterol content and tenderness of meat from Podolian young bulls. *Meat Science* Vol 67: 289–297
- 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. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Nuklir PNTBR-BATAN.
- Diana, F.M. 2013. Omega 6. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol 7 (1).
- Direktorat Perbibitan dan Produksi Ternak. 2015. Ditjen Peternakan dan Keswan Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2015. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan.Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian. Indonesia, Jakarta.
- Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan Depkes RI.1979. *Farmakope Indonesia*. Edisi III. Jakarta.
- German J.B and C.J Dillard . 2004. Saturated fats :What dietary intake?. *Journal Clin Nutr.*; 80:550-9.

Hendri, Y., Azwir dan P. Yufdy. 2010. Sukses Beternak Sapi Dengan Pakan Lokal. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat, Sukarami.

Herlina, N., dan Ginting M.H.S. 2002. Lemakdan Minyak. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara, Medan

Hudayana dan Wiratama.2014. Kajian Hidrodeoksigenasi minyak Biji Kapok (*Ceiba pentandra*) Dengan Katalis Ni-Mo/ γ -Al₂O₃Untuk Sintesa Biohidrokarbon.Lembaga penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik parahyangan.

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

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.Gramedia, 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 12 Januari 2020

Kotiah, U. 2007. Pengaruh Pemberian Ekstrak Lidah Buaya Terhadap KadarKolesterol HDL dan LDL Serum Tikus Putih Hipercolesterolemia. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.

Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Terjemahan : Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.

Mandell, I. B., J. G. Buchanan-Smith, B. J.Holub, and C. P. Campbell. 1997. Effectof fish meal in beef cattle diets on growth performance, carcass characteristics, andfatty acid composition of longissimusmuscle. *J.Anim. Sci.* 75: 910-919.

Meyes, P. A. 1999. Biosintesis Asam Lemak.Dalam: Biokimia Harper. Eds. Diterjemahkan oleh : A.Hartono. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta

Ozyurt, G., O. Duysak, E. Akamca and C . Tureli. 2006. Seasonal changes of fattyacid of cuttlefish *sepia officianals* (Mollusca : Chepalopoda) in the northeastern mediterranean sea. *Food chem* 95: 382-385.

Pangestika, R. 2017. Kualitas Fisik Dan Kimia Pada Potongan Primal Karkas Sapi Krui Betina Di Kabupaten Pesisir Barat Lampung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung

- Prasetyo, H., C. Masdiana, M.E. dan Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi Di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 8(2): 1-8
- Purbowati, E., Baliarti, Budhi., dan W. Lestariana . 2005. Profilasam 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 .
- Putra, E. D. L. 2004. Kromatografi Cair Kinerja Tinggi dalam Bidang Farmasi.USU Digital Library. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rusdimansyah. 2011. Profil Perlemakan Karkas Domba Ekor Gemuk dan Domba Ekor Tipis dengan Penggunaan Ekstrak *Eurycoma longifolia Jack* (ELJ). *Thesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rusman, Soeparno, Setiyono dan A. Suzuki. 2003. Characteristics of Biceps femoris and Longissimus thoracis muscles of five cattle breeds grown in a feedlot system. *Animal Science Journal*. Vol 74: 59–65
- Saladin, R. 1983. Penampilan Sifat-Sifat Produksi Dan Reproduksi Sapi Lokal Pesisir Selatan Di Provinsi Sumatera Barat. *Disertasi*. Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Setiyono. 2008. Restrukturisasi daging sapi dan potensinya sebagai pangan kesehatan: studi pada Ratus Norvegicus L. *Disertasi*. Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Silalahi, J. dan S. Nurbaya. 2011. Aterogenisitas dari Minyak dan Lemak didalam Makanan. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. FMIPA, Universitas Sumatera Utara, Medan
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Perss, Yogyakarta
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Suhardi, B. Haryono dan S. Sudarmadji . 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberti, Yogyakarta
- Susilawati. 2001. *Pengetahuan Bahan Hasil Hewani Daging*. Buku Ajar. Universitas Lampung, Bandar Lampung.

- 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*.
- 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.
- Suwiti, N. K., P. Suastika, I. B. N. Swacita dan W. Piraksa. 2013. Tingkat Kesukaan Wisatawan Asing di Bali Terhadap Daging Sapi Bali dan Wagyu. *Prosiding Seminar Nasional Sapi Bali*: Hal 42.
- Swatland, H. J. 1994. Structure and Development of Meat Animals and Poultry.CRC Press. Florida. United States of America.
- Tampubolon, J. 2009. Penentuan % Volume Komposisi Gas Alam dengan Menggunakan Metode Kromatografi Gas (GC). Universitas Sumatera Utara, Medan
- Tuminah, S. 2009. Efek Asam Lemak Jenuh Dan Asam Lemak Tak Jenuh "Trans" Terhadap Kesehatan.*Media Penelit. dan Pengembang. Kesehat. Volume XIX*.
- Tuminah, S. 2010. Efek Perbedaan Sumber dan Struktur Kimia Asam Lemak Jenuh Terhadap Kesehatan.*Jurnal Penelitian Kesehatan*. Vol. 38 (1): 43-51
- Turk, S.N. and S. B. Smith. 2009. Carcass fatty acid mapping. *Jurnal of Meat Science* 81(2009) : 658-663
- 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*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- 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 T. Estiasih. 2014. Sabun dari Distilat Asam Lemak Minyak Sawit.*Jurnal Pangan dan Agroindustri*, II (4) 170-17