

DAFTAR PUSTAKA

- Abrehaa, E., P. Getachewa, A. Laillou, S. Chitekweb dan K. Baye. 2021. Physico-chemical and functionality of air and spray dried egg powder: implications to improving diets. *International Journal of Food Properties*. 24(1): 152-162.
- Adawiyah, D.R. dan Waysima. 2009. *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Edisi 1. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Aldona, R., Y. L. Anggraini., dan D. Kurnia. 2019. Uji organoleptik terhadap daging sapi Bali fermentasi (cangkuak) dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Journal of Animal Center*. 1(2): 56-72.
- Amal. B. I., J. Hermianto dan D. Hunaefi. 2023. Optimasi formula pempek dengan penambahan pasta isolat protein kedelai berdasarkan preferensi konsumen. *Jurnal Teknologi dan Industri pangan*. 34(1): 98-108.
- Andriani, M., B. K. Ananditho dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik dan sensoris tepung tempe bosok. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(2): 95-102.
- Arbowati, J. L., S. Mulyani dan A. Hintono. 2021. Pengaruh kualitas telur terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik sponge cake. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 20(1): 27-34.
- Arifandy, R. A dan A. C. Adi. 2016. Pengaruh substitusi tempe dan penambahan isolated soy protein terhadap mutu organoleptic dan kandungan protein sosis ayam. *Media Gizi Indonesia*. 11(1):80-87.
- Asropi, D., R. P. Ariani dan L. Masdarini. 2023. Uji organoleptik modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa. *Jurnal Kuliner*. 3(1): 1-18.
- Fatmala, I. A dan A. C. Adi. 2017. Daya terima dan kandungan protein biskuit substitusi tepung ubi jalar ungu dan isolat protein kedelai untuk pemberian makanan tambahan ibu hamil kek. *Jurnal Ilmiah Media Gizi*. 12(2): 98-198.
- Hikmah., Kartina dan Nahariah. 2023. Organoleptic quality of egg chips at various types and levels of fillers. *Hasanuddin Journal of Animal Science*. 5(1): 1-9.
- Ilma, P., R., A., K. A. Nocianitri 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.
- Jayantini, H. E., A. C. Adi, A., dan E. R. Isaura. 2024. Formulasi cookies tinggi protein dan zat besi dengan substitusi tepung isp dan mocaf untuk balita stunting. *Jurnal Keperawatan*, 16(2). 581-590.

- Kartina. 2022. Karakteristik chip telur dengan penambahan bahan pengisi yang berbeda. Tesis. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Lindriati, T., A. D. Masahid dan I. K. Daroini. 2020. Aplikasi daging analog berbahan dasar umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan isolate protein kedelai pada pembuatan sosis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 24(1): 8-16.
- Luthfiyana, N., Nurjanah, M. Nurilmala, E. Anwar, dan T. Hidayat. 2016. Rasio bubuk rumput laut *eucheuma cottonii* dan *Sargassum sp.* sebagai formula krim tabir surya. *JPHPI*. 19(3) : 183-195.
- Nadia, R. N. 2020. Pengaruh jenis dan konsentrasi flavor pada daya terima drink yoghurt saga (*Adenantha pavonina, Linn*). Disertasi. Banten: Institut Teknologi Indonesia.
- Nafi' A, R. D. Safitri., Giyanto., D. Setiawan dan N. Diniyah. 2022. Pengaruh formulasi tepung kimpul prigelatinasi dan isolat protein kedelai terhadap karakteristik sifat fisikokimia dan sifat organoleptik makroni goreng. *Warta IHP*. 39(2): 47-56.
- 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): 35-42.
- Permadi, M. R., H. Oktafa dan K. Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *Jurnal Mikrotik*. 8(1): 29-42.
- Pratiwi, D., P. D. Swamilaksana dan R. Fadhilla. 2016. Potensi cookies berbahan ubi jalar ungu (*Ipomeae batatas L. Poir*), tempe, dan isolat soy protein sebagai snack pmt-as. Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Putri, W. A. M dan Fidela D. A. 2018. Pengaruh substitusi isolat dan konsentrat protein kedelai terhadap sifat kimia dan sensoris sosis daging ayam. *Majalah Teknologi Agro Industri*. 10(1): 25-32.
- Riyada D. 2022. Mempelajari jangka waktu blansing dengan uap air terhadap beberapa karakteristik tepung telur. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*. 2(2): 124-133.
- 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.
- Said, M. I., J. C. Likadja dan Asteria. 2013. Karakteristik tepung telur ayam ras yang difermentasi dengan ragi tape secara aerob. *Repository Universitas Hasanuddin*.

- Setyawati, R. H. Dwiyantri dan AR. BW. Siswanto. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori mie ubi kayu dengan suplementasi isolat protein kedelai. *Jurnal Agrotek*. 5(1): 32-39.
- Sitepu, K. M. 2019. Penentuan konsentrasi ragi pada pembuatan roti. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*. 2(1) : 71-77.
- Situngkir, R. U., Z. L. Sarungallo dan R. S. Sarungallo. 2019. Sifat fisik dan organoleptik mie kering dengan penambahan tepung ubi jalar dan tepung kedelai. *Agritechnology*. 2(2): 78-86.
- Syainah, E. 2012. Pengaruh penambahan *Saccharomyces cerevisiae* pada pengolahan tepung berbagai jenis telur terhadap mutu tepung. *Ziraa'ah*. 35 (3): 177-181.
- Tsivirko, L., I. V. Yatsenko, L. V. Busol, O. I. Parilovsky, A. M. Bogatyreva dan R. O. Kryvorotko. 2021. Dry egg products and definition of their safety and quality. *Veterinary science, technologies of animal husbandry and nature management*. 7:163-166.
- Ulfa, S. H., L. Karimuna dan M. S. Sadimantara. 2021. Pengaruh formulasi tepung jagung (*Zea mays L*) dan tepung beras merah wakawondu (*Oryza nivara L*) terhadap uji organoleptik dan nilai gizi pada cookies. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6(1): 3705-3717.
- Utama, A. N dan G. Anjani. 2016. Substitusi isolat protein kedelai pada daging analog kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*). *Jurnal of Nutrition College*. 5(4): 402-411.
- UNECE (United Nations Economic Commission for Europe). 2010. UNECE standard egg-2 concerning the marketing and commercial quality control of egg products. New York dan Geneva: United Nations.
- Widiantara, T. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Jurnal Pasundan Food Technology*. 5(2): 146-153.
- Widoretno. I., O. Nawansih dan N. Yuliana. 2023. Formulasi tepung jagung dan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada pembuatan nugget. *Jurnal Agroindustri berkelanjutan*. 2(2): 244-254.
- Winarno, F. G., dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor
- Winarsi, H., A. Purwanto dan H. Dwiyantri. 2010. Kandungan protein dan isoplavon pada kedelai dan kecambah kedelai. *Biota*. 15(2):181-187.
- 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. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Yuliarti, Y., B. Kanetro dan A. Setiyoko. 2021. Pengaruh penambahan isolate soy protein dan sodium tripoliphospat terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan sosis ayam. Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.

Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian Evaluasi Nilai Sensorik Tepung Kuning Telur dengan Level Isolat Protein Kedelai yang Berbeda



Alat dan bahan tepung kuning telur



Proses pembuatan starter



Proses pasteurisasi



Penanaman starter



Proses fermentasi sampel



Proses setelah pengeringan



Proses penghalusan tepung kuning telur



Uji organoleptik

BIODATA PENELITI



Yurin Kartini Tutang yang biasa dipanggil Yurin lahir pada tanggal 21 April 2002 di Kota Parepare. Penulis merupakan anak tunggal, lahir dari pasangan ayah yang bernama Alm. Benyamin Tutang dan ibu bernama Tri Kori. Penulis memulai pendidikannya pada tahun 2006 di TK Harapan Kristen Parepare, pada tahun 2008 penulis telah bersekolah di SD Kristen Parepare dan lulus pada tahun 2014. Penulis aktif mengikuti lomba O2SN bidang tennis meja putri. Kemudian penulis melanjutkan pendidikannya pada tahun 2014-2017 di SMPN 2 Parepare. Pada tahun 2017-2020 penulis menempuh pendidikan selanjutnya di sekolah menengah atas di SMAN 1 Parepare. Penulis aktif berorganisasi pramuka pada Ambalan Soekarno dan Persekutuan Pelajar Kristen Smansa (PPKS). Penulis melanjutkan Pendidikan strata-1 (S1) Universitas Hasanuddin, Fakultas Peternakan, Makassar dengan jalur SBMPTN. Dilingkup kampus Penulis memiliki beberapa riwayat organisasi yang pernah diikutinya selama menjadi mahasiswa di kampus diantaranya HIMATEHATE_UH, dan FOSIL FAPET UH. Pada tahun 2022-2024 penulis menjadi salah satu penerima beasiswa Charoen Pokphand Foundation Indonesia.