

### Kesimpulan

Dari hasil percobaan dapat disimpulkan bahwa:

- Perendaman dalam larutan asam asetat dan larutan kalsium dihidroksida memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH putih telur, pH kuning telur dan nilai Haugh Unit dalam memperpanjang masa simpan telur ayam konsumsi.
- Untuk telur yang direndam dengan penggunaan tingkat konsentrasi larutan asam asetat 1 persen dan  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  10 persen, larutan asam asetat 1 persen dan  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  12,5 persen, memberikan pengaruh hasil yang sama selama pada percobaan pengamatan pH putih, kuning dan Haugh Unit telur sampai pada hari ke 10.

### Saran

Berdasarkan penelitian tersebut maka dapat disarankan kepada pemakai atau kepada peneliti yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut, untuk pengawetan telur sebaiknya dilakukan perendaman dengan mempergunakan campuran larutan asam asetat 1 persen dan larutan kalsium dihidroksida 10 persen pada suhu kamar dengan lama waktu simpan tidak lebih dari 10 hari.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhita , I.G.G.Oka , 1980. Thesis. Pengaruh Pemakaian Larutan Kapur Sebagai Bahan Pengawet Terhadap Kesegaran Telur Ayam Konsumsi. Universitas Brawijaya . Malang.
- Anonim , 1983. Pedoman Beternak Ayam Negeri . Penerbit Yayasan Kanisius. Yogyakarta.
- Anonim , 1991. Media Komunikasi dan Informasi Pangan . Januari, No 7 vol 11.
- Benyamin,E.W. , J.M. Gwins, F.L. Faber and W.D. Termohlen . 1960. Marketing Poultry Product . Fifth Edition. John Willey and Sons, New York .
- Buckle,K.A. , Edwards, R.A. , Fleet, G.H. ,and Wooton, M. 1987.Ilmue Pangan .diterjemahkan oleh Purnomo, H. and Adiono . Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Charley,H. , 1982. Food Science. Second Edition .John Wiley & Sons,New york.
- Desrosier, N.W. . 1988. Teknologi Pengawetan Pangan .di-terjemahkan oleh Muljohardjo, M. . Edisi ketiga . Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Hadiwiyoto,S. , 1980. Deskripsi Pengolahan Hasil Pertanian. Bagian Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian.Universitas Gadjah Mada.Yogyakarta.
- Hadiwiyoto,S. , S. Naruki , A.P. Rahardjo , 1981. Pengawetan telur. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Hadiwiyoto, S. , 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu , Ikan, Daging dan Telur . Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Priyanto, G. , 1987 . Teknik Pengawetan Pangan . PAU . Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rasyaf, M. , 1985 . Pengelolaan Produksi Telur. Penerbit Kanisius . Yogyakarta.
- Romanoff, A.L. and A.J. Romanoff , 1963. The Avian Egg. Second Printing . John Wiley and Sons , Inc. New York.
- Stadelman , W.J. and O.J. Cotterill, 1977 . Egg Science and Technology . The AVI Publishing Company, Inc. WestPort, Connecticut.
- Winarno, F.G. , 1986. Kimia Pangan dan Gizi . edisi ke 2 . PT. Gramedia . Jakarta.
- Yitnosumarto , S. , 1990 . Percobaan : Perancangan , analisis dan Interpretasinya . Program MIPA. Departemen Pendidikan & Kebudayaan Universitas Brawijaya .