

Editor : Febrian Wahyu

penamuda  
media

# ILMU DAN TEKNOLOGI HASIL TERNAK

**BUKU  
BUNGA  
RAMPAI**



# Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak

## **PENULIS:**

Aura Zahwa Syaira, S.Pt.  
Ir. Dita Aviana Dewi, S.Pt. IPP.  
Alifia Shafa Salsabilla, S.Pt.  
Dimas Fikar Ramadhan, S.Pt.  
Gilang Perdana Isnaini, S.Pt.  
Ir. Savero Hassan Ash Shiddiq, S.Pt.  
Fadilla Yusnita Ningrum, S.Pt.  
Sularso, S.Pt.  
Haryo Hari Wibowo, S.Pt.  
Salsabilla Mayra Damayanti, S.Pt.  
Hasna Dyan Azkaratri, S.Pt.  
Amanda Ayu Agustin, S.Tr.Vet.  
Brian Andipratama, S.Pt.  
Shofa Fachrina, S.Pt.

## **EDITOR**

Febrian Wahyu



# Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak

Copyright © PT Penamuda Media, 2025

## **Penulis:**

Aura Zahwa Syaira, S.Pt.  
Ir. Dita Aviana Dewi, S.Pt. IPP.  
Alifia Shafa Salsabilla, S.Pt.  
Dimas Fikar Ramadhan, S.Pt.  
Gilang Perdana Isnaini, S.Pt.  
Ir. Savero Hassan Ash Shiddiq, S.Pt.  
Fadilla Yusnita Ningrum, S.Pt.  
Sularso, S.Pt.  
Haryo Hari Wibowo, S.Pt.  
Salsabilla Mayra Damayanti, S.Pt.  
Hasna Dyan Azkaratri, S.Pt.  
Amanda Ayu Agustin, S.Tr.Vet.  
Brian Andipratama, S.Pt.  
Shofa Fachrina, S.Pt.

**Editor:** Febrian Wahyu

**ISBN:** 978-634-7269-13-3

## **Penyunting dan Penata Letak:**

Tim PT Penamuda Media

## **Desain Sampul:**

Tim PT Penamuda Media

## **Penerbit:**

PT Penamuda Media

## **Redaksi:**

Casa Sidoarum RT03 Ngentak, Sidoarum Godean Sleman Yogyakarta  
Web: [www.penamudamedia.com](http://www.penamudamedia.com)  
E-mail: [penamudamedia@gmail.com](mailto:penamudamedia@gmail.com)  
Instagram: @penamudamedia  
WhatsApp: +6285700592256

Cetakan Pertama, Juni 2025

VIII + 201 halaman; 15 x 23 cm

Hak cipta dilindungi undang-undang

Dilarang memperbanyak maupun mengedarkan buku dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa izin tertulis dari penerbit maupun penulis

# KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga buku dengan judul “Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak” ini dapat disusun dan diselesaikan dengan baik.

Buku ini hadir sebagai upaya untuk memberikan pemahaman menyeluruh mengenai berbagai aspek penting dalam bidang hasil ternak. Materi dalam buku ini mencakup pengantar produk hasil ternak, kandungan nutrisi dan karakteristik daging, teknik pemotongan, penanganan pascapanen, penyimpanan daging, serta teknologi dan produk olahan daging. Tidak hanya itu, pembahasan juga diperluas hingga ke produk hasil ternak lainnya seperti susu, telur, dan hasil ikutan ternak, baik yang bersifat pangan maupun nonpangan.

Selain aspek teknis, buku ini juga mengangkat isu-isu penting seperti keamanan pangan serta pengolahan limbah peternakan secara berkelanjutan. Dengan cakupan yang luas, buku ini diharapkan dapat menjadi referensi yang berguna bagi mahasiswa, dosen, peneliti, praktisi industri, dan siapa saja yang memiliki kepedulian terhadap pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang peternakan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan buku ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, saran dan masukan dari para pembaca sangat diharapkan untuk perbaikan di masa mendatang.

Akhir kata, semoga buku ini dapat memberikan manfaat, menambah wawasan, dan menjadi sumber inspirasi dalam meningkatkan kualitas dan nilai tambah produk hasil ternak di Indonesia

# DAFTAR ISI

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| KATA PENGANTAR.....                              | v   |
| DAFTAR ISI .....                                 | vii |
| BAB 1 PENGANTAR PRODUK HASIL TERNAK.....         | 1   |
| Aura Zahwa Syaira, S.Pt. ....                    | 1   |
| BAB 2 KANDUNGAN NUTRISI DAN KARAKTERISTIK        |     |
| DAGING.....                                      | 14  |
| Ir. Dita Aviana Dewi, S.Pt. IPP.....             | 14  |
| BAB 3 TEKNIK PEMOTONGAN TERNAK .....             | 25  |
| Alifia Shafa Salsabilla, S.Pt. ....              | 25  |
| BAB 4 PENANGANAN PASCAPANEN DAN PENYIMPANAN      |     |
| DAGING.....                                      | 37  |
| Dimas Fikar Ramadhan, S.Pt. ....                 | 37  |
| BAB 5 PRODUK OLAHAN DAGING .....                 | 53  |
| Gilang Perdana Isnaini, S.Pt. ....               | 53  |
| BAB 6 KANDUNGAN NUTRISI DAN KARAKTERISTIK SUSU70 |     |
| Ir. Savero Hassan Ash Shiddiq, S.Pt.....         | 70  |
| BAB 7 TEKNOLOGI DASAR PENGOLAHAN SUSU.....       | 85  |
| Fadilla Yusnita Ningrum, S.Pt. ....              | 85  |
| BAB 8 PRODUK OLAHAN SUSU .....                   | 96  |
| Sularso, S.Pt. ....                              | 96  |
| BAB 9 KANDUNGAN NUTRISI DAN PRODUK OLAHAN        |     |
| TELUR .....                                      | 115 |
| Haryo Hari Wibowo, S.Pt. ....                    | 115 |
| BAB 10 PRODUK PANGAN HASIL IKUTAN TERNAK:        |     |
| TEKNOLOGI PRODUKSI KOLAGEN DAN GELATIN.....      | 128 |
| Salsabilla Mayra Damayanti, S.Pt.....            | 128 |
| BAB 11 KEAMANAN PANGAN HASIL TERNAK.....         | 140 |
| Hasna Dyan Azkaratri, S.Pt. ....                 | 140 |

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| BAB 12 PRODUK NON-PANGAN DARI HASIL IKUTAN    |     |
| Ternak.....                                   | 157 |
| Amanda Ayu Agustin, S.Tr.Vet.....             | 157 |
| BAB 13 TEKNOLOGI PENYAMAKAN KULIT.....173     |     |
| Brian Andipratama, S.Pt. ....                 | 173 |
| BAB 14 TEKNOLOGI DAN KEBERLANJUTAN PENGOLAHAN |     |
| LIMBAH PETERNAKAN.....                        | 190 |
| Shofa Fachrina, S.Pt.....                     | 190 |



# ILMU DAN TEKNOLOGI HASIL TERNAK

Buku "Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak" membahas secara komprehensif berbagai aspek penting dalam pengolahan dan pemanfaatan hasil ternak. Materi mencakup pengenalan produk hasil ternak, kandungan nutrisi dan karakteristik daging, susu, dan telur, serta teknik pemotongan, penanganan pascapanen, dan penyimpanan. Buku ini juga mengulas teknologi pengolahan produk olahan seperti daging olahan, susu fermentasi, dan produk telur siap konsumsi. Tidak hanya fokus pada pangan, buku ini turut mengangkat pemanfaatan hasil ikutan ternak non-pangan, seperti kulit dan limbah peternakan, termasuk teknologi penyamakan dan strategi pengolahan limbah yang berkelanjutan. Dengan pendekatan ilmiah dan aplikatif, buku ini ditujukan bagi mahasiswa, akademisi, praktisi industri, dan pelaku usaha yang ingin memahami serta mengembangkan produk hasil ternak secara efisien, higienis, dan bernilai tambah. Buku ini menjadi referensi penting dalam mendukung kemajuan sektor peternakan yang berdaya saing tinggi dan ramah lingkungan.



**Penamuda**.com

PT Penamuda Media  
Casa Sidoarum, Ngantak Godean  
penamuda\_media