

BAB V. PENUTUP

5.1 Simpulan

Penggunaan telur yang berbeda pada produk tiliaya memberikan komponen nilai proksimat yang berbeda pula. Pada penelitian ini perlakuan yang terbaik ada pada tiliaya yang menggunakan telur itik.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan perlu ada studi lanjutan untuk menentukan masa simpan produk tiliaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2016. Tahukah kamu dari manakah embrio. <http://www.pembelajaranku.com/2016/11/tahukah-kamu-dari-manakah-embrio-pada.html> . (on-line). diakses pada 24 Oktober 2019.
- Anonim. 2019. Telur Ayam Kampung. <https://joss.co.id/2019/04/amankah-mengonsumsi-telur-ayam-kampung-mentah-ini-penjasannya/>. (online). Di akses pada 25 Oktober 2019.
- Dian, A. 2016. Kandungan LDL dan HDL pada Kerang Darah (*Anadara granosa*) yang Tertangkap Nelayan Sedati, Sidoarjo. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
- Gazper, V. 1994. *Metode Perancangan*. Penerbit CV. Armico Areas. FAO, Rome.
- FAO. (2011). Recent polads in world food commodity prices: costs and benefits. FAO Reports about the state of food insecurity in the world. <http://www.fao.org/docrep/014/i2330e/i2330e03.pdf>. [23 Agustus 2020].
- Hermayanti, Yeni, G.Eli . 2006. Modul Analisa Proksimat. Padang : SMAK 3 Padang.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Jakarta. Universitas Indonesia Press.
- Lomakina, K. dan Mikova, K. (2006). A study of the factors affecting the foam properties of egg white-a review. *Czech Journal of Food Science* **24**: 110-118.
- Muchlis, H. 2019. Tingkat Kesukaan Tiliaya (makanan tradisional Gorontalo) yang Menggunakan Jenis Telur Berbeda. Skripsi. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
- Murray, K. 2009. Kumpulan Kuliah Farmalogi. Buku Kedokteran, ECG.Rigap. 2013. Tili Aya. (Online). http://www.gorontalofamily.org/makanan_khas/tili-aya.html.Diakses pada tanggal 25 Oktober 2020.
- Tamara, A. 2018. Pengertian Kolesterol. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/kolesterol-adalah/>. Diakses pada 24 Oktober 2020.
- Sudaryani. 2003. Kualiatas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sujionohadi, K. dan Setiawan, A.I. 2004. Ayam Kampung Petelur. Penebar Swadaya. Jakarta.

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