

DAFTAR PUSTAKA

- Ardin, L., L. Karimuna dan M. A. Pagal. 2019. Formulasi tepung cangkang telur dan tepung beras merah terhadap nilai Kalsium dan organoleptik kue karasi. *J. Sains dan Teknol. Pangan*. 4(1):1892-1904.
- Ariyana, M. D., W. Werdiningsih., B. R. Handayani., N. Nazaruddin dan S. Widyastuti. 2021. Kajian mutu kimia dan organoleptik telur ayam kampung dengan ekstrak etanol *Sargassum crassifolium* sebagai antimikroba alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(1):821-830.
- Bratha, R. W. K., dan N. R. Putri. 2022. Efektivitas pencampuran cangkang telur dengan cangkang kerang hijau dalam pembuatan biodiesel sebagai inovasi energi alternatif ramah lingkungan di masa depan. *Jurnal Studi Inovasi*. 2(3):34-37.
- Darmajana, D. A., N. Afifah., E. Solihah dan N. Indriyanti. 2017. Pengaruh pelapis dapat dimakan dari karagenan terhadap mutu melon potong dalam penyimpanan dingin. *Agritech*. 37(3):280-287.
- Darwiyah, S., N. Rochman dan Setyono. 2021. Produksi dan kualitas melon (*Cucumis melo* L.) hidroponik rakit apung yang diberi nutrisi kalium berbeda. *Jurnal Agronida ISSN*. 7(2): 94-102.
- Dewi, A. D. R., dan W. H. Susanto. 2013. Pembuatan lempok pisang (Kajian jenis pisang dan konsentrasi madu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 101-114.
- Ernawati, E. E. 2019. Potensi cangkang telur sebagai pupuk pada tanaman cabai di Desa Sayang Kabupaten Jatinangor. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(5):123-125.
- Hadiwijaya, Y., K. Kusumiyati dan A. A. Munawar. 2020. Prediksi total padatan terlarut buah melon golden menggunakan vis-swnirs dan analisis multivariat. *Jurnal Penelitian Saintek*. 25(2):103-114.
- Handayani, Y. F., E. Samsul dan F. Prasetya. 2022. Formulasi snack bar tinggi Kalsium dari tepung limbah cangkang telur sebagai sumber nutrisi Kalsium: In Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences. 16: 9-14.
- Huda, A. N., W. B. Suwarno dan A. Maharijaya. 2018. Karakteristik buah melon (*Cucumis melo* L.) pada lima stadia kematangan. *Indonesian Journal of Agronomy*. 46(3):298-305.
- Ikhwan, M., S. Satriawan dan E. Melwita. 2017. Pengaruh penambahan aditif Kalsium klorida (CaCl_2) dari limbah kulit telur terhadap reaksi pengerasan semen. *Jurnal Teknik Kimia*. 23(1): 48-56.
- Justicia, A., E. Liviawaty dan H. Hamdani. 2012. Fortifikasi tepung tulang nila pmerah sebagai sumber Kalsium terhadap tingkat kesukaan roti tawar. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 3(4):17-27.

- Kaya, A. O. W. 2008. Pemanfaatan tepung tulang ikan patin (*Pangasius sp*) sebagai sumber kalsium dan fosfor dalam pembuatan biskuit. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor Bogor
- Khalisa, K., Y. M. Lubis dan R. Agustina. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. 6(4):594-601.
- Kumalasari, R., dan A. Ulilalbab. 2021. Pengaruh penambahan tepung cangkang telur terhadap daya terima dan titik leleh es krim yoghurt. Jurnal Teknologi Pangan. 15(1).
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan. 3(1):9-15.
- Lupu, J. S. I., D. A. Wuri dan A. I. Detha. 2016. Perbandingan kualitas telur ayam kampung yang disimpan pada suhu ruang dan suhu lemari pendingin ditinjau dari tinggi kantung hawa, indeks kuning telur, indeks albumin, haugh unit dan *Total Plate Count* (TPC). Jurnal Veteriner Nusantara. 1(1):46-52.
- Majedi, M. A., E. S., Mahanani, dan D. Triswari. 2013. Perbedaan efektivitas penambahan bubuk cangkang telur ayam ras dengan ayam kampung terhadap durasi perdarahan (in vivo). Insisiva Dental Journal: Majalah Kedokteran Gigi Insisiva. 2(1).
- Noviyanti, A. R., H. Haryono., R. Pandu dan D. R. Eddy. 2017. Cangkang telur ayam sebagai sumber kalsium dalam pembuatan hidroksiapatit untuk aplikasi graft tulang. *Chimica et Natura Acta*. 5(3): 107-111.
- Nuraeni, I., A. Proverawati dan T. J. Prasetyo. 2022. Karakteristik sensori *cookies* bersubstitusi tepung pisang kepok dan disuplementasi tepung cangkang telur ayam. *Journal Of Nutrition Collage*. 11(1):74-86.
- Nurisyah, N., A. Asyikin., R. Rusdian dan T. Abdullah. 2022. Formulasi dan uji stabilitas fisik sediaan *body scrub* dari cangkang telur ayam dan ekstrak kulit batang kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai antioxiidan. *Media Farmasi*. 18(2):115-121.
- Nursafani, Ansarullah., R. Libriani., S. Whyuni dan S. Rejeki. 2022. Karakteristik organoleptik dan kandungan gizi biskuit berbahan dasar tepung beras merah (*Oriza nivara*) dan tepung cangkang telur ayam ras sebagai makanan selingan kalsium tinggi. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 7(5):5510-5520.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013. Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan bagi Bangsa Indonesia.
- Rahayu, T. N., dan H. Shofia. 2017. Potensi cangkang telur sebagai sumber kalsium dengan pendekatan pengaruh sterilisasi dengan perebusan terhadap kadar kalsium dan *Salmonella Sp*. In *Prosiding Seminar Nasional Tahunan Matematika, Sains dan Teknologi Universitas Terbuka Convention Centre*. 173-180.

- Rahmadina, R., dan E. P. S. Tambunan. 2017. Pemanfaatan limbah cangkang telur, kulit bawang dan daun kering melalui proses sains dan teknologi sebagai alternatif penghasil produk yang ramah lingkungan. *Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan*. 1(1):48-55.
- Ramayani, S. L., U. Khasanah dan P. Y. Pratiwi. 2023. Formulasi dan uji hedonik cookies substitusi tepung cangkang telur bebek dan tepung terigu. *Jurnal Jamu Kusuma*, 3(2), 100-104.
- Safitri, A. I., N. Muslihah dan S. Winarsih. 2014. Kajian penambahan tepung cangkang telur ayam ras terhadap kadar Kalsium, viskositas, dan mutu organoleptik susu kedelai. *Majalah Kesehatan*. 1(3):149-160.
- Sari, D. P., Y. C. Ginting dan D. Pangaribuan. 2020. Pengaruh konsentrasi Kalsium terhadap pertumbuhan dan produksi dua varietas tanaman melon (*Cucumis melo* L.) pada sistem hidroponik media padat. *Jurnal Agrotropika*. 18(1).
- Setianingsih, A., D. A. Panjaitan., I. Muflihati., S. Suhendriani dan R. M. D. Ujianti. 2022. Perbandingan karakteristik biskuit lidah kucing dengan substitusi jenis cangkang telur yang berbeda. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal dan Pemberdayaan Masyarakat*. 1(2):43-51.
- Setiawati, R., dan N. Bafdal. 2020. Dampak kualitas air tanah terhadap kualitas melon (*Cucumis melo* L.) *Jurnal Agroteknologi dan Ilmu Pertanian*. 4(2):83-93.
- Setiyaningsih, D., I. Iswan, H. Bahar dan E. V. Erviana. 2021. Pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan limbah cangkang telur menjadi produk mozaik dan pupuk organik di Wilayah Kampung Cerewed Keluran Duren Jaya Bekasi Timur. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*. 1(1):1-8
- Soedarya, A. 2010. *Agribisnis Melon*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sulasmi, N. W., I. M. S. Utama, I. G. K. A. Arthawan. 2021. Pengaruh pelapisan gel lidah buaya dengan campuran asam askorbat dan kalium sorbat terhadap susut bobot, pH dan organoleptik buah melon potong segar. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. 9(2):159-166.
- Supriyadi, S., F. Husnun dan B. S. Daryono. 2022. sifat kimia dan kinetika degradasi termal antioksidan jus melon (*Cucumis melo* L.) kultivar gama melon parfum. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 26(1):71-83.
- Suryono, C., L. Ningrum dan T. R. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2):95-106.
- Tuslinah, L., G. A. Thomas dan M. Fathurohman. 2023. Tepung labu kuning yang difortifikasi dengan kalsium dari cangkang telur ayam. *Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*. 23(2):81-89.
- Wahyuni, L. T. 2020. Substitusi cangkang telur ayam ras pada kopi sangrai terhadap karakteristik sifat kimiawi dan organoleptik kopi robusta seduhan. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang*.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Ragam Nilai Kadar Kalsium Jus Buah Melon dengan Penambahan Tepung Cangkang Telur

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Kalsium

Tepung cangkang telur	Mean	Std. Deviation	N
P0	.2800	.00000	3
P1	.2700	.08185	3
P2	.3167	.11590	3
P3	.4167	.04726	3
Total	.3208	.08795	12

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kalsium

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.040 ^a	3	.013	2.406	.143
Intercept	1.235	1	1.235	220.902	.000
Perlakuan	.040	3	.013	2.406	.143
Error	.045	8	.006		
Total	1.320	12			
Corrected Total	.085	11			

a. R Squared = .474 (Adjusted R Squared = .277)

Lampiran 2. Analisis Ragam Nilai Warna Jus Buah Melon dengan Penambahan Tepung Cangkang Telur

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Warna

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P0	3.938	.7781	21
P1	3.062	.8958	21
P2	3.048	.8790	21
P3	2.890	.8449	21
Total	3.235	.9322	84

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	14.240 ^a	3	4.747	6.560	.001
Intercept	878.820	1	878.820	1214.479	.000
Perlakuan	14.240	3	4.747	6.560	.001
Error	57.890	80	.724		
Total	950.950	84			
Corrected Total	72.130	83			

a. R Squared = .197 (Adjusted R Squared = .167)

Warna

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
P3	21	2.890	
P2	21	3.048	
P1	21	3.062	
P0	21		3.938
Sig.		.543	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .724.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 21.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 3. Analisis Ragam Nilai Aroma Menyimpang Jus Buah Melon

Descriptive Statistics

Dependent Variable: AromaC

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P0	5.810	.4024	21
P1	3.738	.8749	21
P2	3.619	.9037	21
P3	3.486	.6740	21
Total	4.163	1.2051	84

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: AromaC

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	76.570 ^a	3	25.523	46.442	.000
Intercept	1455.834	1	1455.834	2649.036	.000
Perlakuan	76.570	3	25.523	46.442	.000
Error	43.966	80	.550		
Total	1576.370	84			
Corrected Total	120.536	83			

a. R Squared = .635 (Adjusted R Squared = .622)

AromaC

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
P3	21	3.486	
P2	21	3.619	
P1	21	3.738	
P0	21		5.810
Sig.		.304	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .550.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 21.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 4. Analisis Ragam Nilai Aroma Jus Buah Melon dengan Penambahan Tepung Cangkang Telur

Descriptive Statistics

Dependent Variable: AromaM

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P0	5.000	.9354	21
P1	4.676	1.0497	21
P2	4.400	.8775	21
P3	3.795	.9977	21
Total	4.468	1.0488	84

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: AromaM

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	16.456 ^a	3	5.485	5.863	.001
Intercept	1676.787	1	1676.787	1792.214	.000
Perlakuan	16.456	3	5.485	5.863	.001
Error	74.848	80	.936		
Total	1768.090	84			
Corrected Total	91.303	83			

a. R Squared = .180 (Adjusted R Squared = .149)

AromaM

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
P3	21	3.795	
P2	21		4.400
P1	21		4.676
P0	21		5.000
Sig.		1.000	.060

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .936.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 21.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 5. Analisis Ragam Nilai Kekentalan Jus Buah Melon dengan Penambahan Tepung Cangkang Telur

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Kekentalan

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P0	3.686	1.2619	21
P1	3.771	1.0951	21
P2	3.786	1.0326	21
P3	3.752	.8664	21
Total	3.749	1.0545	84

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kekentalan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.123 ^a	3	.041	.036	.991
Intercept	1180.500	1	1180.500	1024.666	.000
Perlakuan	.123	3	.041	.036	.991
Error	92.167	80	1.152		
Total	1272.790	84			
Corrected Total	92.290	83			

a. R Squared = .001 (Adjusted R Squared = -.036)

Lampiran 6. Analisis Ragam Nilai Kesukaan Jus Buah Melon dengan Penambahan Tepung Cangkang Telur

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Kesukaan

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P0	4.576	.8062	21
P1	4.571	.8650	21
P2	4.543	.8465	21
P3	4.329	1.0738	21
Total	4.505	.8933	84

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.883 ^a	3	.294	.360	.782
Intercept	1704.602	1	1704.602	2086.568	.000
Perlakuan	.883	3	.294	.360	.782
Error	65.355	80	.817		
Total	1770.840	84			
Corrected Total	66.238	83			

a. R Squared = .013 (Adjusted R Squared = -.024)

Lampiran 7. Kuisisioner Uji Organoleptik dan Hedonik Jus Buah Melon

**KUESIONER UJI ORGANOLEPTIK JUS BUAH MELON YANG
DISUPLEMENTASI TEPUNG CANGKANG TELUAR AYAM KAMPUNG**

Nama Panelis :

Jenis Kelamin :

Umur :

Frekuensi mengkonsumsi produk **jus buah melon** :

1. Belum Pernah
2. Kadang-kadang
3. Sering

Setiap panelis diminta untuk memberikan penilaian dengan memberikan tanda (x) pada skala garis atribut sensori (warna, aroma menyimpang pada jus buah melon, aroma jus buah melon, kekentalan dan tingkat kesukaan). Panelis dapat memberikan tanda (x) pada skala garis ataupun diantara dua nilai

Warna

Petunjuk Penilaian: Panelis diminta untuk mengamati melalui indera penglihatan dengan menyesuaikan palet warna yang telah tersedia dibawah ini.



1

Tidak hijau

6

Amat sangat
Hijau tua

Aroma menyimpang jus buah melon

Petunjuk Penilaian: Panelis diminta untuk menghirup terlebih dahulu tepung cangkang telur yang telah disediakan untuk mengetahui aroma asli tepung cangkang telur.

1

Sangat beraroma
menyimpang

6

Amat sangat tidak
beraroma menyimpang

Aroma jus buah melon

Petunjuk Penilaian: Panelis diminta untuk menghirup salah satu sampel terlebih dahulu sebelum menghirup sampel kode angka lainnya.

1	6
Sangat tidak beraroma melon	Amat sangat beraroma melon

Kekentalan

Petunjuk Penilaian: Panelis dapat mengamati melalui indera penglihatan sambil menggunakan sendok yang telah disediakan.

1	6
Sangat encer	Sangat kental

Tingkat kesukaan:

Petunjuk Penilaian: Panelis diminta untuk menilai tingkat kesukaan produk ini berdasarkan keseluruhan pengujian (warna, aroma dan kekentalan).

1	6
Tidak suka	Amat sangat suka

Komentar :

Jus buah melon yang bagus seperti apa ?

Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian



Ket. Membersihkan biji buah melon



Ket. Mengupas dan memotong dadu buah melon



Ket. Memasukkan buah dan air kedalam blender



Ket. Menambahkan tepung cangkang telur



Ket. Memblender bahan sampai tercampur rata



Ket. Pengujian organoleptik

BIODATA PENELITI



Nurfaejriani (I011 20 1163) yang biasa dipanggil faje. Lahir Sinjai pada tanggal 19 Oktober 2001. Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara dari pasangan Made Ali dan Hasma. Penulis berasal dari daerah Sinjai. Tepatnya di Dusun Saharu Desa Lamatti Riattang, Kecamatan Bulupoddo, Kabupaten Sinjai. Penulis menempuh pendidikan sekolah dasar di SDN 91 Bulupoddo hingga tahun 2015 di Kabupaten Sinjai. Setelah selesai penulis melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama di SMP Negeri 1 Bulupoddo hingga tahun 2013. Penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang sekolah menengah atas di SMA Negeri 4 Sinjai dan selesai pada tahun 2020. Pada saat SMP penulis aktif di organisasi pramuka dan SMA penulis aktif mengikuti organisasi sanggar seni. Setelah selesai SMA, pada tahun 2020 penulis melanjutkan pendidikan S1 di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, angkatan 2020 melalui jalur SNMPTN. Selama menjadi mahasiswa, penulis aktif kegiatan organisasi dan bergabung dalam Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak (HIMATEHATE_UH) sebagai bendahara umum dan anggota DPO (Dewan Pertimbangan Organisasi). Hobby penulis sendiri menonton dan mendengarkan musik. Penulis bercita-cita menjadi seorang pengusaha dibidang peternakan dan melanjutkan pendidikan S2.