

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Perbedaan konsentrasi garam tidak mempengaruhi kadar air, organoleptik rasa, organoleptik warna, dan organoleptik aroma dan mempengaruhi kadar garam, *cohesiveness*, *hardness*, *adhesiveness*, *lightness*, *hue*, dan *chroma* pada putih telur asin beluntas-teh hitam.
2. Perbedaan konsentrasi garam tidak mempengaruhi kadar air, *cohesiveness*, dan *hue* dan mempengaruhi kadar garam, *adhesiveness*, *hardness*, *lightness*, *chroma*, organoleptik rasa, warna, dan aroma pada kuning telur asin beluntas-teh hitam.
3. Semakin tinggi konsentrasi garam maka semakin tinggi kadar garam, *hardness*, *adhesiveness* pada putih dan kuning telur, *lightness* dan *hue* pada putih telur, dan *chroma* pada kuning telur sedangkan kadar air dan *cohesiveness* pada putih dan kuning telur, *lightness* dan *hue* pada kuning telur, dan *chroma* pada putih telur semakin menurun.

#### **6.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian telur asin beluntas-teh hitam dengan rentang konsentrasi garam yang lebih jauh.
2. Perlu dilakukan penelitian pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar lemak dan protein telur asin beluntas-teh hitam.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan E. Livyawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Agusta, A. 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia*. Bandung: ITB Press.
- Ajisaka. 2012. *Teh Dahsyat Khasiatnya*. Surabaya: Penerbit Stomata.
- Amir,S., S. Sirajuddin, dan N. Jafar. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Protein dan Kadar Garam Telur Asin*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Andriyani, D. 2005. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Halofilik dari Ikan Asin*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Astawan, M. 2006. *TelurAsin, Aman, dan Penuh Gizi*. [http://www.Departemen Kesehatan Indonesia htm](http://www.DepartemenKesehatanIndonesia.htm).
- Astawan, M. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: CV. Akademika Pressindo.
- Belitz, H.D. and W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Germany: Springer.
- Chang, C.M., W.D. Powrie, and O. Fennema. 1997. *Electron Microscopy of Mayonaise*. J. inst. Can. Sci. Technol. 5 (3).
- Dalimarta, S. 1999. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jakarta: Trubus Agriwidya
- Djanah, D. 1990. *Beternak Ayam*. Surabaya: CV. Yasaguna
- FMIPA IPB. 2009. *Seleksi Daun Beluntas (Pluchea indica less) sebagai Sumber Antioksidan Alami*. [http://www.pdf-files/khasiat tanaman-obat/beluntas.html](http://www.pdf-files/khasiat_tanaman-obat/beluntas.html).
- Ghani, M.A. 2002. *Dasar-Dasar Budidaya Teh*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Grosch, W. 1999. *Food Chemistry 2<sup>nd</sup> edition*. Berlin: Springer.

- Haryanti, R. 2010. *Perbedaan Variasi Lama Simpan pada Telur Asin dengan Perebusan Tawas dan Tanpa Tawas terhadap Total Mikroba*. [http:// digilib. unimus.ac.id /104/jtptunimus-gdl-rinaharyan-5167-3-bab2.pdf](http://digilib.unimus.ac.id/104/jtptunimus-gdl-rinaharyan-5167-3-bab2.pdf)
- Hidayat,A. 2007. *Pengaruh Perbedaan Cara dan Lama Pemasakan Telur Asin terhadap Sifat Organoleptik*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Apearance*. Maryland: Aspen Publisher Inc.
- Kirana, R. 2009. *Pengaruh Pemberian Teh Hijau (Camelia sinensis) terhadap Kerusakan Struktur Histologis Alveolus Paru Mencit yang Dipapar Asap Rokok, Skripsi S-1*, Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur*. [eBook Pangan.com](http://eBookPangan.com)
- Lukito, G.A., A. Suwarastuti, dan A. Hintono. 2012. *Pengaruh berbagai Metode Pengasinan terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan, dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Telur Puyuh Asin*. *Animal Agriculture Journal* 1 (1): 829-838.
- Maafir, M. 2010. *Pengaruh Ekstrak Daun Beluntas terhadap Proses Spermatogenesis Mencit*. FMIPA UIN.
- Manitto, P. 1981. *Biosintesis Produk Alami Cetakan Pertama*. Semarang: Penerbit IKIP.
- Markham, K.R. 1988. *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. Bandung: ITB Press.
- Matitaputty, P.R. dan T. Susanti. 2012. *Inovasi Teknologi Aplikatif dalam Mengurangi Off-Odor Daging Itik*, Workshop Nasional Unggas Lokal, Bogor, 2012.
- Mohamad, E. 2011. *Fitoremediasi Logam Berat Kadmium (Cd) pada Tanah dengan Menggunakan Bayam Duri (Amaranthus spinosus L)*. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.

- Moskowitz, H.R. 1987. *Instrumental and Sensory: Measurement Food Texture*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Moskowitz, H.R. 1999. *Food Texture: Instrumental and Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Muchtadi, T.P. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Okafor, P.C., M.E. Ikpi, I.E. Uwah, E.E. Ebenso, U.J. Ekpe, and S.A. Umoren. 2008. *Inhibitory action of Phyllanthusamarus Extract in the Corrosion of Mild Steel in Acidic Media*. Corrosion Science 50 (8): 2310-2317.
- Oktaviani, H., N. Kariada, dan N.R. Utami. 2012. *Pengaruh Pengasinan terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek yang Diberi Limbah Udang*. Unnes Journal of Life Science 1 (2): 107-112.
- Panjaitan, R.G.P., W. Manalu, E. Handharyani, dan Chairul. 2011. *Aktivitas Hepatoprotektor Ekstrak Metanol Akar Pasak Bumi dan Fraksi-Fraksi Turnannya*. Jurnal Veteriner 12 (4): 319-325.
- Pomeranz, Y. and C.E. Meloan. 1994. *Food Analysis Theory and Practise*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Purnomo, H., A. Dedes, dan Siswanto. 2000. *Pembuatan Chicken Nuggets dengan Konsentrasi Tepung Tapioka dan Lama Pemasakan yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan Volume 1. Surabaya: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia.
- Riandi, N.A. 2007. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Temu Kunci (Boesen bergia pandurata (roxb.) Schlect.) dan Garam Dapur (NaCl) terhadap Mutu Simpan Mi Basah Matang*. Bogor: IPB.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. Edisi Keenam*. Bandung: ITB.
- Rocha, A.M.C.N. and A.M.M.B. Morais. 2001. *Influence of Controlled Atmosphere Storage on Polyphenoloxidase Activity in Relation to Color Changes of Minimally Processed "Jonagored" Apple*.

International Journal of Food Science and Technology 36 (4): 425-435.

- Romanoff, A.L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. 2<sup>nd</sup> Ed. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Roshental, A.J. 1999. *Food Texture: Measurement and Perception*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Saty, L. K. Praseno, dan Kasiyanti. 2014. *Kadar Kolesterol dan  $\beta$ -Karoten Telur Itik dari Beberapa Lokasi Budi Daya Itik di Jawa*. Buletin Anatomi dan Fisiologi XXII (2): 56-63.
- Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sastrohamidjojo, H. 1996. *Kromatografi Edisi I*. Yogyakarta: Liberty.
- Sirait, C.H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan.
- Sjahid, L.R. 2008. *Isolasi dan Identifikasi Flavonoid dari Daun Dewandaru (*Eugenia uniflora* L.)*. Surakarta: Fakultas Farmasi Universitas Muhamadiyah.
- Solikhah, S.H. 2006. *Evaluasi Penambahan Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica* less) dalam Ransum terhadap Tampilan Ayam Broiler pada Kepadatan Kandang yang Tinggi*. Bogor: FMIPA IPB.
- Stadelman, W.J. and O.J. Cotteril. 1995. *Egg Science and Technology*. 4<sup>th</sup> edition. Food Product Press. New York: Imprint of the Haworth Press, Inc.
- Sudaryani. 2003. *Kandungan Gizi Telur*. Sumatra Utara: Universitas Sumatra Utara.
- Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Sujayanto, G. 2008. *Khasiat Teh untuk Kesehatan dan Kecantikan*, Flona Serial Oktober I: 34-38.

- Sukendra, L. 1976. *Pengaruh Cara Pengasinan Telur Bebek (Muscoyosp) dengan Menggunakan Adonan Campuran Garam dan Bata terhadap Mutu Telur Asin selama Penyimpanan*. Bogor: Fakultas Mekanisasi Pertanian IPB.
- Sulistiyaningasih. 2009. *Potensi Daun Beluntas (Pluchea indica less) sebagai Inhibitor terhadap Pseudomonas aeruginosa Multi Resistant dan Methicillin resistant Staphylococcus aureus*. Bandung: Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran.
- Suprapti, L.M. 2002. *Pengawetan Telur, Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susetyarini, E. 2007. *Pengaruh Dekok Daun Beluntas terhadap Ld 50 (Toksitas Akut) Tikus Putih Jantan (Ratus norwegicus)*. Malang: Universitas Muhamadiyah.
- Syahrudin, H. 2013. *Pengaruh Penggaraman terhadap Protein Ikan Layang*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Surabaya 2 (1): 1-11.
- Syamsuhidat, S.S. dan J.R. Hutapea. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Tuminah, S. 2004. *Teh (Camelia sinensis O.K. Var. Assamica (mast)) sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Pemberantasan Penyakit, Balai Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan RI.
- Warisno. 2005. *Membuat Telur Asin Aneka Rasa*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Wasito. 1994. *Beternak Itik Alabio*. Yogyakarta: Kanisius.
- Widjaja, K. 2003. *Peluang Bisnis Itik*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widyawati, P.S., H. Wijaya, P.S. Harjosworo, dan D. Sajuthi. 2010. *Pengaruh Ekstraksi dan Fraksinasi terhadap Kemampuan Menangkap Radikal Bebas DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil) Ekstrak dan Fraksi Daun Beluntas (Pluchea indica Less)*. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, Semarang, 2010.

- Widyawati, P.S., H. Wijaya., P.S. Harjosworo, dan D. Sajuthi. 2012. *Aktivitas Antioksidan berbagai Fraksi dan Ekstrak Metanolik Daun Beluntas (Pluchea indica less)*. Agritech, 32 (3): 249-257.
- Wijayakusuma, H. 1994. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*. Jilid I. Jakarta: Pustaka Kartini.
- Wikanastri, H. dan Nurrahman. 2006. *Studi tentang Perubahan Iodium dan Sifat Organoleptik pada Proses Pembuatan dan Waktu Simpan Telur Asin*. Jurnal Litbang Universitas Muhammadiyah Semarang 4 (3): 54-62.
- Winarno, M.W. dan Sundari, D. 1988. *Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Obat Diare di Indonesia*. Cermin Dunia Kedokteran 109: 25-32.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press.