

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, N., M. Monica dan Fatati, F. 2023. Pengaruh penambahan ragi tempe terhadap kualitas fisik tepung putih telur itik. In Prosiding Senacenter (Seminar Nasional Cendekia Peternakan) (2)1: 69-75.
- Asharianti, S. 2022. Karakteristik fungsional tepung telur menggunakan ragi tape dengan lama fermentasi yang berbeda. Skripsi Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Astuti, R. T. 2014. Pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik bakso dari surimi ikan swagi (*Priacanthus tayenus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(3): 47-54.
- Darmawan, S. P. 2018. Kajian penambahan jenis bahan pengisi dan konsentrasi isp (*Isolated soy protein*) terhadap karakteristik sosis hati ayam. Skripsi, Universitas Pasundan. Bandung.
- Ellyvia, A. 2022. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan telur ayam ras di Kabupaten Magetan pada tingkat rumah tangga. Journal of Economics and Social Sciences (JESS), 1(1), 11-22.
- Febrina, L., R. Rusli dan F. Mufliah. 2015. Optimalisasi ekstraksi dan uji metabolit sekunder tumbuhan libo (*Ficus variegata blume*). J. Trop. Pharm. Chem 3(2): 233-237.
- Gustavo, V and B. Canovas. 1999. Food Powders : Physical Properties, Processing, and Functionality. Springer publisher. Texas
- Ilma, P. R. A., K. A. Nociantri dan N. M. I. Hapsari 2019. Pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik kamaboko Ikan Barramundi (*Lates calcalifer*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 8(3) : 313-322.
- Kartina, K. 2022. Karakteristik chip telur dengan penambahan bahan pengisi yang berbeda. Tesis. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kartina, K., N. Nahariah dan Hikmah, H. 2022. Penambahan jenis dan level bahan pengisi yang berbeda terhadap nilai profil warna L*, a*, b* produk chip telur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan, 10(1): 6-10.
- Kharisma, M., E. N. Dewi dan I. Wijayanti. 2016. Pengaruh penambahan isolat protein kedelai yang berbeda dan karagenan terhadap karakteristik sosis ikan patin (*Pangasius pangasius*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 5(1): 44-48.
- Kiptiah, M., N. Hairiyah dan A. Nurmalasari. 2018. Pengaruh substitusi tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L*) terhadap kadar serat dan daya terima cookies. Jurnal Teknologi Agro-Industri, 5(2) : 66-76.
- Kurniawan, R., S. Juhanda, D. A. Wibowo dan I. Fauzi. 2014. Pembuatan tepung telur menggunakan spray *dryer* dengan nozzle putar. Prosiding Seminar

Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Yogyakarta. 1-7.

- Lestariningsih., R. Azis dan B. Khopsoh. 2019. Pelatihan pengolahan tepung telur untuk meningkatkan pengetahuan kelompok PKK dan kelompok wanita tani Desa Jatinom Kanigoro Kabupaten Blitar. *Briliant: Jurnal Riset dan Konseptual*. 4(1): 22-26.
- Mirdayanti, R., dan Amalia, A. 2019. Pengaruh preparasi isolat protein dari ekstraksi limbah cair pengolahan tahu terhadap kuat tarik plastik biodegradable. *Serambi Saintia: Jurnal Sains dan Aplikasi*, 7(2): 53-58.
- Nabila, N. F., dan T. Sukmaningsih, 2022. Daya simpan telur ayam konsumsi yang direndam menggunakan ekstrak kulit pisang ditinjau dari rongga udara dan ph. *Media Peternakan*, 24(2): 1-13.
- Nahariah, E. Abustam dan R. Malaka. 2010. Karakteristik fisikokimia tepung putih telur hasil fermentasi *Saccharomyces cereviceae* dan penambahan sukrosa pada putih telur segar. *JITP.1* (1):37-38.
- Nahariah, E. H. Hikmah, F. R. Yuliati, E. Murpiningrum, A. W. Jamaluddin, T. S. Kusuma, A. Febyana and K. Kartina. 2024. Application of *Saccharomyces cerevisiae* in egg yolk to the functional and physicochemical characteristics of fermented eggs. *Adv. Anim. Vet. Sci*, 12(1) : 125-131.
- Ndife, J., Udobi, C. Ejikeme, dan N. Amaechi. 2010. Effect of oven drying on the functional and nutritional properties of whole egg and its components. *African Journal of Food Science*. 4(5):254-257.
- Nugraha, B. F., S. Sumardianto, S. Suharto, F. Swastawati dan R. A. Kurniasih. 2021. Analisis kualitas dendeng ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan berbagai jenis dan konsentrasi gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3(2):94-104.
- Nusa, M. Iqbal, B, Suarti, dan R. A. Marbun. 2017. Addition of tempe and old fermentation to the quality of albumin flour egg. *Agrium: Jurnal Ilmu Pertanian* 20(3).
- Ockerman, H. W. 1978. *Source Book of Food Scientist*. The Avi Publishing Company, Inc. Wesport, Connecticut.
- 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.
- Rahmawati, P. Z., dan A. L. Wahyuni. 2021. Karakteristik kimia dan warna biskuit substitusi Tepung Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*) dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas*) sebagai makanan tambahan potensial pada anak dengan hipoproteinemia. *Jurnal Nutrisia*, 23(1): 1-13.
- Ramadhani, F., dan Murtini, E. S. 2017. Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan dan agroindustri*, 5(1): 38-48.

- Ratnasari, D., dan A. D. Wahyani, 2022. Analisis kandungan protein dan daya terima pada biskuit tepung ikan teri (*Stolephorus sp*) dan isolat protein kedelai (*Glycine mix*) untuk pmt-p balita gizi kurang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2) :116-126.
- Ratnasari, D., dan Y. D. Rahmawati. 2022. Karakteristik sifat organoleptik dan nilai gizi pada biskuit tepung ikan teri (*Stolephorus spp.*) dan isolat protein kedelai. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2) :10590-10595.
- Ridhani, M. A., dan N. Aini. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3) :61-68.
- Riyada, D. 2022. Mempelajari jangka waktu blansing dengan uap air terhadap beberapa karakteristik tepung telur. *Agritekh (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 2(2): 136-145.
- Rizal. B, A. Hintono, dan Nurwantoro. 2012. Pertumbuhan mikroba pada telur pasca pasteurisasi. *Anim Agri J*, 1 : 208-218
- Rizqiyati, H., N. Nurwantoro, A. Febrisiantosa, C. A. Shauma dan R. Khasanah (2020). Pengaruh isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisik dan kimia kefir bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 111-121.
- Robiatul Hadawiyah, R. H. 2018. Pengaruh lama penghangatan dalam alat pemasak nasi terhadap mutu nasi beras merah (*Oryza nivara*) Skripsi. Universitas Mataram.
- Romantica, E., I., Thohari dan L. E. Radiati. 2017. Effect on fermentation time to water content, rendement, foaming capacity and foaming stability of pan drying egg powder. Departement of Animal Food Technology. Faculty of Animal Husbandry. Brawijaya University.
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A. D. Y., dan Dotulong, V. 2020. Rendemen ekstrak air rebusan daun tua mangrove *Sonneratia Alba*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*. 11(1): 9.
- Soeparno. 2015. Properti dan teknologi produk susu. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Stadelman, J. William and O. J. Cotterill. 1994. *Egg Science and Technology*. New York: Haworth Press.
- Sujana, E., S. Wahyuni, dan H. Burhanuddin. 2006. Efek pemberian ransum yang mengandung tepung daun singkong, daun ubi jalar, dan eceng gondok sebagai sumber pigmen karotenoid terhadap kualitas kuning telur itik tegal. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1):53-56.
- Sumanti, D.M., I. Lanti, I. Hamidah, E. Sukarminah, dan A. Giovanni. 2016. Pengaruh konsentrasi susu skim dan maltodekstrin sebagai penyalut terhadap viabilitas dan karakteristik mikroenkapsulasi suspensi bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode *freeze drying*. *Jurnal Penelitian Pangan*. 1:1, 7-13.

- Trisnawati, M., dan Nisa, F.C. 2015. Pengaruh penambahan konsentrat protein daun kelor dan keragenan terhadap kualitas mie kering tersubstitusi mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 237- 247.
- Widawati, L., E. Andriani, H. Fariadi, L. D. Perata dan D. M. Sihite. 2023. Sosialisasi dan pelatihan pengolahan telur asin bebek dan burung puyuh di perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu. *Jurnal Dehasen Mengabdi*, 2(1): 15-22.
- Wulandari, Z., dan I. I. Arief. 2022. Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2) : 62-68.
- Yasmin, Y. 2021. Karakteristik fungsional tepung telur dengan penambahan level tepung isolat protein kedelai yang berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Yuwono, S.S., dan E. Waziroh. 2019. Teknologi pengolahan tepung terigu dan olahannya di industri. UB Press, Malang.

Lampiran 5. Dokumentasi penelitian tepung kuning telur dengan penambahan tepung isolat protein kedelai



BIODATA PENELITI



Nama **Edi Sukardi** yang biasa dipanggil Edi lahir di Bone pada tanggal 22 Desember 2001. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Tolleng dan Murni. Penulis memulai pendidikannya pada tahun 2006-2008 di TK Raudatul Atfa No.4 Tarasu, lalu melanjutkan pendidikan pada tahun 2008 di SD Negeri 1 Tarasu dan lulus pada tahun 2014. Kemudian penulis melanjutkan pendidikannya ke SMP Negeri 1 Kajuara 2014-2017. Pada tahun 2017 penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 8 Bone dan selesai pada tahun 2020. Pada tahun 2020 penulis melanjutkan pendidikan strata-1 (S1) di Universitas Hasanuddin Makassar, Fakultas Peternakan hingga saat ini. Selama menjadi mahasiswa, penulis memiliki jabatan dalam organisasi kemahasiswaan seperti Koordinator Informasi dan Komunikasi di Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak, Universitas Hasanuddin, Koordinator Media dan Informasi Hasanuddin Animal Science Creative, Fakultas Peternakan, dan Ketua Umum Hasanuddin Animal Science Creative, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Adapun dibidang akademik, penulis pernah menjadi Asisten Laboratorium Teknologi Pengolahan Limbah dan Sisa Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.