

BAB IV KESIMPULAN

4.1. Kesimpulan

Semakin tinggi konsentrasi daun kemangi yang ditambahkan warna semakin gelap. Penambahan daun kemangi pada pembuatan telur asin dapat memperpanjang umur simpan telur asin. Penambahan daun kemangi dapat menurunkan *water activity* sehingga dapat menambah umur simpan telur asin. Selain itu pada daun kemangi terdapat senyawa tanin yang dapat berfungsi sebagai penyamak telur yang dapat mengurangi penguapan air.

4.2. Saran

Saran yang diperlukan harus dilakukan uji organoleptik secara mendalam agar mengetahui apakah ada *aftertaste* yang dihasilkan dengan penambahan daun kemangi pada telur asin.

DAFTAR PUSTAKA

- Aristyan, I. 2014. *Pengaruh Perbedaan Kadar Garam Terhadap Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Terasi Rebon (Acetes sp.). [Jurnal]. Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro. Semarang. 3(2):60-66.*
- Badan Pusat Statistik, Provinsi Jawa Timur. 2016. *Provinsi Jawa Tengah Dalam Angka 2016*. Jawa Timur : BPS Provinsi Jawa Timur.
- Batari, 2007. *Identifikasi Senyawa Flavonoid pada Sayuran Indigenous Jawa Barat*. Bogor.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.*
- Budiarti, R. 2007. *Pemanfaatan Lengkuas Merah (Alpinia purpurata K. Schum) Sebagai Bahan Antibakteri Dalam Shampo*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Budisutiya & E. Arisandi. 2006. *Penggunaan Babakan Kulit Kayu Bakau (Rhizophora mucronata Lamck) sebagai Pengawet Telur Ayam Ras. Jurnal Hutan Tropis Borneo, (18): 39-53.*
- Cahyani, Novita Mailya Eka. 2014. *“Daun Kemangi (Ocimum cannum) Sebagai Alternatif Pembuatan Handsanitizier”*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol 9 (2) 136-142
- Candra, 2011. *Kemangi Menjaga Kesehatan Reproduksi*. <http://www.tribunnews.com/2011/09/28/kemangi-menjaga-kesehatan-reproduksi>. [24 Januari 2014].
- Ditjen PKH, 2016. *Statistik Peternakan 2016*. Direktorat Jenderal Peternakan. Departemen Pertanian RI.
- Evanuarini H., I. Thohari, R. Andree. *The Quality of Salted Egg Using Kemangi Leaf (Ocimum basilicum L.) Animal Technology, faculty of animal husbandry, University of Brawijaya. Veteran Street, Malang, East Java, Indonesia.*

- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry 3rd Edition*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Liberty. Yogyakarta.
- Hamiyanti, A.A., B. Sutomo., A.F. Rozi., Y. Adnyono dan R. Darajat. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Kemangi (Ocimum basilicum) terhadap Komposisi Kimia dan Kualitas Fisik Daging Broiler*. *Jurnal Ilmu Ilmu Peternakan*. 23(1):25-29.
- Kastaman, R. Sudaryanto dan Nopianto, B.H, 2005. *Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis pada Berbagai lama Perendaman*. *Jurnal Teknologi Peternakan Vol. 19 (1)*. Hal 30.
- Kusumawati, E., J. Rudyanto dan I. Suada. 2012. *Pengasinan Mempengaruhi Kualitas Telur Itik Merjosari Indonesia*. *Jurnal Medicus Veterinus*. 1 (5): 645 – 656.
- Lukman, H. 2008. *Pengaruh Metode Pengasinan dan Konsentrasi Natrium Nitrit Terhadap Karakteristik Telur Itik Asin*. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*, XI (1): 9-17.
- Margono, Tri. 2000. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Jakarta . Kantor Deputi Menegristek: *Bidang Pendayagunaan dan Pemasarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*.
- Mayasari, N. 2007. *Memilih Makanan yang Halal*. Tangerang. Quntum Media.
- Monro, S.Y. 2013. *Klasifikasi Jenis dan Kualitas Telur Asin Berdasarkan Warna Kuning Telur Menggunakan Transformasi Lbp (Local Binary Pattern) dan Metoda Svm (Support Vector Machine) Classification Kind And Quality Of Salted Egg Using Lbp (Local Binary Pattern) Transform*.
- Nursiwi, A., P. Darmadji dan S. Kanoni. 2013. *Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Telur Asin Rasa Asap*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VI(2): 82-89.

- Oktaviani, H., N. Kariada dan N. R. Utami. 2013. *Pengaruh Pengasinan Terhadap Zat Gizi Telur Bebek yang Diberi Limbah Udang*. Jurnal of Life Science. 1(2): 39 - 46.
- Ramadhani P.,I. Thohari, H. Evanuarini. *The Effect Addition of Kemangi (ocimum basilicum l.) of Salted Eggs in Therm of Salt Content, Fat Content, Free Fatty Acid Content And Yolk Color*. Brawijaya University.
- Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri pangan dan Agro*. IPB. Press-Kampus IPB Taman Kencana Bogor: Bogor
- Sihombing, R. 2014. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Fase Kedua*.Lampung.
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugitha, I. M. (1995). *Teknologi Hasil Ternak*. Diklat. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Sukma, A.W. 2012. *Perubahan Mutu Hedonik Telur Asin Sangrai Selama Penyimpanan*. Semarang.
- Supriyadi. 2010. *Beternak itik Hibrida Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2007. *Nutrient Database for Standard Reference*. RI
- Wigati, I., L dan I. Thohari. 2016. *Pengaruh Presentase Tepung Daun Salam (Syzygium polyanthum) Terhadap Kualitas Telur*. Jurnal Peternakan. 1 (2): 1 – 7.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarti, E dan Triyantini., 2005. *Peluang Telur Infertil Pada Usaha Penetasan Telur Itik Sebagai Telur Konsumsi*. Seminar Nasional

Teknologi Peternakan dan Veteriner, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor. Hal 768-771.

Yusawisana, S. 2002. *Uji kerusakan lemak ransum ayam broiler yang menggunakan CPO (Crude Palm Oil) dengan penambahan antioksidan alami bawang putih (Allium sativum) selama penyimpanan. Bogor.*