

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. W dan M. Astawan. 1988. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademi Pressindo. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2005. Statistik Indonesia. Badan Pusat Statistika, Jakarta.
- Budiman A, Hintono A dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh lama penyangraian telur asin setelah perebusan terhadap kadar nacl, tingkat keasinan dan tingkat kekenyalan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2): 219-227
- Hadiwiyoto, S 1981. Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Yogyakarta
- Idris, S. 1984. Telur dan Cara Pengawetannya. Inter Report 14 Nuffic-Unibraw, Malang.
- Idayanti., S. Darmawati, U. Nurullita. 2009. Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba. *Jurnal Kesehatan*1(2): 19-26.
- Kastaman, R.,SUSDARYANTO, Nopianto, dan H. Budi. 2005. Kajian proses pengasinan telur dan metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman. *Teknik industri pertanian* 19(1) : 30-39.
- Lukito, G.A, Suwarastuti, dan Hintono 2012. Pengaruh berbagai metode pengasinan terhadap kadar NaCl, kekenyalan dan tingkat kesukaan konsumen pada telur puyuh asin. Fakultas pertanian dan peternakan. Universitas diponegoro. Semarang.
- Lukman, H. 2008. Pengaruh Metode Pengasinan dan Konsentrasi Sodium Nitrit Terhadap Karakteristik Telur Itik Asin. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*, XI (1): 9-17.
- Listiyowati, E. dan K. Roospitasari. 2005. Puyuh Tata Laksana Budi Daya Secara Komersial. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Marni, G. Erismar, A dan Meliyawati. 2013. Pengaruh kosentrasi garam terhadap kadar protein dan kualitas organoleptik telur puyuh asin. STIKIP PGRI. Sumatera Barat.
- Marsudin. 2009. Kualitas telur itik Tegal yang dipelihara secara intensif dengan berbagai tingkat kombinasi metionin-lancang (*Atlanta sp.*). *J. Animal Production*.
- M.O And D.D. Bell. 1992. Commercial Chicken Production manual 4th Edition. An A Vi Book Published By Van Nostrand Reinhold, New York.



- Novia, D., S. Melia dan N. Z. Ayuza. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*. 8 (2): 70-76.
- Nursiwi, A., P. Darmadji dan S. Kanoni. 2013. Pengaruh Penambahan Asap Cair terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Telur Asin Rasa Asap. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Oktaviani, H., N. Kariada dan N. R. Utami. 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. *Unnes Journal of Life Science*.1 (2) : 106 – 112.
- Rukmiasih,N.,Ulupi.,W.Indriani. 2015. Sifat Fisik, Kimia dan argoneleptik Telur Asin Melalui Penggaramandengan Tekanan dan Kosentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 3(3): 142-145.
- Rasyaf M. 1990. *Beternak Itik Komersial*. Edisi kedua. Jogjakarta: Penerbit PT Kanisius
- Romanoff, A. L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. John Wiley and Sons Inc.,. New York.
- Sukendra, L. 1986. *Cara Pengasinan Telur Bebek*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Stadelman, W.J And O.J. Cotteril. 1977. *Egg Science and Technology*.The Avi Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Suwardono. 2002. *Mengenal Keramik Hias* ,Bandung.
- Sujinem.2006. Percepatan penetrasi garam ke dalam telur itik (*Anasplatyrhincos*) dengan metode tekanan dalam proses pembuatan telur asin. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sarwono, B.1995. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya.Jakarta.
- Suharno, B dan K. Amri. 2003. *Beternak Itik Secara Intensif*. Cetakan kedelapan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sahroni. 2003. Sifat organopletik, sifat fisik dan kandungan zat gizi telur itik asin dengan penambahan rempah – rempah pada proses pengasinan. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.



T.,SH. Choi, and H.R. Oh. 2000. A comparison of egg quality of asant chukar, quail and guine fowl. *Asian-Aus, J. Anim. Sci*.13 (7) :986-

M.L. 2002. *Pengawetan Telur*. Yogyakarta.

Sukendra, L. 1986. Cara Pengasinan Telur Bebek. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta

Wulandari, N. D. 2014. Perbedaan Pengetahuan Gizi, Asupan Serat, dan Lemak Antara Remaja Overweight dan Tidak Overweight Di SMK Batik 1 Surakarta. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi S1. Universitas Muhammadiyah Surakarta.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis ragam warna telur puyuh asin dengan rasio pembaluran dan lama penyimpanan yang berbeda

Dependent Variable:WARNA

BAHAN_PENYIMPUR	LAMA_PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
A1	B0	4.9300	.07000	3
	B1	4.9300	.07000	3
	B2	4.5067	.23587	3
	B3	4.1733	.25007	3
	B4	4.0667	.41633	3
	Total	4.5213	.43001	15
A2	B0	4.8867	.25007	3
	B1	4.6400	.03464	3
	B2	4.4633	.36910	3
	B3	4.1967	.61101	3
	B4	4.1300	.40853	3
	Total	4.4633	.43575	15
A3	B0	4.9067	.13614	3
	B1	4.5967	.13503	3
	B2	4.5500	.34395	3



	B3	4.2400	.57297	3
	B4	4.1500	.30050	3
	Total	4.4887	.40066	15
Total	B0	4.9078	.14780	9
	B1	4.7222	.17527	9
	B2	4.5067	.28098	9
	B3	4.2033	.43806	9
	B4	4.1156	.33023	9
	Total	4.4911	.41341	45

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:WARNA

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.290 ^a	14	.306	2.845	.008
Intercept	907.654	1	907.654	8.429E3	.000
BAHAN_PEMBALUR	.025	2	.013	.118	.889
LAMA_PENYIMPANAN	4.060	4	1.015	9.427	.000
BAHAN_PEMBALUR * LAMA_PENYIMPANAN	.204	8	.026	.237	.981
Error	3.230	30	.108		
Total	915.173	45			
Total	7.520	44			



WARNA

	LAMA _PEN YIMP ANAN	N	Subset			
			1	2	3	4
Duncan ^a	B4	9	4.1156			
	B3	9	4.2033	4.2033		
	B2	9		4.5067	4.5067	
	B1	9			4.7222	4.7222
	B0	9				4.9078
	Sig.		.575	.059	.174	.240

Lampiran 2. Analisis ragam aroma telur puyuh asin dengan rasio pembaluran dan lama penyimpanan yang berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: AROMA

BAHA N_PE MBAL LAMA_PENYIMPAN UR AN	Mean	Std. Deviation	N
A1 B0	3.2000	.20000	3
B1	3.1333	.30551	3
B2	3.0867	.38940	3
B3	2.9967	.33501	3
B4	2.7733	.30089	3



	Total		3.0380	.30517	15
A2	B0		3.1767	.23587	3
	B1		3.1533	.16623	3
	B2		3.0867	.33843	3
	B3		2.9967	.13503	3
	B4		2.7967	.40278	3
	Total		3.0420	.27266	15
A3	B0		3.2633	.06506	3
	B1		3.1767	.16623	3
	B2		3.1067	.13614	3
	B3		3.0633	.11547	3
	B4		2.6867	.27135	3
	Total		3.0593	.24847	15
Total	B0		3.2133	.16271	9
	B1		3.1544	.19366	9
	B2		3.0933	.26697	9
	B3		3.0189	.19251	9
	B4		2.7522	.29003	9
	Total		3.0464	.27022	45

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: AROMA

	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Model	1.206 ^a	14	.086	1.288	.271



Intercept	417.637	1	417.637	6.244E3	.000
BAHAN_PEMBALUR	.004	2	.002	.029	.972
LAMA_PENYIMPANAN	1.161	4	.290	4.341	.007
BAHAN_PEMBALUR * LAMA_PENYIMPANAN	.041	8	.005	.076	1.000
Error	2.007	30	.067		
Total	420.850	45			
Corrected Total	3.213	44			

a. R Squared = .375 (Adjusted R Squared = .084)

Lampiran 3. Analisis ragam rasa telur puyuh asin dengan rasio pembaluran dan lama penyimpanan yang berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: RASA

BAHAN_PEMBALUR	LAMA_PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
A1	B0	2.3733	.26764	3
	B1	2.8867	.10263	3
	B2	2.8867	.81396	3
	B3	3.2633	.23714	3
	B4	3.3533	.23587	3
	Total	2.9527	.50123	15
B0	B0	2.3733	.15011	3
	B1	2.6633	.50332	3



	B2	2.9533	.32808	3
	B3	3.3067	.21572	3
	B4	3.6433	.07506	3
	Total	2.9880	.52899	15
A3	B0	2.3733	.26764	3
	B1	3.2633	.23714	3
	B2	2.8867	.10263	3
	B3	2.8867	.81396	3
	B4	3.3533	.23587	3
	Total	2.9527	.50123	15
Total	B0	2.3733	.20359	9
	B1	2.9378	.38600	9
	B2	2.9089	.44304	9
	B3	3.1522	.48098	9
	B4	3.4500	.22417	9
	Total	2.9644	.49920	45

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: RASA

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	6.667 ^a	14	.476	3.324	.003
	395.457	1	395.457	2.761E3	.000
PEMBALUR	.012	2	.006	.044	.957



LAMA_PENYIMPANAN	5.618	4	1.405	9.805	.000
BAHAN_PEMBALUR * LAMA_PENYIMPANAN	1.037	8	.130	.904	.526
Error	4.298	30	.143		
Total	406.422	45			
Corrected Total	10.965	44			

a. R Squared = .608 (Adjusted R Squared = .425)

RASA

	LAMA_PENYIMPANAN	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^a	B0	9	2.3733		
	B2	9		2.9089	
	B1	9		2.9378	
	B3	9		3.1522	3.1522
	B4	9			3.4500
	Sig.		1.000	.208	.106



Lampiran 4. Analisis ragam tekstur telur puyuh asin dengan rasio pembaluran dan lama penyimpanan yang berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable:TEKSTUR

BAHAN_PENYIMPANAN	URUTAN	Mean	Std. Deviation	N
A1	B0	2.8867	.31565	3
	B1	3.3767	.32808	3
	B2	4.0167	.26764	3
	B3	4.0400	.17088	3
	B4	4.2200	.19053	3
	Total	3.7080	.56346	15
A2	B0	2.8433	.27135	3
	B1	3.3533	.13614	3
	B2	3.9300	.43920	3
	B3	4.0867	.21362	3
	B4	4.3067	.27301	3
	Total	3.7040	.60260	15
A3	B0	2.7967	.24132	3
	B1	3.8433	.14012	3
	B2	3.5500	.10149	3
	B3	3.9733	.25007	3



	B4	4.1533	.08083	3
	Total	3.6633	.51493	15
Total	B0	2.8422	.24371	9
	B1	3.5244	.30619	9
	B2	3.8322	.33900	9
	B3	4.0333	.19177	9
	B4	4.2267	.18378	9
	Total	3.6918	.54895	45

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: TEKSTUR

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	11.445 ^a	14	.818	13.522	.000
Intercept	613.315	1	613.315	1.014E4	.000
BAHAN_PEMBALUR	.018	2	.009	.152	.860
LAMA_PENYIMPANAN	10.550	4	2.638	43.626	.000
BAHAN_PEMBALUR * LAMA_PENYIMPANAN	.877	8	.110	1.813	.114
Error	1.814	30	.060		
Total	626.574	45			
Corrected Total	13.259	44			

Adjusted R Squared = .863 (Adjusted R Squared = .799)



TEKSTUR

	LAMA _PEN YIMP ANAN	N	Subset			
			1	2	3	4
Duncan ^a	B0	9	2.8422			
	B1	9		3.5244		
	B2	9			3.8322	
	B3	9			4.0333	4.0333
	B4	9				4.2267
	Sig.		1.000	1.000	.093	.106



Lampiran 5. Analisis ragam kesukaan telur puyuh asin dengan rasio pembaluran dan lama penyimpanan yang berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: KESUKAAN

BAHA N_PE MBAL LAMA_PENYIMPANA UR N	Mean	Std. Deviation	N
A1 B0	2.7967	.24132	3
B1	3.5500	.10149	3
B2	3.8433	.14012	3
B3	3.9733	.25007	3
B4	4.1533	.08083	3
Total	3.6633	.51493	15
A2 B0	3.6633	.43386	3
B1	4.6867	.07506	3
B2	4.7300	.35341	3
B3	5.0633	.17954	3
B4	5.1533	.16623	3
Total	4.6593	.59596	15
A3 B0	4.1067	.23587	3
B1	4.7300	.17578	3
B2	4.7733	.38940	3
B3	5.1267	.11547	3
B4	5.1533	.16623	3



Total		4.7780	.43953	15
Total	B0	3.5222	.63914	9
	B1	4.3222	.58949	9
	B2	4.4489	.52977	9
	B3	4.7211	.58507	9
	B4	4.8200	.51522	9
	Total	4.3669	.71719	45

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: KESUKAAN

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	21.002 ^a	14	1.500	27.610	.000
Intercept	858.137	1	858.137	1.579E4	.000
BAHAN_PEMBALUR	11.243	2	5.621	103.462	.000
LAMA_PENYIMPANAN	9.477	4	2.369	43.604	.000
BAHAN_PEMBALUR * LAMA_PENYIMPANAN	.282	8	.035	.650	.730
Error	1.630	30	.054		
Total	880.769	45			
Corrected Total	22.632	44			

a. R Squared = .928 (Adjusted R Squared = .894)



KESUKAAN

	BAHA N_PE MBAL UR	N	Subset	
			1	2
Duncan ^a	A1	15	3.6633	
	A2	15		4.6593
	A3	15		4.7780
	Sig.		1.000	.173

KESUKAAN

	LAMA _PEN YIMP ANAN	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^a	B0	9	3.5222		
	B1	9		4.3222	
	B2	9		4.4489	
	B3	9			4.7211
	B4	9			4.8200
	Sig.		1.000	.258	.375



DOKUMENTASI PENELITIAN



Persiapan Pencucian Telur Puyuh



Pembaluran Telur Puyuh Asin





Pemeraman Telur Puyuh Asin



Penyimpanan Telur Puyuh Asin



Pengrebursan Telur Puyuh Asin



Pengupasan Telur Puyuh Asin





Uji Organoleptik

BIODATA PENELITI



Irdamayanti Dahri dilahirkan di Enrekang pada tanggal 10 September 1995, sebagai anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Dahri dan Irawati. Pada tahun 2008 penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Dasar Negeri 62 Batu Rampun, dan pada tahun 2011 penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Anggeraja, pada tahun 2014 menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Enrekang. Pada tahun 2014 penulis diterima sebagai Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur SNMPTN. Selama mahasiswa, penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi kemahasiswaan (HIMATEHATE_UH, Ukm Sepak Bola UNHAS, HPMM (Himpunan Pelajar Massenrempulu) dan IKMS (Ikatan Keluarga Mahasiswa Siambo).

