BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan adalah perendaman selama 24 jam dalam filtrat daun lamtoro sampai konsentrasi 30% belum mampu memperlambat proses penurunan kualitas telur ayam ras selama penyimpanan 35 hari.

5.2 Saran

Perlu ada penelitian lebih lanjut mengenai perendaman telur ayam ras menggunakan daun lamtoro dengan konsentrasi lebih dari 30% pada lama penyimpanan yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

Ady, L.N. Maria, L.E.P. dan Sinung, F.P. 2016. Potensi extrak daun lamtoro (*Leucaena Leuchocephala)* sebagai biopreservatif telur ayam. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atmajaya Yogyakarta, Yogyakarta.

Ajizah, A. 2004. Sensitivitas Salmonella Typhimurium terhadap Ekstrak Daun Psidium Guajava L. Jurnal. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pengetahuan. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarmasin.

Amalina, N. 2013. Struktur Telur. http://amelcomel1234.blogspot.co.id/2013/11/struktur-telur.html. Diakses pada 15 Januari 2018

Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.

Fibrianti. M. S. 2012. Kualitas telur Ayam Konsumsi yang Dibersihkan dan Tanpa Dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Denpasar. Indonesia Medicus Veterinus 1(3): 408-416. ISSN: 2301-7848

Gary D. DVM. Butcher, *and* R. Miles. 2009. *Ilmu Unggas*. Jasa Ekstensi Koperasi, Lembaga Ilmu Pangan dan Pertanian Universitas Florida Gainesville

Hagerman, A. E. 2002. Tannin Handbook. Oxford: Departement of Chemistry and Biochemistry. Miami University, USA

Harahap, E. U. 2007. Kajian Bahan Pengaruh Bahan Pelapis dan Teknik Pengemasan Terhadap Perubahan Mutu Telur Ayam Buras Selama Transportasi dan Penyimpanan. Tesis. Pascasarjana institute Pertanian Bogor, Bogor

Hintono 1993. Perubahan telur selama penyimpanan dalam kemasan atmosfer termodifikasi .Program studi ilmu dan teknologi pangan ilmu-ilmu pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Hintono, A.1997. Kualitas Telur yang Disimpan dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. Jurnal Sainteks. Vol. IV no.3 Juni 1997.Halaman 45-51

Hariana, 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya.* Cetakan Kelima. Penebar Swadaya. Jakarta.

Idayanti. Darmawati. S, Nurullita. U. 2009. Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam Pada Penyimpanan Suhu Lemari Es Dengan Suhu Kamar Terhadap Total Mikroba. Semarang. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Jurnal Kesehatan Vol,2, No. 1 : 19-26.

Indrawan. I, G. 2012. Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur di Tingkat Rumah Tangga. Denpasar. Indonesia Medicus Veterinus 1(5): 607-620 ISSN : 2301-784

Jazil, N., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna Cokelat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan. Jurnal. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro, Semarang.

Karmila. M., Maryati., Jusmawati. (2008). Pemanfaatan Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava. L*) Sebagai Alternatif Pengawetan Telur Ayam Ras. FMIPA. UNM, Makasar

Kurtini, T., K. Nova, dan D. Septinova. 2014. Produksi Ternak Unggas. Edisi Revisi. Aura Printing. Bandar Lampung.

Mathius, I. W. 1984. Hijauan Gliricidia Sebagai Pakan Temak Ruminansia. *Wartazoa Pusat Penelitian dan Pengembangan Petemakan*, 1(4): 19-23.

Melia S.Juliyarsi I.Africon. 2009. Teknologi Pengawetan Telur Ayam Ras Dalam Larutan Gelatin Dari Limbah Kulit Sapi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Surabaya.

Muchtadi, T. R, Ayustaningwarno, F dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta, Bandung.

Palimbungan. N. 2006. “Pengaruh Ekstrak Daun Lamtoro Sebagai Pupuk Organik Cair”. Jurnal Agrisistem Vol. 2 No. 2.

Pescatore, T dan J. Jacob.2011. *Grading Table Eggs.* University of Kentucky Coopetarive Extension, Lexington.

Purwanto. 2007. *Mengenai Lebih Dekat Leguminoseae.* Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.

Suprapti, L. 2002. Pengawetan Telur. Kanisius , Yogyakarta.

Syarief dan H. Halid. (1990). Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan.Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.