

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional.1990. .Mutu Kerupuk. SNI 0272-1990. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Churchill. Gilbert A, (2005). Dasar- dasar Riset Pemasaran. alih bahasa. Jakarta. Erlangga.
- Harsanto, P.B. 1992. Budidaya dan Pengolahan Sagu. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Hudayan, S.,Siti S. D . 1980. Dasar-Dasar Pengawetan I. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan sapu sapu (*Hyposarcus pardalis*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (teori dan praktek). Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- Marandi S. Sachdev AK, Saxena VK, Gopal R,Khan AA. 2013. Qualichanges in salted chicken eggs. Int J Food Nutr Saf, 3(1): 7-14.
- Meilgaard, B. Thomas Carr, Gail Vance Civille. 2000. Sensory ecaluation techniques. Boston: CRC.
- Nia, Agustina., Imam Thohari., dan Djalal, R. 2013. Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang Angel Cake. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 23 (2): 6 – 13.
- Noorsofia, 1999. Peranan Pemberian Telur Itik Yang Berbeda Terhadap Tingkat Kemekaran Amplang Ikan Kembung. Fakultas Perikanan Unlam. Banjarbaru.
- Oktaviani H, Kariada N, Utami NR. 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. Unnes J Life Sci, 1(2): 106 - 112.
- Raga, Samudera., Abd Malik., 2016. Berbagai Media Pembuatan Telur Asin terhadap Kualitas Organoleptik. Prosiding Hasil Penelitian. Fakultas Pertanian Jurusan Peternakan Universitas Islam Kalimantan. Banjarmasin.

- Rosiani Nurwachidah, Basito, Esti Widowati. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe Vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurnal Teknologi Hasil Pertaanian, Vol. VIII, No. 2, Agustus 2015.
- Rosiani Nurwachidah, Basito, Esti Widowati. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe Vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurnal Teknologi Hasil Pertaanian, Vol. VIII, No. 2, Agustus 2015.
- Sahriah. 2017. Pengaruh Metode dan Lama Pengasinan yang Berbeda dengan Penambahan Asap Cair terhadap Kualitas Telur Asin. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Selmania., Oktaviani, Y. 2017. Penggunaan putih telur dalam pembuatan pastilagge. Tugas Akhir. Program Studi Manejemen Pateseri, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Soekarto, 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soediaoetomo AJ. 2004. Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa. Dian Rakyat. Jakarta.
- Theodora, D. K, T Indarto, S Surjoseputro. 2013. Pengaruh Proporsi tapioka dan terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Indonesia.
- Ward. A.K., H.L. Classen, & F.C. Buchanan. 2009. Fishy-egg tainting is recessively inherited when brown-shelled layers are fed canol meal Poult.Sci.88:7114-721.
- Wibowo. 1995. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G dan Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahan, Embrio press. Jakarta.
- Wulandari Z, Rukmiasih, T Suryati, C Budiman, N Ulupi. 2014. Teknik pengolahan Telur dan daging Unggas. IPB Press. Bogor.
- Zulfani, R. 1992. Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Zulaidah. 2011. Modifikasi Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Stater Bimo - CF Menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum. Semarang: Progam Sarjana, Magister Teknik Kimia, Universitas Diponegoro. Fakultas Peternakan Brawijaya Malang. 21 (3) : 18-19.

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Statistik Pengujian Rasa Gurih Kerupuk Telur Asin

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	3.8800	.94446	5
31,5%	4.4800	.41473	5
32%	4.6800	.43818	5
32,5%	4.8400	.32863	5
33%	4.8400	.38471	5
33,5%	5.1200	.10954	5
Total	4.6400	.60663	30

Analisis Ragam Rasa Gurih Kerupuk Telur Asin

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.576 <sup>a</sup>	5	.915	3.603	.014
Intercept	645.888	1	645.888	2.543E3	.000
PERLAKUAN	4.576	5	.915	3.603	.014
Error	6.096	24	.254		
Total	656.560	30			
Corrected Total	10.672	29			

a. R Squared = .429 (Adjusted R Squared = .310)

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset	
		1	2
Kontrol	5	3.8800	
31,5 %	5	4.4800	4.4800
32%	5		4.6800
32,5%	5		4.8400
33%	5		4.8400
33,5%	5		5.1200
Sig.		.072	.083

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .254.

Lampiran 2. Analisis Statistik Pengujian Rasa Asin Kerupuk Telur Asin

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	2.6400	.55498	5
31,5%	3.0800	.41473	5
32%	3.2000	.31623	5
32,5%	3.4800	.22804	5
33%	3.8800	.33466	5
33,5%	3.9200	.30332	5
Total	3.3667	.57074	30

Analisis Ragam Rasa Asin h Kerupuk Telur Asin

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	6.103 <sup>a</sup>	5	1.221	8.760	.000
Intercept	340.033	1	340.033	2.440E3	.000
PERLAKUAN	6.103	5	1.221	8.760	.000
Error	3.344	24	.139		
Total	349.480	30			
Corrected Total	9.447	29			

a. R Squared = .646 (Adjusted R Squared = .572)

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	5	2.6400		
31,5%	5	3.0800	3.0800	
32%	5		3.2000	
32,5%	5		3.4800	3.4800
33%	5			3.8800
33,5%	5			3.9200
Sig.		.075	.121	.090

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .139.



Lampiran 3. Analisis Statistik Pengujian Aroma Kerupuk Telur Asin

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	1.6800	.52154	5
31,5%	2.8400	.60663	5
32%	3.3600	.38471	5
32,5%	3.8400	.26077	5
33%	4.6400	.29665	5
33,5%	4.6800	.54037	5
Total	3.5067	1.14197	30

Analisis Ragam Aroma Kerupuk Telur Asin

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	32.875 <sup>a</sup>	5	6.575	31.917	.000
Intercept	368.901	1	368.901	1.791E3	.000
PERLAKUAN	32.875	5	6.575	31.917	.000
Error	4.944	24	.206		
Total	406.720	30			
Corrected Total	37.819	29			

a. R Squared = .869 (Adjusted R Squared = .842)

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset			
		1	2	3	4
KONTROL	5	1.6800			
20%	5		2.8400		
40%	5		3.3600	3.3600	
60%	5			3.8400	
80%	5				4.6400
100%	5				4.6800
Sig.		1.000	.083	.107	.890

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .206.

Lampiran 4. Analisis Statistik Pengujian Tekstur Kerupuk Telur Asin

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	4.1600	.38471	5
31,5%	4.6800	.36332	5
32%	4.8800	.17889	5
32,5%	4.9600	.08944	5
33%	5.0400	.08944	5
33,5%	5.1600	.43359	5
Total	4.8133	.42648	30

Analisis Ragam Tekstur Kerupuk Telur Asin

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.211 <sup>a</sup>	5	.642	7.467	.000
Intercept	695.045	1	695.045	8.082E3	.000
PERLAKUAN	3.211	5	.642	7.467	.000
Error	2.064	24	.086		
Total	700.320	30			
Corrected Total	5.275	29			

a. R Squared = .609 (Adjusted R Squared = .527)

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	5	4.1600		
31,5%	5		4.6800	
32%	5		4.8800	4.8800
32,5%	5		4.9600	4.9600
33%	5		5.0400	5.0400
33,5%	5			5.1600
Sig.		1.000	.087	.179

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .086.

Lampiran 5. Analisis Statistik Pengujian Kesukaan Kerupuk Telur Asin

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	4.1200	.57619	5
31,5%	4.1200	.50200	5
32%	4.0400	.32863	5
32,5%	4.2800	.75631	5
33%	4.1200	1.11893	5
33,5%	4.1200	.70143	5
Total	4.1333	.64825	30

Analisis Ragam Kesukaan Kerupuk Telur Asin

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.155 <sup>a</sup>	5	.031	.062	.997
Intercept	512.533	1	512.533	1.022E3	.000
PERLAKUAN	.155	5	.031	.062	.997
Error	12.032	24	.501		
Total	524.720	30			
Corrected Total	12.187	29			

a. R Squared = .013 (Adjusted R Squared = -.193)

PERLAKUAN	N	Subset
		1
32%	5	4.0400
31,5%	5	4.1200
Kontrol	5	4.1200
33%	5	4.1200
33,5%	5	4.1200
32,5%	5	4.2800
Sig.		.641

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .501.

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian

Penyiapan Bahan



Penimbangan Bahan





Pencampuran Bahan Dan Proses Pembuatan Kerupuk Telur Asin



## Proses Pengeringan



Uji Organoleptik



## RIWAYAT HIDUP



**ITA MUSFIRAH** (I111 15 006). Lahir di Bulukumba, pada tanggal 08 April 1996, Anak pertama dari dua bersaudara yang merupakan anak dari pasangan suami istri M. Rajin dan Hj. Maemunah. Mengenyam pendidikan formal di SDN 183 Garanta, ia melanjutkan pendidikan di tingkat Sekolah Menengah Pertama di MTS Badan Amal Ujung Loe dan lulus pada tahun 2012, kemudian melanjutkan ke Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 9 Bulukumba dan lulus pada tahun 2015.

Setelah menyelesaikan tingkat SMA, Penulis menempuh pendidikan S1 di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN) di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar pada tahun 2015. Selama berada dikampus turut aktif dalam kegiatan keorganisasian yaitu Himpunan Mahasiswa Produksi Ternak Universitas Hasanuddin (HIMAPROTEK\_UH).