

DAFTAR PUSTAKA

- Asyahari, M.H., Nurheni, S.P. dan Didah, N.F. 2018. Karakteristik kimia konjugat isolat protein kedelai laktosa yang berpotensi dalam penurunan alergenitas. *Jurnal teknologi dan industri pangan*. 29(1): 39-48.
- Akbar N.I. 2008. Pengaruh Pemberian Ragi Tape Terhadap Karakteristik Fisik dan Sifat Fungsional Tepung Putih Telur yang Difermentasi Secara Aerob. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin
- Alleoni, A.C.C. and A.J. Antunes. 2004. Albumen foam stability and s-ovalbumen contents in egg coated with whey protein concentrate. *Rev.Bras.Ciens.Avic*. 6(2).
- Amiarti, D. R. 2007. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Itik dengan Penambahan Taraf Asam Sitrat yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Bakhtra D. D. A., Rusdi., dan Aisyah M. 2016. Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*. 8(2) : 143-150.
- Basuki, E.K., Latifah dan Wulandari, I.E., 2013. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Kuning Telur Pada Pembuatan Bakso Daging Sapi.
- Benson, H. A. E., 2005, Penetration Enhancement Techniques, Transdermal Drug Delivery,
- Fitriyaningtyas, S.I., Widyaningsih, T.D. 2015. Pengaruh penggunaan lesitin dan cmc terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik margarin sari apel manalagi (*Malus sylfertris mill*) tersuplementasi minyak kacang tanah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1) : 226-236.
- Irfan, M. 2008. Karakteristik tepung telur ayam ras yang difermentasi dengan ragi tape secara aerob. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Kurtini, T.K Nova dan D. Septinova. 2014. Produksi Ternak Unggas. Edisi Revisi Aura Printing, Bandar Lampung.
- Mirdayanti, R. dan Amalia. 2019. Pengaruh preparasi isolat protein dari ekstraksi limbah cair pengolahan tahu terhadap kuat tarik plastik biodegradable. *Jurnal Sains dan Aplikasi*. 7(2) : 53-58.
- Nusa, M.I., B. Suarti dan Rahman, A.M. 2017. Penambahan ragi tempe dan lama fermentasi terhadap sifat mutu tepung albumin telur puyuh. 20(3) : 211 – 221.

- Nahariah, E. Abustam dan R. Malaka. 2012. Sifat fungsional tepung putih telur hasil fermentasi yeast dan penambahan gula pada putih telur ayam ras. Prosiding Seminar Nasional Peternakan Berkelanjutan 4: Inovasi Agribisnis Peternakan untuk Ketahanan Pangan. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Bandung
- Nahariah., E. Abustam dan R. Malaka. 2010. Karakteristik fisikokimia tepung putih telur hasil fermentasi *Saccharomyces cereviceae* dan penambahan sukrosa pada putih telur segar. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. 1(1): 35-42
- Permata, D.A., Sayuti, K. 2016. Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman meniran (*Phyllanthus niruri*). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 20(1) : 45-49.
- 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.
- Putri, W.A. dan Fidela, D. A. 2018. Pengaruh substitusi isolat dan konsentrasi protein kedelai terhadap sifat kimia dan sensoris sosis daging ayam. Majalah Teknologi Agro Industri, 10(1) : 25 – 32.
- Riansyah A., supriadi A. dan Nopianti R. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir 2(1) : 53-68.
- Romantica, E., Imam T. dan Lilik E. R. 2013. Pengaruh lama fermentasi yang berbeda pada pembuatan tepung telur *pan drying* terhadap dari kadar air, rendemen, daya busa dan kestabilan busa. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Surono, H. 2006. Daya dan Kestabilan Busa Telur Itik Tegal dengan Penambahan Asam Asetat pada Umur yang Berbeda. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Septriani, E.E. 2009. Isolasi dan Identifikasi *Saccharomyces Cerevisiae* yang Diperoleh dari PG-PS Madukismo Yogyakarta yang Digunakan Dalam Proses Fermentasi Alkohol. Skripsi. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Suwarno, Rita, D.R. dan Indah, H. 2015. Proses pembuatan gula invert dari sukrosa dengan katalis asam sitrat, asam tartrat dan asam klorida. 11(2) : 99-103

- Said, M.I., Johana, C.L. dan Asteria. 2008. Karakteristik Tepung Telur Ayam Ras yang Difermentasi Dengan Ragi Tape Secara Aerob. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sawitri, M.E., Manab, A., Khothibul, U. dan Swastikaningrum, T. 2009. Pengaruh pelapisan lesitin dalam aplikasi edible filmprotein whey pada keju gouda ditinjau dari aktifitas air, sifat adhesidan mikrostrukturnya. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(2) : 27-37
- Saputra, R., Dian, S. dan Tintin, K. 2015. Pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur ayam ras. *Jurnal ilmiah peternakan terpadu*. 3(1) : 75-80
- Suryani, R. (2015). *Beternak Puyuh di Pekarangan Tanpa Bau*. Yogyakarta: ARCITRA.
- Sa'adah, U. 2007. Daya dan Kestabilan Busa Putih Telur Ayam Ras pada umur Simpan dan Level Penambahan Asam Sitrat yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Sitorus, N., 2015. Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Bahan Pengganti Telur (*Egg Replacer*) Berbahan Isolat Protein, Pati Dan Hidrokoloid. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Utama, A.N. dan Anjani, G. 2016. Substitusi isolat protein kedelai pada daging analog kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) 5 (4) : 402-411
- Winarno, F. G., dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Wardah dan Sopandi, T. 2016. *Teknologi Hasil Pertanian*. Surabaya : PT. Revka Petra Media. 120.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Daya Busa Tepung Telur dengan penambahan Level Tepung Isolat Protein Kedelai yang berbeda

Perlakuan dan Unit Sampel Daya Busa

IPK	Mean	Std. Deviation	N
IPK 0%	5.5433E2	28.88483	3
IPK 1%	5.4223E2	14.49439	3
IPK 2%	3.8860E2	108.53899	3
IPK 3%	3.2696E2	38.48991	3
Total	4.5303E2	114.17811	12

Analisis Variansi Daya Busa

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	114789.841 ^a	3	38263.280	10.698	.004
Intercept	2462834.171	1	2462834.171	688.587	.000
IPK	114789.841	3	38263.280	10.698	.004
Error	28613.212	8	3576.652		
Total	2606237.225	12			
Corrected Total	143403.054	11			

a. R Squared = .800 (Adjusted R Squared = .726)

Uji Lanjut Duncan Daya Busa

IPK	N	Subset	
		1	2
IPK 3%	3	3.2696E2	
IPK 2%	3	3.8860E2	
IPK 1%	3		5.4223E2
IPK 0%	3		5.5433E2
Sig.		.242	.810

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = 3576.652.

Lampiran 2. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Stabilitas Busa Tepung Telur dengan penambahan Level Tepung Isolat Protein Kedelai yang berbeda

Perlakuan dan Unit Sampel Stabilitas Busa

IPK	Mean	Std. Deviation	N
IPK 0%	96.4633	1.84188	3
IPK 1%	97.1333	1.09861	3
IPK 2%	98.0967	.12097	3
IPK 3%	97.6933	.26502	3
Total	97.3467	1.12388	12

Analisis Variansi Stabilitas Busa

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.525 ^a	3	1.508	1.288	.343
Intercept	113716.482	1	113716.482	9.710E4	.000
IPK	4.525	3	1.508	1.288	.343
Error	9.369	8	1.171		
Total	113730.376	12			
Corrected Total	13.894	11			

a. R Squared = .326 (Adjusted R Squared = .073)

Lampiran 3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Daya Emulsi Tepung Telur dengan penambahan Level Tepung Isolat Protein Kedelai yang berbeda

Perlakuan dan Unit Sampel Daya Emulsi

IPK	Mean	Std. Deviation	N
IPK 0%	68.6667	2.30940	3
IPK 1%	80.0000	5.00000	3
IPK 2%	84.0000	6.55744	3
IPK 3%	85.6667	5.13160	3
Total	79.5833	8.12917	12

Analisis Variansi Daya Emulsi

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	527.583 ^a	3	175.861	7.058	.012
Intercept	76002.083	1	76002.083	3.050E3	.000
IPK	527.583	3	175.861	7.058	.012
Error	199.333	8	24.917		
Total	76729.000	12			
Corrected Total	726.917	11			

a. R Squared = .726 (Adjusted R Squared = .623)

Uji Lanjut Duncan Daya Emulsi

IPK	N	Subset	
		1	2
IPK 0%	3	68.6667	
IPK 1%	3		80.0000
IPK 2%	3		84.0000
IPK 3%	3		85.6667
SIG.		1.000	.219

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = 24.917.

Lampiran 4. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Daya Larut Tepung Telur dengan penambahan Level Tepung Isolat Protein Kedelai yang berbeda

Perlakuan dan Unit Sampel Daya Larut

IPK	Mean	Std. Deviation	N
IPK 0%	.6267	.05132	3
IPK 1%	.6833	.04726	3
IPK 2%	.5767	.10263	3
IPK 3%	.6267	.10693	3
Total	.6283	.08021	12

Analisis Variansi Daya Larut

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.017 ^a	3	.006	.850	.505
Intercept	4.738	1	4.738	706.231	.000
IPK	.017	3	.006	.850	.505
Error	.054	8	.007		
Total	4.808	12			
Corrected Total	.071	11			

a. R Squared = .242 (Adjusted R Squared = -.043)

Lampiran 5. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Waktu Larut Tepung Telur dengan penambahan Level Tepung Isolat Protein Kedelai yang berbeda

Perlakuan dan Unit Sampel Waktu Larut

IPK	Mean	Std. Deviation	N
IPK 0%	15.6700	8.85443	3
IPK 1%	4.0633	.06110	3
IPK 2%	4.2833	3.01596	3
IPK 3%	4.7233	1.45782	3
Total	7.1850	6.52206	12

Analisis Variansi Waktu Larut

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	288.659 ^a	3	96.220	4.294	.044
Intercept	619.491	1	619.491	27.648	.001
IPK	288.658	3	96.220	4.294	.044
Error	179.252	8	22.406		
Total	1087.401	12			
Corrected Total	467.910	11			

a. R Squared = .617 (Adjusted R Squared = .473)

Uji Lanjut Duncan Waktu Larut

IPK	N	Subset	
		1	2
IPK 1%	3	4.0633	
IPK 2%	3	4.2833	
IPK 3%	3	4.7233	
IPK 0%	3		15.6700
Sig.		.874	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = 22.406.

Lampiran 6. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Waktu Koagulasi Tepung Telur dengan penambahan Level Tepung Isolat Protein Kedelai yang berbeda

Perlakuan dan Unit Sampel Waktu Koagulasi

IPK	Mean	Std. Deviation	N
IPK 0%	12.2633	4.14008	3
IPK 1%	5.9700	2.55155	3
IPK 2%	5.7967	2.92090	3
IPK 3%	3.6833	.28919	3
Total	6.9283	4.13528	12

Analisis Variansi Waktu Koagulasi

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	123.574 ^a	3	41.191	5.106	.029
Intercept	576.022	1	576.022	71.409	.000
IPK	123.574	3	41.191	5.106	.029
Error	64.532	8	8.066		
Total	764.127	12			
Corrected Total	188.106	11			

a. R Squared = .657 (Adjusted R Squared = .528)

Uji Lanjut Duncan Waktu Larut

IPK	N	Subset	
		1	2
IPK 3%	3	3.6833	
IPK 2%	3	5.7967	
IPK 1%	3	5.9700	
IPK 0%	3		12.2633
Sig.		.372	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = 8.066

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian Tepung Telur dengan Penambahan Tepung Isolat Protein Kedelai yang Berbeda





RIWAYAT HIDUP



Assalamu alaikum warahmatu llahi wabarakatu

Perkenalkan penulis bernama yusril yasmin lahir di sinjai pada tanggal 25 february 2000 dari pasangan Muh. Amin Syuaib, A.Ma.Pd. dengan Nurlaela, S.Pd penulis adalah anak ketiga dari 4 bersaudara. Penulis sekarang ber usia 21 tahun, adapun riwayat pendidikan penulis yaitu pernah besekolah di SDN 105 Bonto dan SDN 124 Lurah, SMPN. 3 Sinjai Utara dan SMAN. 1 Sinjai. Penulis melanjutkan studi di Universitas Hasanuddin Fakultas Peternakan sebagai angkatan 2017. Selama menjadi mahasiswa, penulis memiliki jabatan dalam organisasi kemahasiswaan seperti Koordinator Pendidikan di Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak, Universitas Hasanuddin, Kepala Bidang Kewirausahaan Himpunan Mahasiswa Islam Komisariat Peternakan, Cabang Makassar Timur, Anggota Majelis Permusyawaratan Mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin (MAPERWA SEMA KEMA FAPET_UH). Adapun di bidang akademik, penulis pernah menjabat sebagai Koordinator Asisten Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Asisten Laboratorium Pengawasan Mutu Industri Peternakan dan Asisten Labrotarium Teknologi Pengolahan Limbah dan Sisa Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makaassar.