

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhitama Asmal. 2018. Analisis Kandungan Vitamin C Dalam Cabai Rawit (*Capsicum Fructusdens L.*) Secara Iodimetri. *Jurnal Farmasi Sandi Karsa*, (4):7.
- Alam, M. A., Syazwanie, N. F., Mahmud, N. H., Badaluddin, N. A., Mustafa, K. 'Ain, Alias, N., ... Prodhan, M. A. (2018). *Evaluation of antioxidant compounds, antioxidant activities and capsaicinoid compounds of Chili (Capsicum sp.) germplasms available in Malaysia. Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*. Malaysia.
- Amagase, Harunobu. 2006. Clarifying the real bioactive constituents of garlic. *The Journal of Nutrition* 136: 716S-725S.
- Armin T. Saputra. 2017. Kualitas Telur Asin Pada Pemberian Kombinasi Bawang Putih (*Allium Sativum*) Dengan Cabai (*Capsicum Annum L*) Pada Lama Penyimpanan Berbeda. Skripsi, Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Bambang, K., Pudji, H., Wahyu, S. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.
- Bernadeta, A. P., Silalahi I.H. 2017. Penentuan Kondisi Optimum Hidrolisat Protein Dari Limbah Ikan Ekor Kuning (*Caesio Cuning*) Berdasarkan Karakteristik Organoleptik. *Jurnal Kajian Komunikasi*, (1):1.
- Damayanti A. 2008. Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Telur Asin Yang Direndam Pada Konsentrasi Garam Dan Umur Telur Yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Efi, Nunuk, Riska. 2018. Diversifikasi Produk Telur Asin Melalui Penambahan Tanaman Herbal Dan Proses Penyangraian. *Jurnal Dedikasi*, (15):1-4.
- Emilia Rahmawati. 2019. Penambahan Ekstrak Sereh Dapur (*Cymbopogon Citarus Dc*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Telur Asin. Skripsi. Universitas Semarang, Semarang.

- Faridah, A., Rahmi, H., Kurnia, N. 2017. Pengaruh penambahan bawang putih terhadap kualitas telur asin. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*, (9):1.
- Fitra Yosi. 2016. Kualitas fisik telur asin itik pegagan yang diproses dengan menggunakan abu pelepah kelapa sawit dan asap cair. *Buletin Peternakan*, 40 (1): 66-74.
- Fitriyanti Syam. 2017. Karakteristik Organoleptik Telur Asin Kombinasi Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum*) Dan Cabe (*Capsicum Annum*) Pada Umur Telur Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hardini Sri Yuniati Putri Koes. 2000. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Telur Konsumsi Dan Telur Biologis Terhadap Kualitas Interior Telur Ayam Kampong. Skripsi. Universitas Terbuka, Tangerang.
- Hasrah. 2017. Karakteristik Organoleptik Telur Asin Yang Diberikan Kombinasi Bawang Putih Dan Cabai Pada Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Heru Setia. 2017. Kualitas Organoleptik Olahan Telur Itik Dengan Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum*) Dan Cabai (*Capsicum Annum L*) Pada Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Safitri, I., Sefanadi, P. 2017. Pengaruh penambahan berbagai jenis cabai (*Capsicum Annum L*) terhadap kualitas organoleptik dan kandungan vitamin c manisan basah labu siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Kebidanan*, (3):1.
- Ivan M. Munir, Rina, S. W. 2018. Uji organoleptik dengan konsentrasi garam dan masa peram yang berbeda. *Jurnal Balai Pengkajia Teknologi Pertanian Banten, Banten*.

- Khamdan, C. Sahroni, A. 2018. Pengaruh konsentrasi buah cabai merah (*Capsicum Annum L.*) dan buah cabai rawit (*Capsicum Frutescens L.*) dalam produksi biogas dari sampah organik. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, (1):8-15.
- Made Sulistiawati. 2015. Perancangan Percobaan. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana, Denpasar.
- Mini. 2019. Pengaruh Telur Sterilisasi Terhadap Karakteristik Tekstur Dan Kesukaan Angel Cake Yang Diberi Karbohidrat Dengan Jenis Dan Level Berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Moulia, M.N, R. Syarief, E.S. Iriani, H. S. Kusumaningrum, N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian, Bogor.
- Hidayah, N. 2002. Pengaruh Aneka Rasa Pada Telur Itik Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Skripsi. Universitas Jember, Jember.
- Nuruzzakiah, H., Rahmatan, D., Syafrianti. 2016. Pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar protein dan kualitas organoleptik telur bebek. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, (1):1-9.
- Putri, I. S. I. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol Dan Karakteristik Sensoris Pada Telur Asin. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Isnani, R. 2018. Uji Organoleptik Perendaman Telur Asin Dengan Menggunakan Ekstrak Jeruk Purut. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Sahriah. 2017. Pengaruh Metode dan Lama Pengasinan Yang Berbeda Dengan Penambahan Asap Cair Terhadap Kualitas Telur Asin. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.

- Shanty Wulansari. 2020. Formulasi daun jambu biji (*Psidium Guajava L.*) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik telur pindang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15 (1):1-4.
- Taolin C. 2019. Efek antimikroba *Capsaicin*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, (10):2.
- Tika, Anwar, Tyas, Rini. 2015. kadar proksimat telur itik pengging, itik tegal, itik magelang di Balai Pembibitan dan Budidaya Ternak Non Ruminansia (BPBTNR), Ambarawa. *Jurnal Biologi*, (4): 8-15.
- Utami, E.V., Chairani, S., Puspa, D. 2013. Sensitifitas rasa dasar pengecapan pada individu dengan tingkat ketahanan terhadap rasa pedas yang berbeda. *Proceeding Integration Of Science, Clinical Skills And Technology To Improve Dental Advanced*. Program Studi Kedokteran Gigi Fakultas Kedokteran. Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Ward, A. K., H. L. Classen, F. C. Buchanan. 2009. *Fishy-egg tainting is recessively inherited when brown-shelled layers are fed canola meal*. *Poult. Sci.* 88: 714-721.
- Wahyu Riadi. 2018. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Telur Asin Yang Diasinkan Dengan Umur Telur Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Nusantara PGRI Kediri, Kediri.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Jakarta : Modul THP Agroindustri. (10).
- Widarta I Wayan Rai. 2017. *Teknologi Susu, Daging dan Telur*. Januari. Malang : Intermedia. (58).
- Yosi, Pratama, Sandi. 2018. Kualitas sensoris telur asin itik pegagan yang diawetkan dengan larutan limbah bubuk teh hitam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, (7):2.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Ragam Warna Kuning Telur Asin dengan Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda

### Report

warnakuning

Perlakuan	Mean	N	Std. Deviation
P1	4.40	3	.070
P2	4.40	3	.070
P3	4.41	3	.017
Total	4.40	9	.050

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: warnakuning

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.000 <sup>a</sup>	2	1.000E-4	.030	.971
Intercept	174.504	1	174.504	51832.901	.000
Perlakuan	.000	2	1.000E-4	.030	.971
Error	.020	6	.003		
Total	174.525	9			
Corrected Total	.020	8			

a. R Squared = .010 (Adjusted R Squared = -.320)

Lampiran 2. Hasil Analisis Ragam Warna Putih Telur Asin dengan Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda

Warna\_Putih

Perlakuan	Mean	N	Std. Deviation
P1	4.31	3	.035
P2	4.34	3	.115
P3	4.42	3	.101
Total	4.36	9	.093

Dependent Variable: Warna\_Putih

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.020 <sup>a</sup>	2	.010	1.193	.366
Intercept	170.738	1	170.738	20626.040	.000
Perlakuan	.020	2	.010	1.193	.366
Error	.050	6	.008		
Total	170.807	9			
Corrected Total	.069	8			

a. R Squared = .285 (Adjusted R Squared = .046)

Lampiran 3. Hasil Analisis Ragam Rasa Pedas Telur Asin dengan Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda

Rasa\_Pedas

Perlakuan	Mean	N	Std. Deviation
10%	2.51	3	.140
15%	3.56	3	.075
20%	4.07	3	.822
Total	3.38	9	.803

Dependent Variable:Rasa\_Pedas

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.761 <sup>a</sup>	2	1.881	8.043	.020
Intercept	102.752	1	102.752	439.424	.000
Perlakuan	3.761	2	1.881	8.043	.020
Error	1.403	6	.234		
Total	107.916	9			
Corrected Total	5.164	8			

a. R Squared = .728 (Adjusted R Squared = .638)

Duncan

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
10%	3	2.51	
15%	3		3.56
20%	3		4.07
Sig.		1.000	.244

Lampiran 4. Hasil Analisis Ragam Aroma Telur Asin dengan Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda

Aroma

Perlakuan	Mean	N	Std. Deviation
10%	3.48	3	.050
15%	3.49	3	.035
20%	3.49	3	.035
Total	3.49	9	.036

Dependent Variable:Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.000 <sup>a</sup>	2	.000	.108	.899
Intercept	109.342	1	109.342	6.649E4	.000
Perlakuan	.000	2	.000	.108	.899
Error	.010	6	.002		
Total	109.352	9			
Corrected Total	.010	8			

a. R Squared = .035 (Adjusted R Squared = -.287)



Lampiran 5. Hasil Analisis Ragam Tekstur Telur Asin dengan Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda

tekstur

Perlakuan	Mean	N	Std. Deviation
P1	3.42	3	.081
P2	3.44	3	.103
P3	3.44	3	.103
Total	3.44	9	.084

Dependent Variable: tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.001 <sup>a</sup>	2	.000	.043	.958
Intercept	106.296	1	106.296	11553.924	.000
Perlakuan	.001	2	.000	.043	.958
Error	.055	6	.009		
Total	106.352	9			
Corrected Total	.056	8			

a. R Squared = .014 (Adjusted R Squared = -.314)

Lampiran 4. Hasil Analisis Ragam Kesukaan Telur Asin dengan Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda

Kesukaan

Perlakuan	Mean	N	Std. Deviation
10%	3.40	3	.070
15%	3.47	3	.065
20%	4.22	3	.166
Total	3.70	9	.407

Dependent Variable: Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.255 <sup>a</sup>	2	.627	51.196	.000
Intercept	122.988	1	122.988	1.004E4	.000
Perlakuan	1.255	2	.627	51.196	.000
Error	.074	6	.012		
Total	124.317	9			
Corrected Total	1.328	8			

a. R Squared = .945 (Adjusted R Squared = .926)

Duncan

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
10%	3	3.40	
15%	3	3.47	
20%	3		4.22
Sig.		.489	1.000

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian

Gambar Tahap Pembuatan Telur Asin Sambal Geprek



Pencucian Telur Itik



Persiapan bahan : bawang putih



Persiapan bahan : Cabai



Persiapan cabai rawit



Perebusan telur asin

Gambar Tahap Penilaian Panelis



## RIWAYAT HIDUP



Nama lengkap Siti Mutmainnah Suherman biasa dipanggil Siti Nuna atau Ina. Lahir hari minggu tanggal 01 September 1996 di Kabupaten Bulukumba. Putri tunggal dari pasangan Almarhum Bapak Suherman Baso yang merupakan seorang pekerja swasta semasa hidupnya dan Ibu Almarhum Hj. Humrah, B.Sc. yang merupakan ASN di kantor Catatan Sipil semasa hidupnya. Penulis mempunyai hobi traveling, dan traveling yang paling murah menurutnya adalah mendaki gunung sehingga penulis sering menjelajah di gunung. Sejak kecil penulis tinggal di Kabupaten Bulukumba hingga tahun 2015. Penulis memulai Pendidikan di Taman Kanak-Kanak TK PEMBINA, pada tahun 2003 masuk Pendidikan sekolah dasar di SDN 3 Kasimpureng Kabupaten Bulukumba, pada tahun 2009 penulis melanjutkan sekolah lanjutan tingkat pertama di SMP Negeri 1 Bulukumba, penulis aktif di organisasi English Club yang membawanya mengikuti berbagai lomba Bahasa Inggris yaitu speech in English, telling a story, dan bermain teater dalam Bahasa Inggris. Pada tahun 2012 melanjutkan sekolah menengah atas di SMA Negeri 1 Bulukumba dan lulus pada tahun 2015, selama SMA penulis aktif di organisasi KOSPALA 198 yang telah menumbuhkan ketertarikan penulis terhadap ketakjuban dan keindahan alam yang perlu dijaga dan dilestarikan. Setelah tamat sekolah, penulis melanjutkan Pendidikan di perguruan tinggi negeri melalui jalur JNS di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar pada tahun 2015. Penulis mengikuti organisasi dalam kampus yaitu UKM forum studi ilmiah FOSIL UH, dan masuk keanggotaan di himpunan HIMSENA UH. Penulis juga berorganisasi diluar kampus dengan menjadi Ketua Umum Lindungi Hutan Makassar, penulis adalah pengurus di Federasi Panjat Tebing Indonesia FPTI Bulukumba, penulis juga aktif di organisasi sosial sebagai bagian dari keluarga Yayasan Kasih Anak Kanker Indonesia “SOBAT YKAKI”