

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Pemberian larutan kapur untuk pengawetan telur ayam ras tidak lebih dari 0.90 gram, karena akan berpengaruh pada indeks putih telur, indeks kuning telur, dan haugt unit telur.

5.2 Saran

Dilakukan pengujian kembali dengan penambahan waktu yang lebih lama dan level penggunaan larutan kapur yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalina, N. 2013. Struktur Telur. <http://amelcomel1234.blogspot.co.id/2013/11/struktur-telur.html>. Diakses pada 15 Juni 2016.
- Cybext. 2014. Standar Telur Ayam Segar untuk Konsumsi. http://cybex.pertanian.go.id/materipenyuluhan/detail/8895/standar-telur-ayam-segaruntuk_konsumsi#. Diakses pada 10 Mei 2016.
- Buckle, k.a, r.a. edward., g.h. fleet and m wontton. 1987. ilmu pangan. Alih bahasa purnomo, h dan adiono. Penerbit universitas indonesia. Jakarta.
- Gaman P. M. & K. B. Sherrington. 1994. Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Edisi ke 2. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Jazil N, Hintono A, Mulyani S (2012) Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna Coklat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 43-47.
- Kurtini, T., K. Nova, dan D. Septinova. 2014. Produksi Ternak Unggas. Edisi Revisi. Aura Printing. Bandar Lampung.
- Lukman, M., Yudyanto., Hartatiek. (2012). *Sintesis Biomaterial Komposit CaO-SiO₂ Berbasis Material Alam (Batuan Kapur Dan Pasir Kuarsa) Dengan Variasi Suhu Pemanasan Dan Pengaruhnya Terhadap Porositas, Kekerasan Dan Mikrostruktur*. *Journal Sains* Vol. 2 No. 1. Malang: UM.
- Sucipto, E. (2007). *Hubungan Pemaparan Partikel Debu pada Pengolahan Batu Kapur Terhadap Penurunan Kapasitas Fungsi Paru*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Sudaryani, t. 2003. Kualitas telur. Penebar swadaya, jakarta.
- Winarno, F. G., dan S. Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Yumanta T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.