

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, N. I., R. Malaka dan E. Abustam. 2013. Sifat Fungsional Tepung Telur Berdasarkan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi Yang Berbeda. Tesis. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ario, J., E. Julianti, dan E. Yusraini. 2015. Karakteristik *egg replacer isolate* protein kedelai, isolat protein susu, pati jagung, pati kentang, guar gum, dan *xanthan gum*. Jurnal. Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3(4): 424-433.
- Basuki, E. K. S., Latifah dan I. E. Wulandari. 2013. Kajian penambahan tepung tapioca dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. Jurnal Teknologi Pangan. 6(1): 38-44.
- Depree, J.A and G.P. Savage. 2001. Physical and flavour stability of mayonnaise. Journal Trends in Food Sci and Tech.12 (56): 157 – 163.
- Dinanti, P. 2021. Pemetaan Pengaruh Jenis Minyak, Emulsifier dan Asam terhadap Stabilitas Emulsi Mayonnaise. Doctoral Dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Ditjen Industri Kimia, Agro dan Hasil Hutan, Depperindag dan Fakultas Teknologi Pertanian IPB. 2003. “Teknologi Pembuatan Tepung Telur”. Jakarta: Ditjen IKAH, Depperindag.
- Drive, R., P. Ridge, P and Illinois. 2006. Egg Products Reference Guide. American Egg Board. USA.
- Evanuarini, H., N. Nurliyani., I. Indratiningsih dan P. Hastuti. 2016. Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris *low fat mayonnaise* dengan menggunakan kefir sebagai *emulsifier replacer*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 11(2): 53-59.
- Hadianti, I., T. Soedarto dan I. T. Amir. 2020. Implementasi kebijakan sertifikasi nomor kontrol veteriner pada produk telur ayam ras di kabupaten Mojokerto. Jurnal Ilmu Administrasi Negara. 10(1): 69-85.
- Jaya, F., D. Armeningtyas dan H. Tistiana, 2013. Evaluasi mutu organoleptikmayonnaise dengan bahan dasar minyak nabati dan kuning telur ayam buras. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(1): 30-34.
- Joze, H. A., R. Zurina dan Nurhaita. 2021. Pengaruh kosentrasi asap cair dan umur simpan terhadap kandungan gizi dan pH telur itik talang benih. Jurnal Inspirasi Peternakan. 1(1): 94-101.

- Jumriani. 2008. Kualitas dan Kuantitas Tepung Telur pada Berbagai Level Pemberian Ragi Tape dan Lama Fermentasi Secara Anaerob. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kartiningi, D. W. 2007. Pengaruh Perbedaan Lama Penyimpanan Telur dan Penambahan Sukrosa Terhadap Sifat Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kofli, N. T and S. H. M. Dayaon. 2010. Identification of microorganism from ragi for bioethanol production by api kit. *Journal Applied Science* 10 (21): 2751-2753.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur. Ebook Pangan.
- Kusnadi, A. Syulasmis dan Y. H. A. disendjaja. 2009. Pemanfaatan Sampah Organik sebagai Bahan Baku Produksi Bioetanol sebagai Energi Alternatif. Bandung patent application.
- Lestariningsih., R. Azis, dan B. Khopsih. 2019. Pelatihan pengolahan tepung telur untuk meningkatkan pengetahuan kelompok PKK dan kelompok wanita tani desa jatinom kanigoro blitar. *BRILIANT: Jurnal Riset dan Konseptual*. 4(1): 22-26.
- Merican, Z dan Y. Queeland. 2004. Tapi Processing In Malaysia: A Technology In Transition. *Industrialization Of Indigeneous Fermented Foods*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Mulia dan A. R. Rizki. 2021. Pengaruh Waktu Pengukusan dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Tape Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). Disertasi, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Sumatera Utara.
- Mulyadi, D., Rukmasih dan U. Niken. 2007. Hubungan antara tinggi putih telur dengan daya dan kestabilan buih telur itik lokal pada kualitas yang sama. Skripsi. Scientific Repository IPB University. Bogor.
- Nahariah, E. Abustam dan R. Malaka. 2012. Sifat fungsional tepung putih telur hasil fermentasi yeast dan penambahan gula pada putih telur ayam ras. *Prosiding Seminar Nasional Peternakan Berkelanjutan 4: Inovasi Agribisnis Peternakan untuk Ketahanan Pangan*. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Bandung.
- Nahariah., E. Abustam dan R. Malaka. 2010. Karakteristik fisikokimia tepung putih telur hasil fermentasi *Saccharomyces cereviceae* dan penambahan sukrosa pada putih telur segar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 1(1): 35-42.

- Oktavian, P. 2010. Perubahan Karakteristik Fisiko Kimia Mocal (*Modified cassava flour*) selama Fermentasi (Kajian Lama Proses Fermentasi). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Pramesthi, S. D. R. (2019). Pengaruh Penyimpanan Tepung Kuning Telur terhadap Kemampuan *Emulsifier* yang diaplikasikan pada *Mayonnaise*. Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang.
- Puspitasari, R. 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi Berbeda. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, IPB, Bogor.
- Raikos, V., L. Campbell and S. R. Euston. 2006. Effects of sucrose and sodium chloride on foaming properties of egg white proteins. *Food Research International*. 40(1). 347–355.
- Romatica, E., I. Thohari dan L. E. Radiati. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi yang Berbeda pada Pembuatan Tepung Telur *Pan Draying* terhadap Kadar Air, Randemen, Daya Buih, dan Kestabilan Buih. Skripsi. Universitas Briwijaya. Malang.
- Rumeen, S. F. J., A. Yelnetty., M. Tamasoleng dan N. Lontaan. 2018. Penggunaan level sukrosa terhadap sifat sensoris kefir susu sapi. *Jurnal Zootek* 38(1) : 123 – 130.
- Rusalim, M. M., T. Tamrin dan G. Gurnawaty 2017. Analisis sifat fisik mayonnaise berbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis minyak nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(5): 770-778.
- Sabtu, B dan G. M. Sipahelut. 2020. Pembinaan masyarakat desa binaan melalui teknik pengolahan telur di desa oeletsala, kabupaten kupang. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Petani*. 1(2): 74-79.
- Said, M. I., J. C. Likadja dan Asteria. 2008. Karakteristik Tepung Telur Ayam Ras yang Difermentasi Dengan Ragi Tape Secara Aerob. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Simon, S.. 2014. Karakteristik Fungsional Tepung Putih Telur yang dikeringkan dengan *Freeze Dryer* pada Suhu dan Ketebalan Berbeda terhadap Stabilitas Busa, Waktu Koagulasi dan Kekuatan G. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Siregar, R. F., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 521–528.

- Sitorus, N. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Bahan Pengganti Telur (*Egg Replacer*) Berbahan Isolat Protein, Pati dan Hidrokoloid. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Syahputri, D. A dan A. K. Wardani. 2015. Pengaruh fermentasi jali (*Coix lacryma jobi-l*) pada proses pembuatan tepung terhadap karakteristik fisik dan kimia cookies dan roti tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 984-995.
- Syainah, E. 2012. Pengaruh penambahan *Saccharomyces cerevisiae* pada pengolahan tepung berbagai jenis telur terhadap mutu tepung. *Jurnal Ziraah*'ah 35(3): 177-181.
- Thohari, I., Jaya, F., Ajeng, N. A. R. 2020. Pengaruh penambahan asam asetat terhadap sifat fungsional albumen telur itik. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 1(1): 25-33.
- Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Yasmin, Y. 2021. Karakteristik Fungsional Tepung Telur dengan Penambahan Level Tepung Isolat Protein Kedelai yang Berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.

## LAMPIRAN

### Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian Tepung Telur Menggunakan Ragi Tape dengan Lama Fermentasi yang Berbeda



Alat dan bahan tepung telur



Proses pembuatan starter dan tepung



Proses penanaman starter



Proses Fermentasi sampel tepung



Proses pengeringan sampel tepung



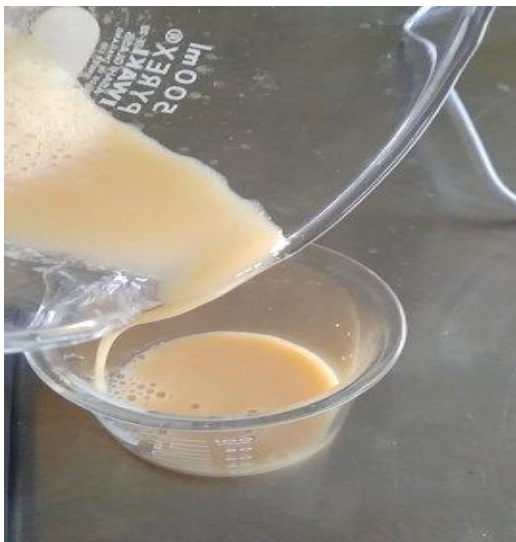
Tepung telur setelah pengeringan



Proses penghalusan tepung telur



Proses pengukuran daya busa



Proses pengukuran stabilitas busa



Proses pengukuran waktu koagulasi



Proses pengukuran stabilitas emulsi

## BIODATA



Nama Suci Asharianti biasa dipanggil suci atau uci, lahir di Sinjai pada tanggal 30 Mei 2000. Ia merupakan anak pertama dari 3 bersaudara dari pasangan Misbahuddin Mungkar dan (alm) Hafdah. Penulis mulai bersekolah di TK PERTIWI X SINJAI pada tahun 2005. Kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Dasar di SDN 103 BONTOMPARE SINJAI lalu melanjutkan Pendidikan di SMPN 2 SINJAI dan selesai pada tahun 2015 kemudian penulis melanjutkan Sekolah Menengah Atas di SMAN 5 SINJAI pada tahun 2015 dan selesai pada tahun 2018. Pada tahun 2018 penulis melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi negeri, tepatnya di Universitas Hasanuddin Makassar (UNHAS) fakultas peternakan hingga saat ini yang lulus melalui jalur undangan atau disebut dengan Jalur SNMPTN. Selama kuliah penulis aktif dalam kegiatan organisasi kampus dan menjadi Bendahara Umum di Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak (HIMATEHATE\_UH) pada kepengurusan 2021.