

DAFTAR PUSTAKA

- 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. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anwar. 2004. Keragaman Karakter Eksternal dan DNA Mikrosatelit Sapi Pesisir Sumatera Barat. Disertasi. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- [AOAC] Association Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: AOAC International.
- Apriadi, W. H. 2003. Sukses Mengontrol Kelebihan Kolesterol. *Nirmala*. 05/V/Mei 2003: 18-21.
- Bamualim, A. M., R.B. Wirdahayati, dan M. Ali. 2006. Profil Peternakan Sapi dan Kerbau di Sumatera Barat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat, Sukarami.
- Blakely, J dan H. D. Bade. 1991. Ilmu Peternakan Edisi keempat. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Dipertahorbunnak Kabupaten Pesisir Selatan. 2012. Laporan Dinas Pertanian, Hortikultura, Perkebunan dan Peternakan Kabupaten Pesisir Selatan. Dipertahorbunnak Kabupaten Pesisir Selatan, Painan.
- Farrel, D. J. 1993. *Manipulating the Composition of the Egg to Improve Human Health*. RPAN Seminar a New Concept in Poultry Feed Technology, Jakarta.
- Fennema, O. R. 1996. *Food chemistry*. 3 ed. USA: Marcel Dekker. Inc; p.9-22.
- Gandjar, I. G dan A. Rohman. 2007. *Kimia Analisis Farmasi*. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- 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.
- Hendayana, S. 1994. *Kimia Analitik Instrumen*. IKIP, Semarang.

- Herlina, N dan M. H. Ginting. 2002. Lemak dan Minyak. USU Digital Library. Universitas Sumatera Utara, Medan
- Hermanto, S., A. Muawanah, dan R. Harahap. 2008. Profil dan Karakteristik Lemak Hewani (Ayam, Sapi, dan Babi) Hasil Analisa FTIR dan GCMS. Laporan Penelitian. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Husain, M. H. 2016. Komposisi asam lemak neutral lipid of muscle dan intermuscular adipose tissue lipid antara sapi weaners dan matures. Jurnal Agrisains. Hal 1-7. Vol 17. No 1. ISSN 1412-3657.
- Juarez, M., A. Molina, A. Horcada, M. J. Alcalde, M. Valera, and A. M. Mullen. 2008. Estimation of factors influencing fatty acid profiles in light lambs. Meat Sci 79: 203-210.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Koswara, S. 2006. Konsumsi Lemak yang Ideal Bagi Kesehatan. Ebook pangan. Diakses pada tanggal 15 Agustus 2020.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Terjemahan Aminudin Parakasi. UI press. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lukman, D. W., M. Sudarwanto, A. W. Sanjaya, T. Purnawarman, H. Latif, dan R. R. Soejoedono. 2009. Higiene Pangan. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor.
- Mayes, P. A. 2003. Biosintesis Asam Lemak. In: Murray RK, Granner DK, Mayes PA, Rodwell VW, editors. Biokimia, Jakarta.
- 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. Hal 224-232.
- Natasasmita, A dan K. Mudikdjo. 1985. Beternak Sapi Daging. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ockerman, H. W and C. L. Hansen. 2000. Animal By-product Processing and Utilization. CRC Press. Boca Raton, Florida.

- Okano, G and T, Akino. 1979. Variations in the molecular species of lung phosphatidylglycerol. *Lipid* 14 :541-546.
- Ozyurt, G., O. Duysak, E. Akamca, and C. Tureli. 2006. Seasonal changes of fatty acid of cuttlefish *sepia officianals* (Mollusca : Chepalopod) in the north eastern mediterranean sea. *Food chem* 95: 382-385.
- Paul, A.A and D.A.T. Southgate. 1978. In McCance and Widdowson, The Composition of Food, 4th Ed. H.M.S.O, Loud.
- Retnowati, Y. dan T. A. E. Nugroho. 2014. Pemeriksaan Mikroba dan Patologi Organ Paru-paru Sapi Yang Mengalami *Pneumoni* Di Kota Gorontalo. Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo.
- 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.
- Said, M. I. 2014. *By Product* Ternak Teknologi dan Aplikasinya. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Saladin, R. 1983. Penampilan Sifat-sifat Produksi dan Reproduksi Sapi Lokal Pesisir Selatan di Provinsi Sumatera Barat. Disertasi. Fakultas Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sediaoetama, A. D. 2010. Ilmu Gizi Jilid 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Sharma, N., G. Gandemer, R. Goutefongea, and B. N. Kowale. 1986. Fatty Acid Composition of Water Buffalo Meat. *Meat Science. Elsevier*. Vol 16 (3), 237-243
- Simopoulus, A.P. 1989. Pendayagunaan Hasil Limbah Perikanan Lemuru untuk Makanan Ternak dan Ikan. Prosiding Seminar Perikanan Lemuru. Banyuwangi 18-21 Januari 1982. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian, Jakarta. Hal 117-121.
- Soeparno. 1989. Kimia dan Nutrisi Daging. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Edisi Pertama. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Steel, C. J and J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. PT. Gramedia, Jakarta.

- 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.
- Supari, F. 2002. Lowering Blood Pressure Effect of *Apium graveolens* (Seledri) and *Orthosiphon stamineus* Benth (Kumis Kucing) in Mild and Moderate Hypertension, *Blood Pressure and Traditional Medicine*, 11 (4), 195-201.
- Susilawati. 2001. *Pengetahuan Bahan Hasil Hewani Daging*. Buku Ajar. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- 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 Program Studi TIP-UTM*
- Tahuk, P. K., A. A. Dethan, dan S. Sio, 2018. The Composition of Saturated and Unsaturated Fatty Acids and Cholesterol in Meat of Bali Bull Fattened Using Greenlot System in Small Holder Farming. *Jurnal Kedokteran Hewan*. Vol 12. No 3:66-70. E-ISSN 2502-5600.
- 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.
- Watson, R. 2002. *Anatomi Dan Fisiologi*. Ed 10. Buku Kedokteran ECG, Jakarta.
- Webb, E. C and H. A. O'neil. 2008. The animal fat paradox and meat quality. *J Meat Sci*. 80 : 28-36.
- Williamson, G dan W. J. A. Payne. 1993. *Pengantar Peternakan di Daerah Tropis*. Terjemahan: SGN. Djiwa Darmaja. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winaya, A. 2010. Variasi Genetik dan Hubungan Filogenetik Populasi Sapi Lokal Indonesia Berdasarkan Penciri Molekuler DNA Mikrosatelit Kromosom Y dan Gen cytochrome b. (Disertasi). Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yanovi, H. 2013. *Dinamika Pengembangan Sapi Pesisir Sebagai Sapi Lokal Sumatera Barat*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat, Solok.