

DAFTAR PUSTAKA

- Amin dan Leksono. 2001. Efektivitas Bakteri Asam Laktat dalam Menghambat Bakteri. Airlangga. Yogyakarta.
- Apriwinda. 2013. Studi Fermentasi Nira Batang Sorgum Manis (*Sorghum bicolor (L) Moench*) untuk Produksi Etanol. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Arlene, A., dan K., Prima. 2011. Pembuatan Bir Jahe Emprit. Laporan Penelitian. Universitas Katolik Parahyangan.
- Badan Ketahanan Pangan. 2013. Teknologi Fermentasi Sayuran. *Ebook* pangan.
- Basuki, N., Harijono, Kuswanto dan Damanhuri. 2005. Studi pewarisan antosianin pada ubi jalar. *Agravita*. 27 (1): 63 – 68. ISSN: 0126 – 0537.
- Berk, Z. 2009. *Food Process Engineering and Technology*. Elsevier Inc.
- Budiarto, H. 1991. Stabilitas Antosianin dalam Minuman Berkarbonat. Jurusan Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Clydesdale, F.M. 1998. *Color : Origin, Stability, Measurement and Quality*. CRC Press LCC. New York.
- Dahlia. 2019. Total Mikroba dan Karakteristik Kimia Putih Telur Fermentasi dengan Lama Ferementasi yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin.
- Dwidjoseputro, D. 1994. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU. IPB.
- Froning, G., W., Dianne, P., Peter, M., Kent, E., Daryl, T., and Susan, S.,S. 2002. *International Egg Pasteurization Manual*. USDA.
- Gaman, P., M., dan K.,B., Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: UGM Press.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. CV. ARMICO. Bandung.
- Hardjadinata, S. 2010. *Budi Daya Buah Naga Super Red Secara Organik*. Edisi pertama. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Haryono. 2000. *Langkah-Langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras*. Temu tenis Fungsional non Peneliti. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Helferich, W., and D.C., Westhoff . 1980. *All About Yogurt*. Prentice-Hall Inc, Westport, Conecticut.

- Hiroko, S.,P. 2014. Pengaruh Lama Simpan dan Warna Kerabang Telur Ayam Ras terhadap Indeks Albumen, Indeks Yolc dan pH Telur. Skripsi. Universitas Lampung.
- Ketaren. 2012. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan Edisi I. Jakarta: UI Press.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Tesis. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Kupriannoff, J. 1958. Bound Water in Kupriannoff, J. (ed) Fundamental aspects of Dehydration of Foodstuff. Soc. Chem. Indtr. Karlsruhe: Germany.
- Maharuddin, F., R. Malaka, Fahrullah dan M. Taufik. 2018. Karakteristik *edible film* berbahan *whey* dangke dengan penambahan karagenan. Jurnal Veteriner. 19(2): 291-297.
- Maimunah, dan S., S., Makmur. 2016. Sistem Pakar Deteksi Mutu Telur Ayam Ras Berbasis Web Menggunakan Metode Forward Chaining. Seminar Nasional Ilmu Komputer. Semarang.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Cetakan I. Maganesa Press. Makassar.
- 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. Universitas Padjajaran. Bandung. Hal. 296-299.
- Nisa, F. C., J. Kusnadi, dan R. Chrisnasari. 2008. Viabilitas dan deteksi subletal bakteri probiotik pada susu kedelai fermentasi instan metode pengeringan beku (kajian jenis isolate dan konsentrasi sukrosa sebagai krioprotektan). Jurnal Teknologi Pertanian. 9(1) : 40 – 51.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pigott, G., M, and B.,W., Tucker. 1990. Seafood Effect of Technology on Nutrition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Pramono, Y., B., Nourwantoro, Masykuri, dan D., Bambang. 2011. Karakteristik Mikrobiologis, Kimia, Fisik dan Organoleptik Yoghurt. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Romantica, E., Imam dan Lilik. 2013. Pengaruh Lama fermentasi yang Berbeda pada Pembuatan Tepung Telur *Pan Drying* terhadap dari Kadar Air, Rendemen, Daya Buih dan Kestabilan Buih. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Saud, A. 2014. Studi Penggunaan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca normalis*) sebagai Bahan Pengawet Telur Ayam Ras. UNSPECIFIED thesis. Universitas Negeri Gorontalo.
- Silalahi, F.,Y., dan Ikhsan. 2010. Fermentasi *Fruitghurt* dengan Variasi Kulit Buah: Upaya dalam Pemanfaatan Limbah Cair Buah. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sirait, C., H. 1986. Telur dan Pengolahannya. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Stadelman, W., J., and O., J., Cotteril. 1997. Egg Science and Technology. 4th Edition. Food Products Press. An Imprint of the Haworth Press, Inc., New York.
- Sulistyaningrum, L., S. 2008. Optimasi Asam Kojat oleh Galur Mutan *Aspergillus flavus*. Skripsi. Universitas Indonesia. Depok.
- Supardi dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Bandung: Penerbit Alumi.
- Suriawiria, U. 1985. Pengantar Mikrobiologi Umum. Angkasa. Bandung.
- Surono, I., S. 2004. Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya. Jakarta.
- Taiwan Food Industry Develop & Research Authoritis. 2009. Study on the growth and development of two dragon fruit (*Hylocereus undatus*) genotypes. The Agriculturists. A Scientific Journal of Krishi Foundation. 11 (2): 52-57.
- Teguh, R., P., N., Ira, dan K., Netty. 2015. Pembuatan yoghurt buah naga merah (*hylocereus polyrhizus l.*): proporsi sari buah dan susu uht terhadap viabilitas bakteri dan keasaman yoghurt. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 14 (2): 89-94.
- Umar, M., M., S., Sudaryani, dan A., M., Fuah. 2000. Kualitas Fisik Telur Ayam Kampung Segar di Pasar Tradisional, Swalayan dan Peternak di Kotamadya. Media Peternakan. Bogor.
- Wahyudi, A., dan S. Samsundari. 2008. Bugar dengan Susu Fermentasi. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.
- Wirakusumah, S., Emma. 2005. Menikmati Telur-Bergizi, Lezat dan Ekonomi. Jakarta: Gramedia.

- Wu, L.C., H.W. Y.C. Chen, C.C. Chiu, Y.I. Lin, and J.A.Ho. 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya. *Food Chemistry*. 95 : 319-327.
- Wybraniec, S., L., Platzner, S., Geresh, H., E., Gottlieb, M., Heimberg, M., Mogilnitzki, and Y., Mizrahi. 2001. Betacyanin from Vine Cactus *Hylocereus polyrhizus*. *Phytochemistry*. 58: 1209-1212.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Zainoldin, K., H., and A., S., Baba. 2009. The Effect of *Hylocereus polyrhizus* and *Hylocereus undatus* on Physicochemical, Proteolysis and Antioxidant Activity in Yogurt. *World Academy of Science, Engineering and Technology*. Hal. 361-362.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian





Pembuatan Putih Fermentasi Telur Ayam Ras dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)



Uji Kadar Air



Uji Nilai pH



Uji Total Asam



Uji Warna

RIWAYAT HIDUP



Rini Wahyuni yang akrab dipanggil Rini lahir pada tanggal 21 Juni 1998 di Kota Parepare, Provinsi Sulawesi Selatan. Ia lahir dari pasangan ayah Dulman dengan profesi TNI-AD dan ibu Hapsah dengan profesi PNS TNI-AD. Penulis merupakan anak bungsu dari 4 bersaudara. Pada tahun 2004 penulis mulai bersekolah di SD Negeri 52 Parepare sampai pada tahun 2010, berlanjut ke SMP Negeri 2 Parepare sampai pada tahun 2013. Setelah itu penulis melanjutkan sekolahnya lagi di SMA Negeri 1 Model Parepare selama 3 tahun yakni sampai tahun 2016. Namun sekolah sampai pada tahap SMA bagi penulis belum cukup untuk dirinya dan untuk masa depannya, maka dari itu setamat dari jenjang SMA penulis ingin melanjutkan sekolahnya sampai pada tingkat Starata 1 (S1) atau bahkan menjadi Professor selama Ia mampu, sebab motto hidup dari penulis yakni *”Don’t worry about anything but pray about everything and be thankful for what Allah has given you“*.

Universitas Hasanuddin menjadi pilihan untuk melanjutkan pencariannya. Melalui jalur tes Seleksi Negeri Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN) 2016, penulis berhasil diterima di Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.

Adapun riwayat organisasi dan himpunan adalah Ikatan Keluarga Mahasiswa Parepare (IKMP), Palang Merah Indonesia (PMI), Forum Studi Ilmiah (FOSIL), Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak (HIMATEHATE_UH), Komunitas Untuk Negeri (KUN), Sikola Cendekia Pesisir (SCP).