

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa

1. Penambahan perendaman ekstrak daun sirsak pada telur asin mampu menghambat pertumbuhan bakteri dengan total bakteri yang paling sedikit pada hari ke 7 dengan konsentrasi 6% yaitu 422 kol/gr dan yang paling tertinggi pada hari ke 21 dengan tanpa perendaman ekstrak daun sirsak 0% yaitu 271000 kol/gr
2. Hasil analisis organoleptik menunjukkan bahwa perendaman ekstrak daun sirsak dan lama penyimpanan tidak berpengaruh terhadap warna dan rasa tetapi berpengaruh terhadap aroma. Semakin lama penyimpanan telur asin pada suhu ruang maka aroma telur asin akan semakin busuk.
3. Hasil analisis Total Volatil Base pada perendaman ekstrak daun sirsak dan lama penyimpanan berpengaruh secara signifikan terhadap kadar Total Volatile Base dimana kadar TVB tertinggi pada konsentrasi 0% dan lama perendaman 21 hari yaitu 40,94mg/100gr pada telur asin namun tidak dapat memperpanjang daya simpannya.

5.2 Saran

Perlu diakan penelitian lebih lanjut perendaman ekstrak daun sirsak dengan penyimpanan pada suhu dingin.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah Nurul.2013.*Uji Salmonella-Shigella pada telur ayam yang di simpan pada suhu dan waktu berbeda.*Jurnal Ilmiah Edu Research Vol.2 (1):35-46.
- Afief Andriyanto, M.A.M Andriani dan Esti Widowati. 2013. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Penggaraman Basah.* Jurnal Teknosains Pangan, Vol.2 (2): 13-20.
- Ana Fitri, Ratna N dan Ari Susilowati. 2007. *Pengaruh Penambahan Daun Salam (Eugenia polyantha) Terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptis, dan Daya Simpan Telur Asin Pada Suhu Kamar.* Vol 5(2) :47-54.
- Aritonang SN, dan I Rahayu HS. 1993. *Pengaruh Lama Penggaraman dan Penyimpanan Telur Itik Diasin Sebelum Direbus Terhadap Daya Simpan Telur Asin.* Media Gizi dan Keluarga. Vol 17(2):42-46.
- Armenia E. P, Saifuddin S dan Ulfa Najamuddin.*Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Mikroba Telur Asin.*:1-9.
- Asri N., Purnama D. dan Sri Kanomi.2013.*Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Telur Asin Rasa Asap.*Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 4 (2):82-89.
- Aswatan. 2003. *Bersahabat dengan kolestrol.* Solo: Tiga Serangkai
- Ayres, J. C, J. O Mundt dan W.E Sandine. 1980. *Microbiology of Food.* W.H Freeman and Company. San Fransisco.
- Battelheim. 2005. *Pengantar Kimia Organik dan Hayati.* ITB. Bandung
- Cut Fatimah Zuhra, Juliati Br. Taringan dan Herlince Sitohang. 2008. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Katuk.* Jurnal Biologi. Vol.3 (1): 7-10.
- Dewi Rhamdiyani Yahya, D.A.A Posmaningsih dan Nengah Notes. 2014. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averhoa bilimbi) Pada Perebusan Telur Asin Terhadap Nilai Angka Kuman dan Uji Organleptik.* Jurnal Kesehatan Lingkungan. Vol 4 (2) : 162-168
- Dinoto. 2012. *Membuat Telur Asin Tanpa Bau Anyir.* Pegawai Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Indramayu.

- Djuadi., Janie dan A. Apriyantono. 1987. *Kompleks Protein Tannin dan Implikasinya dalam Makanan*. Media Teknologi Pangan Bogor.
- D. Novia, S. Melia dan N. Z. Ayuza. 2011. *Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin*. Jurnal Peternakan Vol 8 (2):263-269.
- D. Novia, I. Juliyarsi dan P. Andalusia. 2011. *Evaluasi Total Koloni Bakteri dan Cita Rasa Telur Asin dengan Perlakuan Perendaman Ekstrak Kulit Bawang*. Jurnal Peternakan Indonesia. Vol 13(2) : 92-98
- Frazier, W.C and D.C Westhoff. 1983. *Food Microbiology*. McGraw Hill Co., New York.
- G. A Lukito, A Surawarastuti dan A Hintono. 2012. *Pengaruh Berbagai Macam Metode Pengasinan Terhadap Kadar NaCl, Kerenyahan dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Telur Asin Puyuh*. Animal Agriculture Journal Vol.1 (1) :829-838.
- Hadiwiyoto. 1893. *Hasil – hasil olahan Susu, Ikan, daging dan Telur*. Edisi ke-2 Yogyakarta : Liberty.
- Haro G, Masfira , R. Melissa. *The Phytochemical Screening and The Antibacterial Activities of The Leaves Extract of Soursop (Annona Muricata L)*. Internasional Seminar on Natural Product Medicines. West and East Bandung Institute of Technology, Bandung – Indonesia 22-23 November 2012;96.
- Hassan Faiz, Imam Thohari dan Purwadi. *Pengaruh Penambahan Sari Temulawak (Curcuma xanthorrhiza) terhadap total fenol, kadar garam, kadar lemak dan tekstur telur asin*. Jurnal ilmu – ilmu peternakan Vol.24 (3): 38-44.
- Hidayati, N dan Mardiono, 2009. *Pengaruh Waktu Pengasinan Terhadap Kadar Protein Putih Telur*. Jurnal Biomedika. (2) 1. : 81-86.
- Hotni Sari Nadeak. *Pengaruh Penggunaan Jahe Merah Pada Pembuatan Telur Asin Cara Basah Terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin Samak*
- Ibrahim, L., I. Juliyarsi dan S. Melia. 2005. *Buku Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Kulit*. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.

- Isti R. L, Merry M dan Joko Irsan Sanyoto.2017.*Pengaruh Konsentrasi Garam dan Umur Telur Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Telur Asin.*Jurnal Ilmu Peternakan Terapan 1(1):1-7.
- Joedawinata MA. 1976. *Mempelajari Pengaruh Perbandingan Pemakaian Garam dan Bata Serta Waktu Pengasinan Terhadap Kualitas Telur Asin Dari Telur Ayam.* Fakultas Mekanisme dan Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B., Hastuti, P dan Suprpto, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.* Yogyakarta.
- Koswara S. 2009. *Pengawet Alami Untuk Produk dan Bahan Pangan.* Ebook pangan.
- Laconi, E.B. 2010. *Kandungan Xantofil Daun Lamtoro Hasil Detoksikasi Mimosin Secara Fisik dan Kimia.* Media Peternakan Jakarta.
- Markam, K.R. 1998. *Medical Plants of East and South Asia Attributed Properties and Uses.* The Mitt Press Cambrige, Massachusetts.
- Mayasari 2007. *Memilih Makanan Yang Halal.* Tangerang. Quntum Media.
- Mey Angreini Tamal. 2018. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Daun Sirsak (Annona Muricata Linn) Terhadap Ketebalan Kerabang dan Penyusutan Berat Telur Itik..* Vol.43 (2) : 179-191.
- Melisa R Tuna, Billy J dan Michael A Leman. 2015. *Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Sirsak (Annona muricata Linn) Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus Secara In Vitro.* Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol 4 (4) : 65-70
- Muhammad Anwar Djaelani.*Pengaruh Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L.).*:122-127.
- Nuruzzakiah, Hafnatih R. dan Devi Syafrianti.2016.*Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Organoleptik Telur Bebek.*Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi. Volume 1. (1) : 1-19.
- Nurmilatina dan Fatmir Edwar. 2015. *Pemanfaatan Cuka Kayu Galam (Melaleuca sp.) dengan Berbagai Perlakuan Sebagai Pengawet Alami Telur Asin.* Jurnal Riset Industri Hasil Hutan. Vol 7(2) : 10-16.

- Oktaviani, H. N, Kainadadan N. R. Utami. 2012. *Pengaruh Pengasinan Terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek Yang di Beri Limbah Udang*. Jurnal, Unnes.
- Onny Cahyasari, Wikanastri H. Dan Nurrahman. 2018. *Sifat Kimia dan Organoleptik Telur Asin Media Abu Serabut Kelapa dengan Perbedaan Lama Penyimpanan*. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol 7 (3): 22-31
- Pelczar MJ, Chan ECS. 1986. *Dasar – dasar mikrobiologi 2*. Diterjemahkan oleh Hadioetomo RS, Imas T, Tjitrosomo SS, Angka S, Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia. Hal 489:522
- Purwatresna E. 2012. *Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Air dan Etanol Daun Sirsak secara In Vitro Melalui Inhibisi Enzim α -Glukosidase*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.
- Ratnasari, Z., Ace B., Agus S. 2014. *Penggunaan Garam, Sukrosa dan Asam Sitrat Konsentrasi Rendah Untuk Mempertahankan Mutu Fillet Ikan gabus (Channa Striata) yang Disimpan Pada Suhu 4°C*. Fishtech : Vol III No.1
- Resi K. 2002. *Pengaruh Sistem Pemberikan Pakan yang Mengandung Duckweed Terhadap Produksi Telur Itik Lokal*. Universitas Mataram.
- Rita Kaparang, Silvana D Harikedua dan I Ketut Suweja. 2013. *Penentuan Mutu Ikan Tanpidang (Dussumieria acuta C.V) Asap Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol 1 (1) : 1-6.
- Rohana. 2002. *Kajian Pengaruh Lama Perebusan dan Konsentrasi Tanin Terhadap Kadar NaCl Telur Asin Selama Penyimpanan*. Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan IPB Bogor.
- Rukmiasih, N. Ulupi dan 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 Perikanan. Vol.03 (3):142-145.
- Santoso, U. 1999. *Hand Out Hasil Pertanian Pokok Bahasan Metode Analisis Hasil – hasil perikanan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Sarwono., 1995. *Telur : Pengawetan dan Manfaatnya*. Jakarta. PT Penebar Swadaya

- Sastrodiharjo, S., S.K. Ana S. Damayanti dan Suprpto. 1997. *Pengaruh Tiga Pola Pemeliharaan terhadap Kemampuan Produksi Ayam Buras dilahan Pasang Surut Kabupaten Pontianak*. Pustlibang Peternakan. Badan Litbang Pertanian. Detpan. Bogor.
- Setyaningsih. D.A. 2008. *Analisis Sensori Untuk Agroindustri*. Bogor.
- Sitti Zulaekah dan Endang Nur Widiyaningsih. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terima*. Jurnal Penelitian & Teknologi. Vol. 6 (1) : 1-13.
- Sjahid, L. R. 2008. *Isolasi dan Identifikasi Flavonoid dari Daun Dewandaru (Eugenia uniflora L)*. Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Solomon-wisdon, G.O., S.C Ugoh dan B. Mohammed. 2014. *Phytochemical Screening and Antimicrobial activities of Annona Muricata Linn Leaf extract*. American of Journal Biological, Chemical and Pharmaceucital Sciences. Vol 2(1) : 1-7.
- Supriyadi. 2010. *Beternak Itik Hibrida Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Syarief H. 1990. *Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi. IPB Bogor.
- Wijaya, M. 2012. *Ekstraksi Annonaceus Acetogenin dari daun sirsak (Annona Muricata L) sebagai senyawa bioaktif antikanker*. Depok. Universitas Indonesia.
- Yance Anas, Ali Imron dan Sekar Indah Ningtyas. *Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oliefera Lam) Sebagai Peluruh Kalsium Batu Ginjal Secara Invitro*. : 7-15.
- Zuhud, E.A.M. 2011. *Bukti Kedahsyatan Sirsak Menumpas Kanker*. PT. Agromedia, Jakarta
- Zulaikah, S dan Widiyaningsih, EN. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya*. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi. (5) 1;9.