

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A dan Kadir, M.J. 2020. Evaluasi kadar kalsium dan fosfor pada telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Bionature*. 21 (1), 23-30.
- Amrullah F. 2012. Kadar Protein dan Ca Pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan Dengan Abu Pelepah Kelapa. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Andrianai, T., Djaeani, M.A., Saraswato, T.R., 2015. Kadar proksimat telur itik pengging, itik tegal, itik magelang di Balai Pembibitan dan Budidaya Ternak Non Ruminansia (BPBTNR), Ambarawa. *Jurnal Biologi*, 4 (3), 1-8.
- Ariana, D. 2017. Pengaruh Perasan Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb*) terhadap shigella dysenteriae. *Laporan Penelitian*. Universitas Muhammadiyah, Surabaya.
- Ariviani, A., Fitriasih, N, H., Ishartani, D. 2017. Development of low sodium salted eggs and its antioxidant potential. *Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics*. 5 (2); 51-59.
- Armin, T. A. 2017. Kualitas Telur Asin pada Pemberian Kombinasi Bawang Putih dengan Cabai pada Lama Penyimpanan Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar, Makassar.
- Asiah, N. 2019. Prediksi umur simpan dan nilai penurunan mutu telur asin presto pada penyimpanan suhu rendah. *The Journal of Food Technology and Health*. 1 (2), 59-64.
- Badan Standar Nasional. 2005. SNI 06-6989-56-2005 tentang Cara Uji Kadar kalsium (Ca) dengan Spektrofotometer Serapan Atom (SSP).
- Badan Standart Nasional (BSN). 1996. Telur Asin. SNI 01-4277-1996. BSN, Jakarta.
- Badarinath, A.V., Marlikarjuna, K, Rao., Chetty, M.S., Ramkanth, S., Rajan, T.V.S., Ghanaprakash,K. 2010. A review on in-vitro antioksidan methods; comparisions, correlations and considerations. *International Journal of PharmTech Research*. 2 (2), 1276-1285.
- Cahyasari, O., Hersoelistyorin, W., Nurahman. 2019. Sifat kimia dan organoleptik telur asin media abu sabut kelapa dengan perbedaan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9 (2), 96-107.

- Fadhlurrohman, I., Sumarmono, J. and Setyawardani, T. 2021. Tingkat Kemasiran, Kadar Garam dan Kadar Air Telur Asin yang dibuat dengan Menambahkan Tepung Jahe dan Bawang Putih pada Adonan. *Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan*. Universitas Jenderal Soedirman. MS 8, pp. 574-582.
- Fahlevi, A dan Zulfikar. 2021. Pengaruh perendaman telur itik alabio (*Anas platyrynchis borneo*) dengan taraf garam berbeda terhadap uji organoleptik. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 9 (2); 53-58.
- Fajri, S.R., Armiani, S. and Masiah, M., 2021. Efektifitas penggunaan abu gosok jerami dengan abu pelepah kelapa pada kualitas telur asin ayam broiler. *Panthera: Jurnal Ilmiah Pendidikan Sains dan Terapan*, 1(1), 79-86.
- Fajriana, E., Jaelani, A dan Gunawan, A. 2020. Pengaruh media pengasapan terhadap kualitas eksterior dan organoleptik telur asin asap. *Rawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai*. 10 (1); 26-37.
- Fauziah, A., Sudirga, S. K., dan Parwanayoni, N. M. S. 2021. Uji antioksidan ekstrak daun tanaman leunca (*Solanum nigrum L.*). *Metamorfosa: Journal of Biological Sciences*, 8(1), 28.
- Fendika, I., Y. 2019. Pengaruh metode pemasakan dan taraf penambahan serbuk bata merah dan abu gosok terhadap kualitas organoleptik dan kadar air telur asin. Hal 32-41.
- Firdaus, R.A., Utami, R., Nurhartadi, E. 2015, Aplikasi ekstrak abu sabut kelapa sebagai bahan pengenyal dan pengawet alami dalam pembuatan mie basah. *Jurnal Teknologi Hasil pertanian*. VIII (2), 99-106.
- Fitri, Y., Lukman, H., dan Resmi, D. 2021. Pengaruh pengovenan terhadap kualitas organoleptik telur asin yang dibuat dengan cara basah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24 (1), 1–10.
- Fitria, A., Rastina., ismail. 2018. Jumlah cemaran bakteri *Staphylococcus aureus* pada telur mentah yang dijual di pasar induk lambaro aceh besar. *Jurnal veteriner*. 2 (3); 296-303.
- Fitriani, Nurul., Herman dan Rijai, Laode. 2019. Antioksidan ekstrak daun sumpit (*Brucea javanica (L. Merr)*) dengan metode DPPH. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 2 (2); 57-62.
- Gun Mardiatmoko, M. A. 2018. Produksi Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera L*) Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Patimura. Ambon
- Hashary, A.R., Damayanti, U.P., Rusdian., Nurzak, A.N. 2023. Identifikasi senyawa antioksidan dari ekstrak etanol daun pandan

- wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dengan metode 2,2-diphenyl-1-1Pircyl-Hydrazyl (DPPH). *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*. 5 (2);204-215.
- Hariadi, P. 2022. Tekstur: tantangan reformulasi pangan olahan. *Foodreview Indonesia*. XVII (7), 22-29.
- Harmain, R. M. 2012. Mutu sosis fermentasi ikan patin (*Pangasius* sp.) selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 15(2).
- Ikhrar, M.S., Yudistira, A., Wewengkang, D.S 2019. Uji aktivitas antioksidan stylissa sp. dengan metode DPPH (1,1-difenil-pikrilhidrazil). *Pharamcon*. 8 (4), 961-967.
- Illian, D.N., Haro, G., Harun, F,R. 2020. Penetapan kadar kalsium, kalium dan besi dalam rebung bambu surat (*Gigantochla pseudoarundinacea* Sreud.) segar dan direbus secara spektrofotometri serapan otom. *Bungong Jeumpa Journal of Pharmaceutical Science*. 1 (1), 01-04.
- Irmawaty. 2018. Penggunaan metode berbeda pada pembuatan telur asin terhadap rasa dan aroma. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 4(1), 84- 92.
- Isnani, Rezkiyanti. 2018. Uji Organoleptik Perendaman Telur Asin dengan Menggunakan Ekstrak Jeruk Purut. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Makassar.
- ISO. 2020. Sensory analysis, Methodology, Texture profile (ISO 11036:2020).
- Ja'far, R.A. 2010. Uji Organoleptik dan Keawetan Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan Menggunakan Abu Pelepah Kelapa. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Juniarti, D. Osmeli dan Yuhernita. 2009. Kandungan senyawa kimia, uji toksisitas (*Brine Shrimp Lethality Test*) dan antioksidan (1,1-diphenyl2-pikrilhidrazil) dari ekstrak daun saga (*Abrus precatorius* l.). *Makara Sains*, 13 (1),50-54.
- Kadir, Siswatiana R., Ellen, J., Saleh. 2019. Pengaruh variasi jumlah telur itik terhadap respon uji organoleptik tiliaya. *Journal of Animal Science*, 2 (2).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Indonesia.

- Ketaren, P.P. 2007. Peran itik sebagai penghasil telur dan daging nasional. *Watazoa*. 17 (3), 117-127.
- Khotimah, H., Agustina, R., Ardana, M. 2018. Pengaruh lama penyimpanan terhadap aktivitas antioksidan ekstrak daun miana (*Coleus atropurpureus* L. Benth). *Proceeding of 8 th Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. Hal 1-7.
- Lesmayati, S. dan E. S. Rohaeni. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi"*, Banjarbaru.
- Maoka, T. (2020). Carotenoids as natural functional pigments. In *Journal of Natural Medicines* (Vol. 74, Issue 1). Springer. <https://doi.org/10.1007/s11418-019-01364-x>
- Mardiyarningsih, A dan Ainin, R. 2014. Pengembangan potensi ekstrak daun pandan (*Pandanus amaryllifolius roxb*) sebagai agen antibakteri. *Jurnal farmacia*. 4 (2), 185-192.
- Marfu'ah, N., dan Sugiarto. 2019. Sifat organoleptik telur asin ayam kampung yang ditambahkan rempah-rempah. *Jurnal Agrisains*, 20(1), 26–31. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php>
- Margaretta, S., Handayani, A.D., Indraswati, N., Hindarso, H. 2011. Ekstraksi senyawa phenolic *pandanus amaryllifolius roxb*. Sebagai antioksidan alami. *Journal Widya Teknik*. 10 (1), 21-30.
- Mariati., Baa, L.O., Baco, A.r. 2022. Kualitas telur pindang dengan penambahan tanaman sumber tanin yang berbeda: studi kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 7 (2); 4968-4977
- Maulidiyah, N., Santoso, H., Syauqi, A. 2020. Analisis perbandingan kadar protein telur itik (*Kaki campbell*) sebelum dan sesudah perendaman dengan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) pada pengasinan. *E-Jurnal Ilmiah Sains Alami*. 2 (2) 14 - 21.
- Merawati, D., B. Wibowotomo, A. Sulaeman dan B. Setiawan. 2012. Uji organoleptik biskuit dan flake campuran tepung pisang dengan kurma sebagai suplemen bagi olahragawan. *Jurnal Teknologi Industri Boga dan Busana*, 3 (1): 4.
- Misesa, F., Roza, L.D., Anggrayni, Y.L. 2021. Pengaruh penambahan bubuk cengkeh (*Syzygium Aromaticum* L) terhadap kualitas interior dan organoleptic telur asin. *Journal of Animal Center (JAC)*. 3 (1), 52-60.

- Mu'is, M., Puspitasari, O. R., Kentjonowaty, I. 2023. Perbedaan media pengasin pada telur itik mojosari terhadap kualitas telur asin. *Jurnal Dinamika Reka Satwa*. 6 (2);296-305.
- Mutmainnah, A., Lukman, H. and Resmi, R. 2021. Pengaruh Lama Pengovenan Telur Asin yang Dibuat Dengan Cara Basah Terhadap Susut Bobot, Aktivitas Air dan Kadar Air. *Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan*. Universitas Jenderal Soedirman, Jawa Tengah. MS 8, pp. 502-508.
- Nguyen, N. H. K., Diem An, N. T., Anh, P. K., dan Truc, T. T. 2021. Microwave-assisted extraction of chlorophyll and polyphenol with antioxidant activity from *Pandanus amaryllifolius* Roxb. in Vietnam. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 1166(1), 012039. <https://doi.org/10.1088/1757-899x/1166/1/012039>
- Ningrum A, Minh NN, and Schreiner M. 2015. Carotenoids and norisoprenoids as carotenoid degradation products in pandan leaves (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.). *International Journal of Food Properties*, 18(9), 1905 – 1914.
- Novia, D., Juliyarsi, I., Melia, S. 2018. Perbaikan mutu dan produksi telur asin pada kelompok usaha telur asin di Sicincin, Kabupaten Padang Pariaman. *Logistika-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2 (1), 1-14.
- Nuruzzakiah., Rahmatan, H dan Syafrianti, D. 2016. Pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar protein dan kualitas organoleptik telur bebek. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. 1 (1) ; 1-9.
- Parwata, M.O.K. 2016. Antioksidan Kimia Terapan. *Disertasi*. Universitas Udayana, Denpasar.
- Prasetyo, E., Kharomah, N.Z.W., Rahayu, T.P. 2021. Uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (*2,2-difenil-1-pikrilhidrazi*) terhadap ekstrak etanol kulit buah durian (*Durio zibethinnus* L.) dari Desa Alasmayang Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pharmascience*. 08 (1); 75-82
- Prihantari M., Wijanarka A., dan Siswati T. 2010. Pengaruh Perendaman Abu Pelepah Kelapa Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Daya Simpan dan Kadar Kalsium Telur Asin. *Skripsi*. Yogyakarta.
- Purdianto, J dan Riyadi, S. 2018. Pengaruh lama simpan telur itik terhadap penurunan berat, Indeks Kuning Telur (IKT), dan Haugh Unit (HU). *Journal Maduranch*, 3 (1) 23-28.
- Puspanti, E. 2013. Uji Organoleptik Pada Telur Yang Diasinkan Dengan Abu Pelepah Kelapa dan Dimasak Dengan Cara Kukus dan Asap. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

- Putri, M. F. 2019. Telur asin sehat rendah lemak tinggi protein dengan metode perendaman jahe dan kayu secang. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, 6 (02), 93-102.
- Qonita, R. A., Parnato, N. H. Ri., & Riptani, E. W. 2019. Prospek penggunaan abu dari limbah pembakaran batu bata dalam usaha pembuatan telur asin. *Jurnal DIANMAS*, 8 (3), 133-138.
- Ramli, I., & Wahab, N. 2020. Teknologi Pembuatan Telur Asin Dengan Penerapan Metode Tekanan Osmotik. *ILTEK: Jurnal Teknologi*. 15(2), 82-86.
- Ratnalaela, I., Nasution, S.B., Sofia, E., Pane, H.F. 2021. Analisis kadar kalsium dan magnesium terhadap kejadian stunting balita di puskesmas titipapan Medan Deli. *Jurnal Riset Kesehatan*. 13 (2), 517-524.
- Riduwan. 2009. Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian. Alfabeta, Bandung.
- Riskayanti. 2021. Kombinasi Jeruk Purut (*Citrus hytrix*) dengan Cabe Rawit (*Capsicum futescens*) Terhadap kualitas Organoleptik Telur itik Asin. *Skripsi*. Universitas Islam negeri Alauddin Makassar, Makassar.
- Ristanto, S. 2013. Uji Organoleptik Dan Mikrobiologi Telur Asin Menggunakan Perendaman Lumpur Sawah. *Artikel*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Rohmat, Y.R. Kusnandar., Canra, D., Suiono., Piyana, H. 2021. Perancangan dan pengujian alat pengasinan telur bebek dengan air compression pressure. *Jurnal Austenit*, 13, (2) 47-53.
- Romdhijati. 2010. *Olahan Dari Kentang*. Kanisus, Yogyakarta.
- Rukmiasih, N. Ulupi dan W. Indriani. 2015. Sifat fisik, kimia dan organoleptik telur asin melalui penggaraman dengan tekanan dan konsentrasi garam yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 3 (3), 142-145.
- Salim, E., Syam, H dan wijaya, M. 2017. Pengaruh variasi waktu pemeraman telur asin dengan penambahan abu sabut kelapa terhadap kandungan kadar klorida, kadar protein dan tingkat kesukaan konsumen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3 : 107-116.
- Sari, A. R., Wibowo, H., Fitiana, I. 2022. Peningkatan keterampilan teknologi pembuatan telur asin rempah bagi siswa SMA Sultan Agung 3 Semarang. *Jurnal Pasopati "Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Pengembangan Teknologi*. 4 (1): 77-84.

- Sayuti, K dan Yenrina, R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. *Skripsi*. Andalas Univesity Press, Sumatera Barat.
- Sholehah, F., Thohari, I and Jaya, F. 2015. The addition of red galangal extract (*Alpinia purpurata k.schum*) and different storage in salted egg to total microorganism, antioxidant activity, water activity, and texture. *Journal Science And Tecnology*, 10 (2), 18 - 27.
- Silalahi, M dan Nisyawati. 2018. The ethnobotanical study of edible and medicinal plants in the home garden of Batak Karo subethnic in North Sumatra, Indonesia, *Jurnal Biodiversitas* 19(1): 621- 631.
- Silalahi, M. 2018. Pandanus amaryllifolius Roxb (Pemanfaatan dan potensinya sebagai pengawet makanan). *Jurnal Pro-life*, 5 (3), 626-636.
- Sitanggang, S. S. 2013. Penetapan Kadar Kalsium, Kalium, dan Natrium dalam Buah Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) Cayenne Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Telur ayam konsumsi. Badan Standarisasi Nasional.
- Sucianty H. S ., Santosa S. S. dan Roesdiyanto. 2019. Pengaruh penambahan daun salam (*eugenia polyantha*) pada pembuatan telur asin ayam niaga petelur terhadap indeks kunin telur (ikt), indeks putih telur (ipt), dan penurunan bobot telur. *Journal of Animal Science and Technology*. No.1; 178-183
- Sunartaty, R., Yulia, R. 2017. Pembuatan abu dan karakteristik kadar air dan kadar abu dari abu pelepah kelapa. *Eksplor. Kekayaan Marit. Aceh di Era Global dalam Mewujudkan Indonesia sebagai Poros Maritim Dunia*. 1 : 560-562.
- Theresia AJ, H., 2020. Identifikasi Bakteri *Proteus Vulgaris* Pada Telur Itik yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Makassar. *Doctoral dissertation*, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Triono, Y., Hidayah, N dan Septian, H. 2022. Sifat organoleptik dan kadar air pada kuning telur asin itik magelang dengan penambahan ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan L*). *Jurnal ilmu dan Teknologi Pangan*. 10 (1).
- Trisnadewi, N.N.D., wrasiati, L.P., Permana, I, G.D.M. 2020. Pengaruh suhu dan waktu maserasi terhadap karakteristik ekstrak sabut kelapa gading (*Cocos mucifera var. Erbunea*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 7 (2), 99-111.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B.T., Jonathan, J.G. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada

Daun Tanjung (*Minusops elengi* L). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*, Universitas Indonesia, Jawa Barat.

- Wediasari, S., Lia Anggrayni, Y., Mahrani, dan, Kunci, K., Gajah, J., Putih, B., dan Asin, T. (2022). Addition of elefhan ginger (*Zingiber officinale. Rosc*) and garlic (*Allium sativum* L) on organoleptic quality of salt eggs method of dry salting. *Jurnal Green Swarnadwipa*, 11(3).
- Wibawanti JMW, Meihu M, Hintono A, Pramono YB. 2003. The characteristics of salted egg in the Buletin Veteriner Udayana presence of liquid smoke. *J Applied Food Tech*, 2(2), 68-70.
- Wijenker JJ, Koop G, Lipman LJA. 2006. Antimicrobial properties of salt (NaCl) used for the preservation of natural casings. *Food Microbiol*, 23(7), 657-662.
- Winarni F. 2012. Uji Protein Dan Organoleptik Telur Asin Hasil Pengasinan Menggunakan Abu Pelelah Kelapa dengan Penambahan Sari Buah Nanas. *Skripsi*. Universitas muhammadiyah, Surakarta.
- Wongvilairat R. 2007. Quality and control of *Staphylococcus aureus* and *Clostridium perfringens* in salted egg production. *NU Sci J*, 4(1), 31-41.
- Wulandari, Z dan Arief. I.I. 2022. Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10 (2) 62-68.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis ragam tahap I pembuatan telur asin dengan penambahan daun pandan wangi dengan konsentrasi yang berbeda terhadap aktivitas antioksidan.

DESCRIPTIVES

	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
							Kontrol		
Aktivitas antioksidan	15%	3	87.108	.31727	.18318	86.3198	87.8962	86.84	87.46
	30%	3	86.549	.50019	.28879	85.3065	87.7915	86.06	87.06
	45%	3	74.780	.75365	.43512	72.9082	76.6525	73.94	75.38
	Total	12	82.449	5.20208	1.5017	79.1440	85.7545	73.94	87.46

ANOVA

		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN	Between Groups	295.534	3	98.511	367.625	.000
	Within Groups	2.144	8	.268		
	Total	297.678	11			

DUNCAN

	DAUN PANDAN WANGI	N	Subset for alpha = 0.05		
			1	2	3
Waller-Duncan ^a	45%	3	74.7803		
	0%	3		81.3597	
	30%	3			86.5490
	15%	3			87.1080

Lampiran 2. Analisis ragam tahap I pembuatan telur asin dengan penambahan daun pandan wangi dengan konsentrasi yang berbeda terhadap nilai IC₅₀

Descriptives

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
0%	3	13.0467	10.83746	6.25701	-13.8751	39.9684	4.03	25.07
15%	3	5200	.22338	.12897	-.0349	1.0749	.34	.77
30%	3	.1.1500	.30610	.17673	.3896	1.9104	.83	1.44
45%	3	17.8667	6.17564	3.56551	2.5255	33.2078	13.02	24.82
Total	12	8.1458	9.47863	2.73624	2.1234	14.1683	.34	25.07

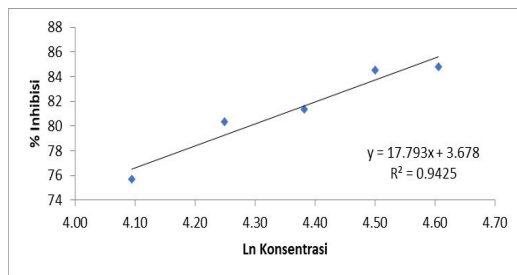
ANOVA

		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Nilai IC ₅₀	Between Groups	676.823	3	225.608	5.795	.021
	Within Groups	311.465	8	38.933		
	Total	988.288	11			

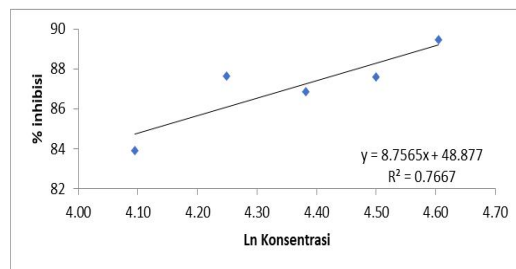
UJI LANJUT DUNCAN

	DAUN PANDAN WANGI	N	Subset for alpha = 0.05	
			1	2
Waller-Duncan ^a	30%	3	1.1500	
	15%	3	.5200	
	0%	3	13.0467	13.0467
	45%	3		17.8667

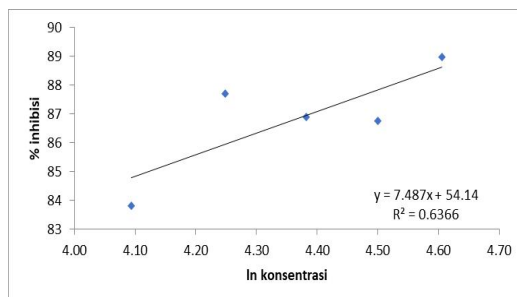
Lampiran 3. Kurva hubungan konsentrasi daun pandan yang berbeda terhadap persen inhibisi



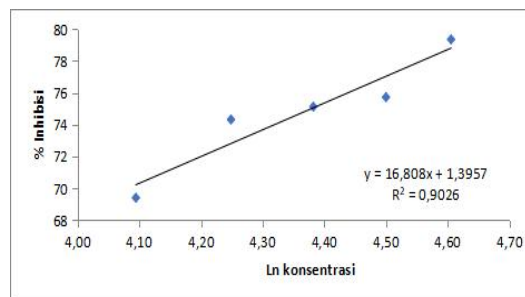
Gambar 7. Kurva hubungan konsentrasi tanpa daun pandan terhadap persentase inhibisi



Gambar 8. Kurva hubungan konsentrasi 15% daun pandan terhadap persentase inhibisi



Gambar 9. Kurva hubungan konsentrasi 30% daun pandan terhadap persentase inhibisi



Gambar 10. Kurva hubungan konsentrasi 45% daun pandan terhadap persentase inhibisi

Lampiran 4. Analisis ragam tahap II pembuatan telur asin substitusi garam dengan abu sabut kelapa terhadap aktivitas antioksidan.

Descriptive Statistics

Garam : Sabut kelapa (%)	Lama Pemeraman (Hari)	Mean	Std. Deviation	N
100:0	3	11.70	0.54	3
	6	9.08	0.40	3
	9	18.72	10.26	3
	Total	13.17	6.71	9
75: 25	3	58.08	1.49	3
	6	27.77	11.11	3
	9	16.20	3.38	3
	Total	34.01	19.62	9
50 : 50	3	48.39	3.42	3
	6	63.35	3.79	3
	9	34.09	0.38	3
	Total	48.61	12.93	9
25 : 75	3	76.70	3.64	3
	6	57.63	3.68	3
	9	40.47	9.02	3
	Total	58.27	16.53	9
0 : 100	3	57.09	1.19	3
	6	61.33	3.57	3
	9	67.97	2.34	3
	Total	62.13	5.24	9
Total	3	50.39	22.28	15
	6	43.83	22.93	15
	9	35.49	20.02	15
	Total	43.24	22.15	45

ANOVA

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	20798.997 ^b	14	1485.643	56.177	.000
Intercept	84126.879	1	84126.879	3181.098	.000
A	14408.410	4	3602.102	136.207	.000
B	1673.306	2	836.653	31.636	.000
A * B	4717.281	8	589.660	22.297	.000
Error	793.376	30	26.446		
Total	105719.252	45			
Corrected Total	21592.372	44			

a. R Squared = ,963 (Adjusted R Squared = ,946)

UJI LANJUT DUNCAN (Kombinasi garam dengan abu sabut kelapa)

Level Kombinasi (garam:sabut kelapa)	N	Subset			
		1	2	3	4
100:0	9	13.1667			
75:25	9		34.0144		
50:50	9			48.6122	
25:75	9				58.2656
0:100	9				62.1289
Sig.		1.000	1.000	1.000	.122

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 26,446.

UJI LANJUT DUNCAN (Lama Pemeraman)

Lama Pemeraman	N	Subset		
		1	2	3
9	15	35.4900		
6	15		43.8313	
3	15			50.3913
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 26,446.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15,000.

Lampiran 5. Analisis ragam tahap II pembuatan telur asin substitusi garam dengan abu sabut kelapa dan lama pemeraman terhadap nilai IC₅₀.

Descriptive Statistics

garam : Abu Sabut Kelapa (%)	Waktu Pemeraman	Mean	Std. Deviation	N
100:0	3	280.33	4.04	3
	6	449.33	2.57	3
	9	227.62	192.66	3
	Total	319.09	139.09	9
75: 25	3	45.00	38.53	3
	6	137.52	75.16	3
	9	234.60	64.42	3
	Total	139.04	97.79	9
50 : 50	3	80.61	4.18	3
	6	63.00	3.41	3
	9	93.83	0.41	3
	Total	79.15	13.67	9
25 : 75	3	45.27	9.16	3
	6	71.74	3.38	3
	9	88.05	7.63	3
	Total	68.35	19.70	9
0 : 100	3	72.48	1.70	3
	6	66.68	4.05	3
	9	62.46	2.22	3
	Total	67.20	5.00	9
Total	3	104.74	93.31	15
	6	157.65	156.22	15
	9	141.31	108.58	15
	Total	134.57	121.60	45

Anova

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	553377.480 ^c	14	39526.963	12.192	.000
Intercept	814884.598	1	814884.598	251.340	.000
A	414568.170	4	103642.042	31.967	.000
B	22024.107	2	11012.054	3.397	.047
A * B	116785.203	8	14598.150	4.503	.001
Error	97264.828	30	3242.161		
Total	1465526.906	45			
Corrected Total	650642.308	44			

Uji lanjut Duncan Substitusi garam dengan abu sabut kelapa

Garam : Abu Sabut Kelapa (%)	N	Subset		
		1	2	3
0:100	9	67.2044		
25:75	9	68.3522		
50:50	9	79.1500		
Duncan ^a			139.0400	
75:25	9			
100:0	9			319.0933
Sig.		.679	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3242,161.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

Lampiran 6. Analisis ragam tahap II pembuatan telur asin substitusi garam dengan abu sabut kelapa dan lama pemeraman terhadap kadar garam.

Descriptive Statistics

garam : abu sabut kelapa (%) LamaPemeraman (hari)		Mean	Std. Deviation	N
100:0	3	1.22	0.02	3
	6	0.96	0.01	3
	9	1.11	0.02	3
	Total	1.10	0.11	9
75: 25	3	0.82	0.05	3
	6	0.74	0.05	3
	9	1.20	0.02	3
	Total	0.92	0.22	9
50 : 50	3	0.76	0.08	3
	6	0.78	0.02	3
	9	1.27	0.01	3
	Total	0.94	0.25	9
25 : 75	3	0.65	0.05	3
	6	1.02	0.03	3
	9	1.09	0.04	3
	Total	0.92	0.21	9
0 : 100	3	0.63	0.05	3
	6	1.10	0.02	3
	9	1.37	0.03	3
	Total	1.03	0.32	9
Total	3	0.81	0.23	15
	6	0.92	0.14	15
	9	1.21	0.11	15
	Total	0.98	0.23	45

ANOVA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.363 ^a	14	.169	116.292	.000
Intercept	43.277	1	43.277	29823.230	.000
A	.234	4	.059	40.381	.000
B	1.239	2	.620	426.988	.000
A * B	.889	8	.111	76.574	.000
Error	.044	30	.001		
Total	45.683	45			
Corrected Total	2.406	44			

a. R Squared = ,982 (Adjusted R Squared = ,973)

Uji Lanjut Duncan Faktor A Substitusi garam dengan abu sabut kelapa

	garam: Abu Sabut Kelapa (%)	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^a	25:75	9	.9178		
	75:25	9	.9200		
	50:50	9	.9356		
	0:100	9		1.0322	
	100:0	9			1.0978
	Sig.			.359	1.000

Uji Lanjut Duncan Faktor B Lama Pemeraman

	Lama Pemeraman	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^a	3	15	.8147		
	6	15		.9200	
	9	15			1.2073
	Sig.			1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,001.

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian

1. Tahap Persiapan Bahan



Daun pandan wangi diberikan



Telur itik dibersihkan dari kotoran yang menempel



Daun pandan wangi dipotong-potong kecil



Telur yang telah diampas



Setelah daun panda di timbang kemudian diblender



Pembakaran abu sabut kelapa

2. Penimbangan bahan-bahan pembuatan telur asin



Garam



Abu sabut kelapa



Abu gosok



Daun pandan wangi

3. Proses pembuatan telur asin



Semua bahan di campur



semua bahan dihomogenkan
sampai teksturnya menjadi pasta



Adonan dari beberapa perlakuan



Adonan di timbang 2:1
(berat adonan:berat telur)



Pembaluran telur dengan adonan pengasinan



Telur di cuci setelah beberapa hari di simpan

Telur asin tahap I menggunakan daun pandan wangi dengan level yang berbeda



Tahap 2. pembuatan telur asin dengan media kombinasi abu sabut kelapa dan garam serta ditambahkan daun pandan wangi



Pengujian Orgnaoleptik





RIWAYAT HIDUP



Nama penulis Khusnul Khatima biasa dipanggil Khusnul, lahir di Soppeng pada tanggal 10 April 1999. Putri dari sepasang suami istri yang bernama Saddike, S.Ag dan Rosnaini. Riwayat pendidikan di mulai dari Sekolah Dasar di SDN 13 Sumpatu pada tahun 2005 dan lulus pada tahun 2011. Kemudian melanjutkan pendidikan di SMPN 3 Camba Maros pada tahun 2011 dan lulus pada tahun 2014. Kemudian masuk SMAN 2 Maros pada tahun 2014 dan lulus pada tahun 2017. Penulis melanjutkan kuliah di Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Jurusan Ilmu Peternakan fakultas Sains dan Teknologi dan lulus tahun 2021. kemudian melanjutkan S2 di Universitas Hasanuddin Makassar tahun 2021 dan lulus tahun 2023.