

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, D. A. 2017. Karakteristik Kimiawi Telur Burung Puyuh Yang Diberi Ransum Tepung Limbah Udang Fermentasi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Aminah. S., Meikawati. W. 2016. Calcium Content And Flour Yield Of Poultry Eggshell With Acetic Acid Extraction. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Amir, S., S. Sirajuddin, dan N. Jafar. 2014. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Protein dan Kadar Garam Telur Asin. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Bakhtera. D. A., Rusdi, Aisyah. M. 2016. Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. Fakultas Farmasi. Universitas Andalas Padang.
- Fadhiah, M. 2014. Kualitas Organoleptik dan Pertumbuhan Bakteri Pada Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hariana, A. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Niaga Swadaya. Depok.
- Kastaman. R., Sudaryanto, Budi. H. N. 2009. Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis Pada Berbagai Lama Perendaman. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Lesmayati. S. dan Eni. S. R. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telurasin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Kalimantan Selatan.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Nadaek. H.S. 2016. Pengaruh Penggunaan Jahe Merah Pada Pembuatan Telur Asin Cara Basah Terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin Samak. Universitas Jambi, Jambi.
- Prihantari, Marlinda, Agus W, dan Tri S. 2010. Pengaruh Lama Perendaman Abu Pelepah Kelapa terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Daya Simpan Dan Kadar Kalsium Telur Asin. Yogyakarta: Poltekkes Yogyakarta press.
- Puspitasari. A. 2012. Pengaruh Penambahan Ekstrak Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Terhadap Kualitas Dodol Garut. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Putra, W.E., N. Jafar dan S. Sirajuddin. 2014. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Terima Produk Telur Asin Rebus pada Mahasiswa Ilmu Gizi FKM Universitas Hasanuddin. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sahria, 2017. Pengaruh Metode Dan Lama Pengasinan Yang Berbeda Dengan Penambahan Asap Cair Terhadap Kualitas Telur Asin. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Saputra D. 2000. Kinetika pindah massa dehidrasi osmosis nanas. Di dalam Prosiding Seminar Pemberdayaan Industri Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Menghadapi Era Perdagangan Bebas. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Surabaya.
- Sinaga, 2007. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah, Diktat Pelatihan Gizi Untuk Anak Sekolah. Yayasan Gisi Kuliner. Jakarta.
- Soekarto.1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Soekarto, S.T. 1981. Penelitian Organoleptik. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Sugiharto,R.E.2005. Meningkatkan Keuntungan Beternak Puyuh. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Sukma,A.W. 2012. Perubahan Mutu Hedonik Telur Asin Sangrai Selama Penyimpanan. Universitas Diponegoro. Semarang
- Susanti, Y. 2003. Pengaruh penggunaan berbagai jenis media pengasinan pada lama penyimpanan yang berbeda terhadap kualitas telur asin. Skripsi Jurusan Peternakan. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Winarno, F.G. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. MBrioPress, Bogor.
- Sekar, V.P. Dewi. 2018. Pengaruh Lama Waktu Maserasi Pada Potensi Antibakteri Ekstrak Etanolik Kayu Secang (*Caeslpinia Sappan L.*) dalam Menghambat Pertumbuhan *Staphylococcus epidermis*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.2018.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Catatan ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Suprijatna, E. U, Atmomarsono. R, Kartasudjana. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya, Jakarta.

Suryaningsih, W. 2013. Karakteristik Sosis Ayam dengan Penambahan *Edamame* sebagai Bahan Substitusi. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.Jember

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisa ragam nilai warna telur puyuh asin dengan penambahan level bubuk kayu secang dan lama pemeraman

Descriptive Statistics

Dependent Variable: WARNA

LEVEL	LAMA_PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	4.8200	.07810	3
	B2	4.7533	.04041	3
	B3	4.8433	.14012	3
	Total	4.8056	.09207	9
A2	B1	4.9733	.10263	3
	B2	4.8433	.14012	3
	B3	4.8200	.03464	3
	Total	4.8789	.11385	9
A3	B1	4.8167	.07506	3
	B2	4.9067	.08083	3
	B3	4.7967	.06506	3
	Total	4.8400	.08170	9
Total	B1	4.8700	.10759	9
	B2	4.8344	.10678	9
	B3	4.8200	.08170	9
	Total	4.8415	.09789	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: WARNA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.099 ^a	8	.012	1.480	.232
Intercept	632.878	1	632.878	75810.641	.000
LEVEL	.024	2	.012	1.451	.260
LAMA_PENYIMPANAN	.012	2	.006	.714	.503
LEVEL *	.063	4	.016	1.878	.158
LAMA_PENYIMPANAN					
Error	.150	18	.008		
Total	633.128	27			
Corrected Total	.249	26			

a. R Squared = ,397 (Adjusted R Squared = ,129)

Lampiran 2. Analisa ragam nilai aroma telur puyuh asin dengan penambahan level bubuk kayu secang dan lama pemeraman

Descriptive Statistics

Dependent Variable: AROMA

LEVEL	LAMA_PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	4.9533	.08083	3
	B2	4.8400	.10149	3
	B3	4.8433	.07506	3
	Total	4.8789	.09347	9
A2	B1	4.9300	.17578	3
	B2	4.7967	.23714	3
	B3	4.8000	.20000	3
	Total	4.8422	.19005	9
A3	B1	4.9300	.07000	3
	B2	4.8200	.20298	3
	B3	4.8867	.15011	3
	Total	4.8789	.13950	9
Total	B1	4.9378	.10353	9
	B2	4.8189	.16519	9
	B3	4.8433	.13583	9
	Total	4.8667	.14177	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: AROMA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.086 ^a	8	.011	.444	.879
Intercept	639.480	1	639.480	26372.323	.000
LEVEL	.008	2	.004	.166	.848
LAMA_PENYIMPANAN	.071	2	.035	1.463	.258
LEVEL * LAMA_PENYIMPANAN	.007	4	.002	.073	.989
Error	.436	18	.024		
Total	640.003	27			
Corrected Total	.523	26			

a. R Squared = ,165 (Adjusted R Squared = -,206)

Lampiran 3. Analisa ragam nilai rasa telur puyuh asin dengan penambahan level bubuk kayu secang dan lama pemeraman

Descriptive Statistics

Dependent Variable: CITA_RASA

LEVEL	LAMA_PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	4.9967	.06506	3
	B2	4.9333	.11547	3
	B3	4.8400	.03464	3
	Total	4.9233	.09670	9
A2	B1	4.8633	.17388	3
	B2	4.8867	.14012	3
	B3	4.9300	.07000	3
	Total	4.8933	.12062	9
A3	B1	4.9300	.07000	3
	B2	5.0200	.03464	3
	B3	4.8167	.07506	3
	Total	4.9222	.10353	9
Total	B1	4.9300	.11478	9
	B2	4.9467	.10943	9
	B3	4.8622	.07496	9
	Total	4.9130	.10417	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: CITA_RASA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.112 ^a	8	.014	1.473	.235
Intercept	651.705	1	651.705	68788.204	.000
LEVEL	.005	2	.003	.275	.763
LAMA_PENYIMPANAN	.036	2	.018	1.900	.178
LEVEL *	.070	4	.018	1.858	.162
LAMA_PENYIMPANAN	.171	18	.009		
Error	651.987	27			
Total	.282	26			
Corrected Total					

a. R Squared = ,396 (Adjusted R Squared = ,127)

Lampiran 4. Analisa ragam nilai tekstur telur puyuh asin dengan penambahan level bubuk kayu secang dan lama pemeraman

Descriptive Statistics

Dependent Variable: TEKSTUR

LEVEL	LAMA_PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	4.8433	.14012	3
	B2	4.8633	.13503	3
	B3	4.9300	.07000	3
	Total	4.8789	.11062	9
A2	B1	4.8200	.10149	3
	B2	4.9767	.04041	3
	B3	4.8433	.14012	3
	Total	4.8800	.11511	9
A3	B1	4.7967	.06506	3
	B2	4.7533	.04041	3
	B3	4.9300	.07000	3
	Total	4.8267	.09513	9
Total	B1	4.8200	.09460	9
	B2	4.8644	.12136	9
	B3	4.9011	.09610	9
	Total	4.8619	.10616	27

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: TEKSTUR

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.123 ^a	8	.015	1.623	.187
Intercept	638.215	1	638.215	67496.329	.000
LEVEL	.017	2	.008	.884	.430
LAMA_PENYIMPANAN	.030	2	.015	1.570	.235
LEVEL * LAMA_PENYIMPANAN	.076	4	.019	2.020	.135
Error	.170	18	.009		
Total	638.508	27			
Corrected Total	.293	26			

a. R Squared = ,419 (Adjusted R Squared = ,161)

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Telur Puyuh



Bubuk Kayu Secang



Abu Gosok



Serbuk Bata Merah



Garam



Penimbangan Bahan



Pencampuran Bahan



Proses Pembaluran



Penyimpanan Telur



Penimbangan Telur Setelah Pemeraman



Perebusan Telur



Telur Sudah Dikupas dan siap diuji



Pengujian Karakteristik Hedonik

RIWAYAT HIDUP



ESY MOLO (I 111 14 337), Makale, 24 Maret 1996, anak ke 2 dari pasangan Ruben Tappe dan Mina. Saya tinggal di Kelurahan Manggau, Kecamatan Makale, Kabupaten Tana Toraja. Mengenyam pendidikan tingkat dasar di SD 105 Makale 6 (2002-2008), setelah di bangku sekolah dasar kemudian melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMP Kristen Makale (2008-2011), kemudian melanjutkan pendidikan menengah atas di SMA Negeri 3 Makale (2011-2014), setelah selesai sekolah menengah atas kemudian melanjutkan pendidikan tingkat tinggi pada salah satu universitas negeri di Makassar pada Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar, dengan program strata satu (S1) (2014-Sekarang) melalui jalur SBMPTN. Di Makassar saya pernah tinggal di Perumahan Telkomas, Jalan Perumtel 1 Blok C2 nmr 5.