

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi penambahan sari temulawak berpengaruh pada penerimaan sensoris yaitu tekstur kemasiran dan rasa.
2. Nilai organoleptik tekstur kemasiran telur asin P1 memberikan nilai tertinggi dengan nilai 3,40 yaitu agak suka, sedangkan nilai terendah dimiliki P3 dengan nilai 2,45 yaitu agak tidak suka.
3. Nilai organoleptik kesukaan rasa telur asin P1 memberikan nilai tertinggi yaitu 4,35 yaitu suka, sedangkan nilai terendah dimiliki P3 1,65 yaitu tidak suka.
4. Pengujian warna dengan *color reader* dengan tingkat (*Lightness*) tertinggi – terendah pada kuning telur yaitu dari P1, P2, P3, dan P0, sedangkan pada putih telur yaitu dari P0, P3, P1, dan P2. Hal ini menunjukkan penambahan sari temulawak berpengaruh terhadap kecerahan telur asin.
5. Perhitungan nilai sampel dibandingkan dengan kontrol dari tertinggi – terendah pada kuning telur yaitu P3 sebesar 128,88, P2 sebesar 39,18, dan P1 sebesar 29,88. Sedangkan pada putih telur yaitu P3 sebesar 38,55, P2 sebesar 23,78, dan P1 sebesar 22,37.
6. Penambahan sari temulawak dengan konsentrasi berbeda memberikan pengaruh terhadap warna putih dan kuning telur, dan semakin tinggi konsentrasi sari temulawak yang ditambahkan pada media larutan garam akan memberikan nilai warna yang semakin tinggi pada telur asin yang dihasilkan.

5.2. Saran

Pengujian perbedaan proporsi sari temulawak yang ditambahkan pada larutan garam pada formulasi pembuatan telur asin mampu menghasilkan

produk pangan fungsional yang dapat diaplikasikan dan diproduksi untuk komersil, namun perlu dilakukan kajian lebih lanjut mengenai proporsi yang mampu menghasilkan produk secara optimal yang bermanfaat serta mampu memperbaiki menghasilkan produk yang lebih baik daripada produk telur asin yang sudah terlebih dahulu berada di pasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Almega. Indikator Warna *Color Reader*.
<http://analisawarna.com/2015/08/17/mengidentifikasi-perbedaan-warna-menggunakan-lab-atau-lch-koordinat/> (Diakses pada 20 Desember 2019)
- Badan Standarisasi Nasional, B. 2006. SNI 01-3926-2006. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Kanisius: Yogyakarta
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Universitas Jakarta: Jakarta
- Gelichpour, M. and B. Shabanpour. 2011. The Investigation of Proximate Composition and Protein Solubility in Processed Mullet Fillet. *International Food Research Journal* 18(4): 1343-1347
- Hidajah, N., S. Anwar, dan N. Rahman. 2010. Daya Terima dan Kualitas Protein In Vitro Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja*) yang Diolah pada Suhu Tinggi. *Gizi Masyarakat*. Universitas Diponegoro: Semarang
- Laili, U. 2013. Pengaruh Pemberian Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) Dalam Bentuk Kapsul terhadap Kadar SGPT (*Serum Glutamat Piruvat Transaminase*) dan SGOT (*Serum Glutamat Oksaloasetat Transaminase*) pada Orang Sehat. *FMIPA*. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta
- Masuda, T., J. Isoke, A. Jitoe, N. Nakatani. 1992. Antioxidative Curcuminoids from Rhizomes of *Curcuma xanthorrhiza*. *Phytochemistry* 21(10): 3645-3647
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Peendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Tinggi

- Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Mulza, D. P., Ratnawulan, dan Gusnedi. 2013. Uji Kualitas Telur Ayam Ras terhadap Lamanya Penyimpanan Berdasarkan Sifat Listrik. *Pillar of Physics* vol 1. April 2013. 111-120. Fakultas MIPA Universitas Negeri Padang: Padang
- Pramuditya, G. dan S. S. Yuwono . 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No. 4: Malang
- Vidilaseris, K. *Proses Pelarutan Garam NaCl dengan Air*. <http://pustakasains.com/kenapa-garam-larut-dalam-air/> (Diakses pada 17 Desember 2019)
- Rahardjo, M. 2010. Penerapan SOP Budidaya Untuk Mendukung Temulawak Sebagai Bahan Baku Obat Tradisional. *Perspektif* 9: 78-93
- Resi, K. 2009. Pengaruh Sistem Pemberin Pakan yang Mengandung Duckweed terhadap Produksi Telur Itik Lokal. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Mataram: Mataram
- Respati, E., L. Hasanah, S. Wahyuningsih, Sehusman, M. Manurung, Y. Supriyati, dan Rinawati. 2013. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. *Bulletin Konsumsi Pangan* 4(2): 1-56
- Romanoff, A. I. dan A. J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg* . Jhon Willey and Sons Inc: New York
- Rondonuwu, C., J. L. P. Saerang, F. Nangoy, S. Laatung. 2014. Penambahan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Va), Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb), dan Temuputih *Curcuma zedoaria* Rose) dalam Ransum Komersil terhadap Kualitas Telur Burung Puyuh (*Coturnix coturnix Japonica*). *Jurnal Zootek*. 34(1): 106-113

- Rukmiasih, N. Ulupi, 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* Vol. 03 142-145
- Sarwono, B. 1997. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya: Bandung
- Sidik, M. W. Moelyono, A. Mutadi. 1995. *Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Phyto Medika: Jakarta
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya: Jakarta
- United States Department of Agriculture (USDA). 2007. *Nutrient Database for Standard Reference*. RI
- Unnikrishnan, M. K. and M. N. Rao. 1995. Inhibition of Nitrite Induced Oxidation of Hemoglobin by Curcuminoids. *Pharmazie* 50: 490-492
- Winarno, F. G. 1995. *Enzim Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Umum: Jakarta
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur, Penanganan, dan Pengolahannya*. M-BRIO Presss: Bogor
- Wirakartakusumah, A. 1992. *Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Wulandari, Z., Rukmiasih, T. Suryati, C. Budiman, dan N. Ulupi. 2014. *Teknik Pengolahan Telur dan Daging Unggas*. IPB Press: Bogor
- Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Springer: Berlin