

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. 16th Edit. Assosiation of Official Analitical Chemist Int., Washington D.C.
- Dewi, S. K. 2008. Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Berbasis Fermented Cassava Flour Sebagai Bahan Pangan Pokok Alternatif. Skripsi. Institut Teknologi Bogor. Bogor.
- Fauziah, K. N., Kurnia K., Nita dan Abrori A. 2020. Pengaruh pemberian dosis ragi tape (kapang amilolitik) terhadap pembuatan tape pisang kepok. 10(1): 11-17.
- Said, M. I., J. C. Likada dan Asteria. 2008. Karakteristik tepung telur ayam ras yang difermentasi dengan ragi tape secara aerob. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kiptiah, M., N. Hairiyah dan A. Nurmalasari. 2018. Pengaruh substitusi tepung kulit pisang kapok (*Musa Paradisica L*) terhadap kadar serat dan daya terima cookies. 5(2): 66-78.
- Kustyawati ME., Sari M. Haryati T. 2013. Efek fermentasi dengan *Saccharomyces Cerevisiae* terhadap karakteristik biokimia tapioka. Agritech. 33(3).
- Kusnadi., A. Syulasmii dan Y. H. A. Disendjaja. 2009. Pemanfaatan Sampah Organik sebagai Bahan Baku Produksi Bioetanol sebagai Energi Alternatif. Bandung patent application.
- Maimunah dan R. N. Whidhiasih. 2017. Identifikasi mutu telur ayam berdasarkan kebersihan kerabang menggunakan jaringan syaraf tiruan. 2(1): 51-60.
- Mulza., Ratnawulan dan Gusnaedi. 2013. Uji kualitas telur ayam ras terhadap lamanya penyimpanan berdasarkan sifat listrik. 1 :112-120.
- Nahariah. 2005. Karakteristik Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur yang Telah Difermentasi Oleh *Saccharomyces cereviceae* dengan Penambahan Sukrosa. Program Studi Sistem-sistem Pertanian, Konsentrasi Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- 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 cerevisiae* dan penambahan sukrosa pada putih telur segar. JITP. 1(1): 35-42.
- Nurul. 2018. Pengaruh Perbedaan Lama Fermentasi terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Telur Utuh Ayam Ras. Fakultas Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Nurhayani., H. Muhiddin., Ramlawati., N. A. Yanti dan A. Mun'im. 2019. Analisis kuantitatif mikroorganisme pada ragi tape local dan daya terima "Tape Jusinta" yang dihasilkan. 6(2): 1007-1016.
- Nusa., M. Iqbal., B. Suarti and R. A. Marbun. 2017. "Addition Of Tempe And Old Fermentation To The Quality Of Albumin Flour Egg." Agrium: Jurnal Ilmu Pertanian 20(3).
- Oktaviana. A. Y., D. Suherman dan E. Sulistyowati. 2015. Pengaruh ragi tape terhadap pH. bakteri asam laktat dan laktosa yogurt. 10(1): 22-31.
- Prakusya, T. N. 2021. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Telur Utuh dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Ragi Roti (*Saccharomyces Cerevisiae*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Puspitasari, R. 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi Berbeda. IPB: program studi teknologi hasil ternak fakultas peternakan.
- Romantica, E.. I. Thohari dan L. E. Radiati. 2013. Pengaruh lama fermentasi yang berbeda pada pembuatan tepung telur pan drying terhadap dari kadar air. rendemen. daya busa dan kestabilan busa. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Saputra, R., D. Septinova dan T. Kurtini. 2015. Pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur ayam ras. 3(1): 75- 80.
- Septiyandi, E. 2006. Daya Kestabilan Buih Putih Telur Itik Tegal pada Umur Telur dan Level Penambahan Cream Of Tartar yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto, S. T. 2013. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Alfabeta. Bandung.

- Suharno, B. 1996. *Beternak Itik Secara Intensif*. Niaga Swadaya : Niaga Swadaya.
- Suwarno., R. D. Ratnani dan I. Hartati. 2015. Proses pembuatan gula invert dari sukrosa dengan katalis asam sitrat, asam tartrat dan asam klorida. 11 (2): 99-103.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G dan Sutrisno, K. 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.
- Yunita, Dewi. 2019. "Penggunaan Ragi Komersial dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Air, pH dan Total Cell Counts (TCC) *Plieck u.*" Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe 3(1):7.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Nilai pH Tepung Telur Menggunakan Ragi Tape pada Lama Fermentasi yang Berbeda

Perlakuan dan Unit Sampel Nilai_pH

kode_sampel	Mean	Std. Deviation	N
R1	6.0950	0.12042	5
R2	6.6700	0.08367	5
R3	6.3200	0.04472	5
Total	6.3617	0.25823	15

Analisis Variansi pH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.840 ^a	2	.420	53.590	<.001
Intercept	607.062	1	607.062	77497.282	<.001
kode_sampel	.840	2	.420	53.590	<.001
Error	.094	12	.008		
Total	607.996	15			
Corrected Total	.934	14			

a. R Squared = .899 (Adjusted R Squared = .883)

Uji lanjut Duncan Ph

kode_sampel	N	Subset		
		1	2	3
R1	5	6.0950		
R3	5		6.3200	
R2	5			6.6700
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .008.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 5.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 2. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kadar Air Tepung Telur Menggunakan Ragi Tape pada Lama Fermentasi yang Berbeda

Perlakuan dan Unit Sampel Kadar_Air

kode_sampel	Mean	Std. Deviation	N
R1	7.3000	2.22486	5
R2	6.8000	1.78885	5
R3	5.8000	1.78885	5
Total	6.6333	1.91299	15

Analisis Variansi Kadar_Air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5.833 ^a	2	2.917	.771	.484
Intercept	660.017	1	660.017	174.454	<.001
kode_sampel	5.833	2	2.917	.771	.484
Error	45.400	12	3.783		
Total	711.250	15			
Corrected Total	51.233	14			

a. R Squared = .114 (Adjusted R Squared = -.034)

Lampiran 3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kelarutan Tepung Telur Menggunakan Ragi Tape pada Lama Fermentasi yang Berbeda

Perlakuan dan Unit Sampel Kelarutan

Kode_Sampel	Mean	Std. Deviation	N
R1	47.2000	15.35252	5
R2	44.2000	22.48777	5
R3	50.0000	22.51666	5
Total	47.1333	19.04456	15

Analisis Variansi Kelarutan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	84.133 ^a	2	42.067	.101	.905
Intercept	33323.267	1	33323.267	80.078	.000
Kode_Sampel	84.133	2	42.067	.101	.905
Error	4993.600	12	416.133		
Total	38401.000	15			
Corrected Total	5077.733	14			

a. R Squared = ,017 (Adjusted R Squared = -,147)

Lampiran 4. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Waktu Kelarutan Tepung Telur Menggunakan Ragi Tape pada Lama Fermentasi yang Berbeda

Perlakuan dan Unit Sampel Waktu_Kelarutan

kode_sampel	Mean	Std. Deviation	N
R1	7.1390	1.93476	5
R2	5.6630	2.76914	5
R3	5.5950	2.86827	5
Total	6.1323	2.48086	15

Analisis Variansi Waktu_Kelarutan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	7.612 ^a	2	3.806	.581	.574
Intercept	564.083	1	564.083	86.170	<.001
kode_sampel	7.612	2	3.806	.581	.574
Error	78.554	12	6.546		
Total	650.248	15			
Corrected Total	86.166	14			

a. R Squared = .088 (Adjusted R Squared = -.064)

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



Alat dan bahan tepung telur



Proses pembuatan starter dan tepung



Proses penambahan ragi tape



Proses penanaman starter



Proses fermentasi sampel tepung telur



Proses pengeringan sampel



Tepung telur setelah pengeringan



Proses penghalusan tepung telur



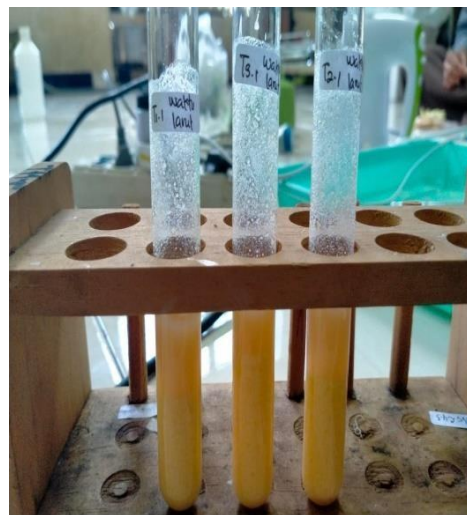
Proses pengukuran kadar air



Proses pengukuran kelarutan



Proses pengukuran pH



Proses pengukuran waktu kelarutan

BIODATA



Penulis bernama lengkap Husnul Khatimah, akrab disapa Husnul, lahir di Sinjai pada tanggal 03 Mei 2000, dari pasangan suami istri Paewangi dan Surdiana. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara. Adik Pertamanya bernama Dzahwan Baso, Adik Terakhinya bernama Zahran Baso. Penulis memulai jenjang pendidikan pada tahun 2006 di Sekolah Dasar Negeri (SDN) 63 Tombolo dan lulus pada tahun 2012. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Sinjai Tengah dan lulus pada tahun 2015. Selanjutnya Penulis melanjutkan studi di SMAN 7 Sinjai, dan lulus pada tahun 2018. Selanjutnya penulis melanjutkan studi kejenjang pendidikan yang lebih tinggi dan diterima sebagai mahasiswa di Perguruan Tinggi Negeri Universitas Hasanuddin, Makassar, di Fakultas Peternakan pada tahun 2018. Semasa studi penulis ikut aktif dalam beberapa kegiatan kemahasiswaan internal kampus, penulis merupakan anggota HIMATEHATE_UH (Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin) dan sempat menjadi sekretaris umum periode 2021 yang dinaungi oleh Senat Mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.