DAFTAR PUSTAKA

Abbas, M.H. 1989. Pengelolaan Produksi Unggas Jilid Pertama. Universitas Andalas. Padang.

Bakalivanov, S., E. Tsvetkova, T. Bakalivanova, T. Tsvetkov, N. Kaloyanov, S. Grigorova and V. Alexieva. 2008. Characteristic of freeze dried egg mélange long stored after irradiation. Radiation Physics and Chem., 77: 58-63.

Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. and Wooton, M. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Press. Jakarta.

Caboni, M. F., E. Boselli, M. C. Messia, V. Velazco, A. Fratianni, G. Pantili, and E. Marconi. 2008. Effect of processing and storage on the chemical quality markers of spray dried whole egg. Food Chem., 92: 293 -303.

Cheng,F.Y.,Y.T.Liu, T.C.Wan, L.C.Lin, and R. Sakata. 2008. The development of angiotensin I-converting enzyme inhibitor derived from chicken bone protein. Anim. Sci. J., 79 : 122-128.

Destrasia, R. F. 2012. Studi komparasi pembuatan kerupuk kepala udang dengan composite flour (pati ganyong dan tepung tapioka). Food Science and Culinary Education Journal, 1(1): 1-5.

Froning, G. W., Peters, D., Muriana, P., Eskridge, K., Travnicek, D. and Sumner, S.S. 2002. Internasional egg pasteurization manual. United Egg Producers. Washington.

Hardi, P. 2005. Interaksi antara bangsa itik dan kualitas ransum pada produksi dan kualitas telur itik lokal. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Ternak. Bogor.57

Molan P C. 1998. The evidence for honey promoting wound healing. Primary intention. The Australian Journal of Wound Management. 6: 148-158

Lestari, P.I. 2009. Kajian Supply Chain Management: Analisis Relationship Marketing antara peternakan pamulihan farm dengan pemasok dan pelanggannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Miranda, L. T., C. Rakovski and, L. M. Were. 2011. Effect of mailard reaction product on oxidation product in ground chicken breast. Meat Sci., 90: 352 - 360.

Nahariah, A. Hintono, Sutaryo, A. M. Legowo, dan E. Abustam. 2013. Aktivitas angiotensin- converting enzyme inhibitor (ACE- Inhibitor)

pada tepung putih telur hasil vakum-freeze drying. Prosiding Seminar Nasional Peternakan Berkelanjutan 5: Peningkatan Produktivitas Sumber Daya Peternakan. 12-13 November 2013. Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran. Bandung. Hal. 296-299.

Nahariah, A.M Legowo, E. Abustam dan A. Hintono. 2014a. Aktivitas antioksidan dan antihipertensi tepung putih telur hasil “pan drying” pada suhu dan waktu pengeringan yang berbeda. Seminar nasional optimalisasi sumberdaya lokal pada peternakan rakyat berbasis teknologi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Nahariah, A. M. Legowo, E. Abustam, A. Hintono, V. P. Bintoro, dan Y. B.Pramono. 2014b. Evaluasi potensi aktivitas ACE-Inhibitor endogenous pada putih telur dari jenis unggas yang berbeda. Prosiding Seminar Nasional Optimasi sumber daya lokal pada peternakan rakyat berbasis teknologi: peningkatan produktivitas ternak lokal. Tanggal 9-10 oktober 2014. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal. 207-213.

Nakai, S. dan Modler, H. 1997. *Food Protein : Properties and Charaterization*. VCH Publisher. United States of America.

Nurhamdayani. 2016. Aktivitas Antioksidan, Total Protein dan Protein Terlarut Telur Konsumsi pada Suhu dan Waktu Pemanasan yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

North. 1990. Commercial Chicken Production Manual. The AVI Publishing Company orth, M.O. United States of America.

Romanoff, A. L and A. Romanoff. 1963. The avian egg. John Wiley and Sons Inc., New York

Sihombing. 2000. Teknik Pengelolaan Limbah Kegiatan/Usaha Peternakan. Pusat. Penelitian Lingkungan Hidup Lembaga Penelitian, Institut Pertanian. Bogor.

Stadelman, W. J. and O. J. Cotterill. 1997. Egg Science and Technology. 4th Ed.Food Products Press. An Imprint of The Haworth Press, Inc., New York.

Sumoprastowo, R., dan R. A. Suprapto. 1980. Beternak Lebah Madu. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Suprapti, L.M. 2002. Pengawetan Telur, Telur Asin Tepung Telur, dan Telur Beku. Kanisius. Yogyakarta.

Talansier, E., C. Loisel, D. Dellavaile, A. Desrumaux, V. Lechevalier, and J. Legrand. 2009. Optimization of dry heat treatment of egg white in relation to foam and interfacial properties. Food Sci. and Technol., 42: 496 -503.

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.

Vadehra, D.V. and Nath, K.R. 1973. Eggs as a source of protein. Critical Reviews in Food Technology. 193-308.

Yusrawati, Nahariah, F.N Yulianti, Hikmah M. Ali. 2019. Pengaruh Penggunaan Madu Pada Level Yang Berbeda Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Kimia Telur Pasteurisasi.Universitas Hasanuddin, Makassar.

Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. MBRIO Press. Bogor.

Winarno, F.G dan S. Koswara. 2002. Telur, Penanganan dan Pengolahannya. M-BRIO Press. Bogor.

Yu, Z., Y. Yin, W. Zhao, Y. Yu, B. Liu, J. Liu, and F. Chen. 2011. Novel peptide derived from egg white protein inhibiting alpha-glucosidase. Food &KHP

Zulfikar. 2008. Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman dalam Campuran Larutan Garam dengan Ekstrak Jahe yang Berbeda.Tesis.Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

LAMPIRAN

A. Tahap Pertama

Lampiran 1. Tabel Annova dan Uji Lanjut Duncan Aktivitas Antioksidan tepung telur dengan waktu pengeringan yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:antioksidan

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	366.482[a]	3	122.161	4.525	.039
Intercept	3179.484	1	3179.484	117.771	.000
waktu_pengeringan	366.482	3	122.161	4.525	.039
Error	215.977	8	26.997		
Total	3761.943	12			
Corrected Total	582.459	11			

Antioksidan

	waktu_pengeringan	N	Subset	
			1	2
Duncan[a]	10 jam	3	13.2900	
	16 jam	3	17.6900	17.6900
	14 jam	3	19.8733	19.8733
	12 jam	3		24.5567

Lampiran 2. Tabel Annova dan Uji Lanjut Duncan Kadar Air tepung telur dengan waktu pengeringan yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:kadar_air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	130.005[a]	3	43.335	5.729	.022
Intercept	3325.005	1	3325.005	439.559	.000
waktu_pengeringan	130.005	3	43.335	5.729	.022
Error	60.515	8	7.564		
Total	3515.525	12			
Corrected Total	190.520	11			

kadar_air

	waktu_pengeringan	N	Subset	
			1	2
Duncan[a]	14 jam	3	12.6433	
	16 jam	3	14.1533	
	12 jam	3		19.8233
	10 jam	3		19.9633
	Sig.		.520	.952

Lampiran 3. Tabel Annova dan Uji Lanjut Duncan Nilai pH tepung telur dengan waktu pengeringan yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:pH

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.724[a]	3	.575	16.487	.001
Intercept	620.353	1	620.353	1.780E4	.000
waktu_pengeringan	1.724	3	.575	16.487	.001
Error	.279	8	.035		
Total	622.356	12			
Corrected Total	2.003	11			

pH

	waktu_pengeringan	N	Subset	
			1	2
Duncan[a]	10 jam	3	6.5733	
	14 jam	3		7.1867
	12 jam	3		7.4667
	16 jam	3		7.5333
	Sig.		1.000	.061

Lampiran 4. Tabel Annova dan Uji Lanjut Duncan Nilai Randemen tepung telur dengan waktu pengeringan yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:nilai_randemen

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	42.784[a]	3	14.261	.861	.500
Intercept	13050.846	1	13050.846	787.957	.000
waktu_pengeringan	42.784	3	14.261	.861	.500
Error	132.503	8	16.563		
Total	13226.133	12			
Corrected Total	175.287	11			

Lampiran 5. Tabel Annova dan Uji Lanjut Duncan Waktu Larut tepung telur dengan waktu pengeringan yang berbeda

Descriptive Statistics

waktu_pengeringan	Mean	Std. Deviation	N
10 jam	2.6333	.58943	3
12 jam	2.3167	.04933	3
14 jam	2.6100	.71715	3
16 jam	2.2233	.14468	3
Total	2.4458	.44263	12

Tahap Kedua

Lampiran 6. Tabel Annova Aktivitas Antioksidan minuman madu telur dengan penambahan jenis dan level buah yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	542.248[a]	8	67.781	.541	.811
Intercept	17476.262	1	17476.262	139.515	.000
jenis_buah	465.983	2	232.992	1.860	.184
level_buah	25.330	2	12.665	.101	.904
jenis_buah * level_buah	50.936	4	12.734	.102	.980
Error	2254.765	18	125.265		
Total	20273.276	27			
Corrected Total	2797.013	26			

Lampiran 7. Tabel Annova Protein Terlarut minuman madu telur dengan penambahan jenis dan level buah yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:protein_terlarut

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	13.243[a]	8	1.655	2.091	.092
Intercept	4131.704	1	4131.704	5.218E3	.000
jenis_buah	.610	2	.305	.385	.686
level_buah	7.783	2	3.891	4.914	.020
jenis_buah * level_buah	4.850	4	1.213	1.531	.235
Error	14.253	18	.792		
Total	4159.200	27			
Corrected Total	27.496	26			

Lampiran 8. Tabel Annova dan uji Duncan Nilai pH minuman madu telur dengan penambahan jenis dan level buah yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:pH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.116[a]	8	.015	22.588	.000
Intercept	1532.581	1	1532.581	2.378E6	.000
jenis_buah	.030	2	.015	23.178	.000
level_buah	.030	2	.015	23.178	.000
jenis_buah * level_buah	.057	4	.014	21.997	.000
Error	.012	18	.001		
Total	1532.709	27			
Corrected Total	.128	26			

pH

	level_buah	N	Subset	
			1	2
Duncan[a]	B2	9	7.5100	
	B3	9	7.5111	
	B1	9		7.5811
	Sig.		.927	1.000

pH

	jenis_buah	N	Subset	
			1	2
Duncan[a]	A2	9	7.5100	
	A1	9	7.5111	
	A3	9		7.5811
	Sig.		.927	1.000

Lampiran 9. Tabel Annova dan uji Duncan Nilai Warna *A minuman madu telur dengan penambahan jenis dan level buah yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:warna_A

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	960.413[a]	8	120.052	11.433	.000
Intercept	3080.112	1	3080.112	293.329	.000
jenis_buah	895.700	2	447.850	42.650	.000
level_buah	6.080	2	3.040	.290	.752
jenis_buah * level_buah	58.633	4	14.658	1.396	.275
Error	189.009	18	10.501		
Total	4229.534	27			
Corrected Total	1149.422	26			

Lampiran 10. Tabel Annova dan uji Duncan Nilai Warna *B minuman madu telur dengan penambahan jenis dan level buah yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:warna_B

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	643.777[a]	8	80.472	37.515	.000
Intercept	22675.111	1	22675.111	1.057E4	.000
jenis_buah	434.551	2	217.276	101.292	.000
level_buah	131.674	2	65.837	30.693	.000
jenis_buah * level_buah	77.551	4	19.388	9.038	.000
Error	38.611	18	2.145		
Total	23357.499	27			
Corrected Total	682.388	26			

a. R Squared = ,943 (Adjusted R Squared = ,918)

Lampiran 11. Tabel Annova dan uji Duncan Kadar Air minuman madu telur dengan penambahan jenis dan level buah yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Kadar_Air

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	25.877[a]	8	3.235	.628	.744
Intercept	136480.716	1	136480.716	2.651E4	.000
jenis_buah	2.249	2	1.124	.218	.806
level_buah	8.527	2	4.263	.828	.453
jenis_buah * level_buah	15.102	4	3.775	.733	.581
Error	92.670	18	5.148		
Total	136599.263	27			
Corrected Total	118.547	26			

Lampiran 12. Tabel Annova dan uji Duncan uji sensorik (Aroma) minuman madu telur dengan penambahan jenis dan level buah yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.667[a]	8	.333	1.125	.393
Intercept	432.000	1	432.000	1.458E3	.000
jenis_buah	.889	2	.444	1.500	.250
level_buah	.222	2	.111	.375	.693
jenis_buah * level_buah	1.556	4	.389	1.313	.303
Error	5.333	18	.296		
Total	440.000	27			
Corrected Total	8.000	26			

Lampiran 13. Tabel Annova dan uji Duncan uji sensorik (kekentalan) minuman madu telur dengan penambahan jenis dan level buah yang berbeda.

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:kekentalan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.519[a]	8	.065	.875	.555
Intercept	695.148	1	695.148	9.385E3	.000
jenis_buah	.074	2	.037	.500	.615
level_buah	.074	2	.037	.500	.615
jenis_buah * level_buah	.370	4	.093	1.250	.326
Error	1.333	18	.074		
Total	697.000	27			
Corrected Total	1.852	26			

Lampiran 14. Tabel Annova dan uji Duncan uji sensorik (Rasa Buah) minuman madu telur dengan penambahan jenis dan level buah yang berbeda.

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:cita_rasa_buah

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.296[a]	8	.287	1.550	.209
Intercept	293.370	1	293.370	1.584E3	.000
jenis_buah	.963	2	.481	2.600	.102
level_buah	.074	2	.037	.200	.821
jenis_buah * level_buah	1.259	4	.315	1.700	.194
Error	3.333	18	.185		
Total	299.000	27			
Corrected Total	5.630	26			

Lampiran 15. Tabel Annova dan uji Duncan uji sensorik (kesukaan) minuman madu telur dengan penambahan jenis dan level buah yang berbeda

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.407[a]	8	.426	3.833	.009
Intercept	219.593	1	219.593	1.976E3	.000
jenis_buah	1.407	2	.704	6.333	.008
level_buah	.519	2	.259	2.333	.126
jenis_buah * level_buah	1.481	4	.370	3.333	.233
Error	2.000	18	.111		
Total	225.000	27			
Corrected Total	5.407	26			

a. R Squared = ,630 (Adjusted R Squared = ,466)

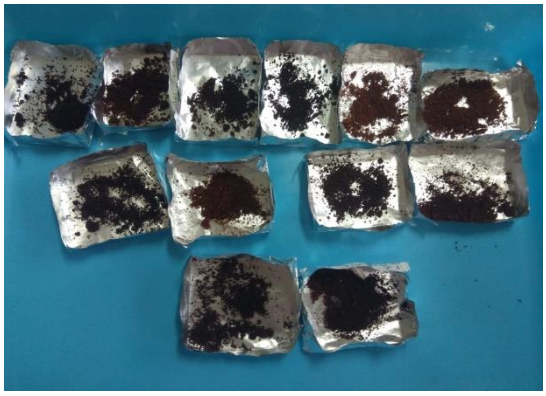
jenis_buah

kesukaan

	jenis_buah	N	Subset	
			1	2
Duncan[a]	Mangga	9	2.5556	
	Apel	9		2.8889
	Buah Naga	9		3.1111
	Sig.		1.000	.174

Lampiran 16. Dokumentasi penelitian

Club
Club



RIWAYAT HIDUP

Yusrawati, lahir pada tanggal 28 Oktober 1994 di Gunturu, Kecamatan Herlang, Kabupaten Bulukumba, Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis adalah anak pertama dari 2 bersaudara lahir dari pasangan Muh. Darwis dan St. Suhrah. Pendidikan yang pernah ditempuh penulis adalah SD 117 Centre, Bulukumba dan lulus pada tahun 2006. Penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama (SMP) 1 Herlang, Bulukumba dan lulus pada tahun 2009, kemudian melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Herlang, Bulukumba dan lulus pada tahun 2012. Setelah menyelesaikan pendidikan SMA, penulis diterima sebagai mahasiswa di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui jalur undangan di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Penulis aktif sebagai pengurus Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin (HIMTEHATE_UH) serta sebagai asisten praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Ternak dan Metode Penelitian Organoleptik. Penulis menyelesaikan S1 dengan gelar S.Pt pada tahun 2019 kemudian melanjutkan study pada jenjang magister pada program studi Ilmu dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.