

DAFTAR PUSTAKA

- Agustining D.2012. Daya hambat *Saccharomyces cerevisiae* terhadap pertumbuhan jamur fusarium oxysporum. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Amaria, Isnawati, Rini, dan Tukiran. 2001. Biomassa *Saccharomyces cerevisiae* dari limbah buah dan sayur sebagai sumber vitamin B. Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan. 138- 150.
- Ardin L., Karimuna, dan M. A. Pagala. 2019. Formulasi tepung cangkang telur dan tepung beras merah terhadap nilai kalsium dan organoleptik kue karasi. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 4(1) :1892-1904.
- Bell, D.D and W.D Weaver. 2002. Commercial chicken meat and production. Kluwer Academic Publisher, United Stated of America.
- Bernadeta, P. Ardiningsih, dan I. H. Silalahi. 2012. Penentuan kondisi optimum hidrolisat protein dari limbah ikan ekor kuning (*Caesio cuning*) berdasarkan karakteristik sensorik. *JKK*. 1(1) : 26-30.
- Hadianti, I., T. Soedarto dan I. T. Amir. 2020. Implementasi kebijakan sertifikasi nomor kontrol veteriner pada produk telur ayam ras di kabupaten Mojokerto. *Jurnal Ilmu Administrasi Negara*. 10(1): 69-85.
- Jing, H., M. Yap, P. Y. Y. Wong and D. D. Kitts. 2009. Comparison of Physicochemical and Antioxidant Properties of Egg-White Proteins and Fructose and Inulin Maillard Reaction Products. *Food Bioprocess Tech.*, 11: 269-279.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Koswara dan Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer. Ebook Pangan.com.
- Koswara, S. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Lestariningsih., R. Azis, dan B. Khopsoh. 2019. Pelatihan pengolahan tepung telur untuk meningkatkan pengetahuan kelompok pkk dan kelompok

- wanita tani desa jatinom kanigoro blitar. BRILIANT: Jurnal Riset dan Konseptual. 4(1): 22-26.
- Luthfiyana, N., Nurjanah, M. Nurilmala, E. Anwar, dan T. Hidayat. 2016. Rasio bubur rumput laut *eucheuma cottonii* dan *Sargassum* sp. Sebagai formula krim tabir surya. JPHPI. 19(3) : 183-195.
- Marzoeki, MH., Jufri, Amir dan Madjid. 2003. Penelitian peningkatan mutu dangke. Balai Penelitian Kimia Departemen Perindustrian. Makassar.
- Oktaviana, A.Y., Suherman D., Sulistyowati E. 2015. Pengaruh ragi roti terhadap pH, bakteri asam laktat dan laktosa yogurt. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 10 (1) ISSN 1978-3000.
- Pereira, N. L., M. J. V. Fonseca, dan A. A. S. Araújo. 2011. Effect of the Maillard reaction on properties of casein and casein films. J Therm Anal Calorim. 104:249–254.
- Purwati. 2007. The Effectivity of Polypropylene Rigid AirTight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. Skripsi. IPB Bogor.
- Pramanik, K. 2003. *Parametric Studies on Batch Alcohol Fermentation Using Saccharomyces cerevisiae Yeast Extracted From Toddy. Departemen of Chemical Engineering. Regional Engineering College. Andra Pradesh*
- Raikos, V., L. Campbell and S. R. Euston. 2006. Effects of sucrose and sodium chloride on foaming properties of egg white proteins. Food Research International. 40(1). 347–355.
- Sari, N. A, A. Sustiyah, dan A. M. Legowo. 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4) : 152-156.
- Sabtu, B dan G. M. Sipahelut. 2020. Pembinaan masyarakat desa binaan melalui teknik pengolahan telur di desa oeletsala, kabupaten kupang. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Petani. 1(2): 74-79.
- Sitepu, K. M. 2019. Penentuan konsentrasi ragi pada pembuatan roti. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks. 2(1) : 71-77.
- Stadelman, W. J and O. J. Cotterill. 1994. Egg Science and Technology. Food Product Press an Imprint of The Haworth Press, Inc., New York, London.
- Supartono, W., Hastuti, B. P. Kartika, dan. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gisi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

- Syainah, E. 2012. Pengaruh penambahan *saccharomyces cerevisiae* pada pengolahan tepung berbagai jenis telur terhadap mutu tepung. *ZIRAA'AH*. 35(3 : 177-181.
- Ulaya, T. A., M. Sudjatinah, dan C. H. Wibowo. 2018. Pengaruh perbedaan lama fermentasi pada proses pembuatan tepung telur utuh ayam ras terhadap sifat kimiawi dan organoleptic. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- Umar, M.M, Sundari, S. dan Fuah, A.M. 2000. Kualitas fisik telur ayam kampung segar di pasar tradisional, swalayan, dan peternak di Kotamadya Bogor. Laporan Penelitian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wahyuningtias, D.. 2010. Uji sensorik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*. 1(1) : 116-125.
- Wariyah, C.. 2012. Potensi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) siap tanak sebagai pangan alternatif berkalsium. *Jurnal AgriSains*. 4(5) : 17-34.
- Winarno, F. G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia, Jakarta.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Zakiyurrahman, A., 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Telur Ayam Ras yang Disimpan di Dalam Refrigerator dengan Lama Penyimpanan dan Waktu Preheating yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova Warna Telur Tepung Telur Menggunakan Ragi Roti dengan Lama Fermentasi yang Berbeda.

Perlakuan dan Unit Sampel Warna Telur

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
R1	3.7800	.19235	5
R2	3.8900	.44721	5
R3	3.6800	.08367	5
Total	3.7833	.29809	15

Analisis Variansi Warna Telur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.268a	2	.134	1.648	.233
Intercept	218.886	1	218.886	2,69E+06	.000
Parameter	.268	2	.134	1.648	.233
Error	.976	12	.081		
Total	220.130	15			
Corrected Total	1.244	14			

a. R Squared = .215 (Adjusted R Squared = .085)

Lampiran 2. Tabel Anova Tepung Telur Menggunakan Ragi Roti dengan Lama Fermentasi yang Berbeda.

Perlakuan dan Unit Sampel Tekstur

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
R1	3.9200	.38987	5
R2	3.6600	.94499	5
R3	3.9000	.20000	5
Total	3.8266	.57005	15

Analisis Variansi Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.209a	2	.105	.289	.754
Intercept	239.201	1	239.201	6,61E+05	.000
Parameter	.209	2	.105	.289	.754
Error	4.340	12	.362		
Total	243.750	15			
Corrected Total	4.549	14			

a. R Squared = .046 (Adjusted R Squared = -.113)

Lampiran 3. Tabel Anova Cita Rasa Tepung Telur Menggunakan Ragi Roti dengan Lama Fermentasi yang Berbeda.

Perlakuan dan Unit Sampel Cita Rasa

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
R1	3.5400	.27019	5
R2	3.4200	.50200	5
R3	3.4400	.05477	5
Total	3.4667	.31091	15

Analisis Variansi Cita Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.041a	2	.021	.189	.830
Intercept	180.267	1	180.267	1,65E+06	.000
Parameter	.041	2	.021	.189	.830
Error	1.312	12	.109		
Total	181.620	15			
Corrected Total	1.353	14			

a. R Squared = .031 (Adjusted R Squared = -.131)

Lampiran 4. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Aroma Ragi Tepung Telur Menggunakan Ragi Roti dengan Lama Fermentasi yang Berbeda.

Perlakuan dan Unit Sampel Aroma Ragi

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
R1	4.6200	.23875	5
R2	3.3400	.27019	5
R3	3.1000	.14142	5
Total	3.6866	.30206	15

Analisis Variansi Aroma Ragi

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.677a	2	.339	6.773	.011
Intercept	168.673	1	168.673	3,37E+06	.000
Parameter	.677	2	.339	6.773	.011
Error	.600	12	.050		
Total	169.950	15			
Corrected Total	1.277	14			

a. R Squared = .530 (Adjusted R Squared = .452)

Uji Lanjut Duncan Aroma Ragi

Parameter	N	Subset	
		1	2
R3	5	31.000	
R2	5	33.400	33.400
R1	5		36.200
Sig.		.115	.071

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .050.

Lampiran 5. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Aroma Telur Tepung Telur Menggunakan Ragi Roti dengan Lama Fermentasi yang Berbeda.

Perlakuan dan Unit Sampel Aroma Telur

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
R1	4.2400	.08944	5
R2	4.0600	.20736	5
R3	3.5000	.00000	5
Total	3.9333	.23503	15

Analisis Variansi Aroma Telur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.569a	2	.285	16.745	.000
Intercept	201.667	1	201.667	1,19E+07	.000
Parameter	.569	2	.285	16.745	.000
Error	.204	12	.017		
Total	202.440	15			
Corrected Total	.773	14			

a. R Squared = .736 (Adjusted R Squared = .692)

Uji Lanjut Duncan Aroma Telur

Parameter	N	Subset	
		1	2
R3	5	35.000	
R2	5	35.600	
R1	5		39.400
Sig.		.481	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .017.

Lampiran 6. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Kesukaan Tepung Telur Menggunakan Ragi Roti dengan Lama Fermentasi yang Berbeda.

Perlakuan dan Unit Sampel Kesukaan

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
R1	4.4600	.07071	5
R2	3.7200	.04472	5
R3	3.3600	.27019	5
Total	3.8466	.22509	15

Analisis Variansi Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.389a	2	.195	7.300	.008
Intercept	183.051	1	183.051	6,86E+06	.000
Parameter	.389	2	.195	7.300	.008
Error	.320	12	.027		
Total	183.760	15			
Corrected Total	.709	14			

a. R Squared = .549 (Adjusted R Squared = .474)

Uji Lanjut Duncan Kesukaan

Parameter	N	Subset	
		1	2
R3	5	33.600	
R1	5	34.000	
R2	5		37.200
Sig.		.705	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .027.

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian Karakteristik Sensorik Tepung Telur Menggunakan Ragi Roti dengan Lama Fermentasi yang Berbeda



Pemecahan telur untuk pembuatan starter dan tepung telur



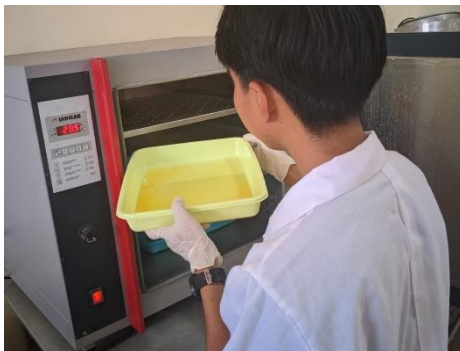
Proses pembuatan starter



Proses penanaman starter



Fermentasi telur selama 1, 2 dan 3 jam



Pengovenan sampel telur



Flake telur yang telah di oven



Proses penghalusan flake



Uji sensorik tepung telur

RIWAYAT HIDUP



Nama Jabal Nur biasa dipanggil Jabal, lahir di Bulukumba pada tanggal 9 Juni 1999. Merupakan anak kedua dari 2 bersaudara dari pasangan Muh. Ilyas dan Nur Hidayah. Penulis mulai bersekolah di SDN 184 Palambarae lalu melanjutkan Pendidikan di SMPN 9 Bulukumba dan selesai pada tahun 2015 kemudian penulis melanjutkan Sekolah Menengah Atas di SMAN 8 Bulukumba dan selesai pada tahun 2018. Pada tahun 2018 penulis melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi negeri, tepatnya di Universitas Hasanuddin Makassar (UNHAS) fakultas peternakan hingga saat ini yang lulus melalui jalur tes tertulis atau disebut dengan Jalur SBMPTN. Dilingkup kampus, penulis bergabung dalam Angkatan CRANE 2018, dan Riwayat organisasi penulis yaitu Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak (HIMATEHATE_UH), Serikat Mahasiswa Keluarga Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin (SEMA KEMA FAPET - UH), UKM Forum Studi Ilmiah Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin (FOSIL FAPET UNHAS), Hasanuddin Animal Science Creatif (HASC), dan Kerukunan Keluarga Mahasiswa Bulukumba Universitas Hasanuddin (KKMB UNHAS).