

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN AIR KUNYIT
(*Curcuma longa*) PADA METODE PERENDAMAN
TERHADAP KUALITAS FISIK TELUR ASIN ITIK
PEGAGAN**

**THE EFFECT OF ADDITIONAL WATER OF
(*Curcuma longa*) ON SOAKING METHOD ON THE
PHYSICAL QUALITY OF PEGAGAN DUCK SALTED
EGGS**



**Andrestu Ade Saputra
05041381621038**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2021**

SUMMARY

ANDRESTU ADE SAPUTRA The Effect of Adding Turmeric Water (*Curcuma longa*) to the soaking Method on the Physical Quality of Salted Pegagan Ducks Eggs (Supervised by **Mrs. SOFIA SANDI** and **Mrs. MEISJI LIANA SARI**)

Duck eggs are a source of animal protein, are highly nutritious, easy to digest and have good quality. However, duck eggs also have weaknesses because they are already damaged naturally or due to the entry of microbes through the egg pores. Damage to eggs can be inhibited by preserving them. Processing techniques that can be used to protect eggs from damage with the salted egg treatment. This study aims to determine the effect of adding turmeric water to the physical quality of gotu kola duck salted eggs by soaking method. This research was conducted from April to June 2019 at the Animal Nutrition and Food Laboratory of the Animal Husbandry Study Program, Department of Animal Science and Industry, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University. The research method used in this research is the t test method which consists of 2 treatments 5 replications. The treatments consisted of: P0 = salting without using turmeric water (Control) and P1 = salting using turmeric water. The results of the study with the addition of turmeric (*Curcuma Longa*) water by 40% in each treatment showed no significant effect on the value of egg white weight, egg yolk weight, egg white index, and egg yolk index. The conclusion of this research, the addition of 40% turmeric water has not the potential to increase the value percentage egg white weight, percentage egg yolk weight, egg white index, and egg yolk index in salted eggs by soaking method.

Keywords: Turmeric water, Curcumin, Physical quality, Soaking method, Salted eggs.

RINGKASAN

ANDRESTU ADE SAPUTRA Pengaruh Penambahan Air Kunyit (*Curcuma longa*) Pada Metode Perendaman Terhadap Kualitas Fisik Telur Asin Itik Pegagan (Dibimbing oleh ibu **SOFIA SANDI** dan ibu **MEISJI LIANA SARI**)

Telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki gizi yang tinggi, mudah dicerna serta memiliki kualitas yang baik. Telur itik juga memiliki kelemahan karena mudah mengalami kerusakan secara alami maupun kerusakan akibat masuknya mikroba melalui pori-pori telur. Teknik pengolahan yang dapat digunakan untuk menjaga telur dari kerusakan dengan perlakuan telur asin tetapi pada pengasinan masih memiliki kekurangan sehingga perlu adanya bahan herbal alami yang ditambahkan yaitu kunyit. Kunyit sangat mudah didapat dan memiliki kandungan senyawa yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan air kunyit terhadap kualitas fisik telur asin itik Pegagan dengan metode perendaman. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan April sampai Juni 2019 di Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak, Program Studi Peternakan, Jurusan Teknologi dan Industri Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode uji yang terdiri dari 2 perlakuan 5 ulangan. Perlakuan tersebut terdiri P0 = Pengasinan tanpa menggunakan air kunyit (Kontrol) dan P1 = Pengasinan dengan menggunakan air kunyit 40%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan perlakuan penambahan air kunyit (*Curcuma longa*) sebesar 40% menunjukkan tidak berpengaruh nyata pada nilai persentase bobot putih telur, persentase bobot kuning telur, indeks putih telur, dan indeks kuning telur. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan 40% air kunyit (*Curcuma longa*) belum mampu mengubah nilai persentase bobot putih telur, persentase bobot kuning telur, indeks putih telur, dan indeks kuning telur pada telur asin dengan metode perendaman.

Kata kunci: Air kunyit, Curcumin, Kualitas fisik, Metode perendaman, Telur asin.

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH PENAMBAHAN AIR KUNYIT (*Curcuma longa*) PADA METODE PERENDAMAN TERHADAP KUALITAS FISIK TELUR ASIN ITIK PEGAGAN

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Peternakan
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

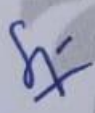
Oleh:


Andrestu Ade Saputra
05041381621038

Indralaya, November 2021

Pembimbing I

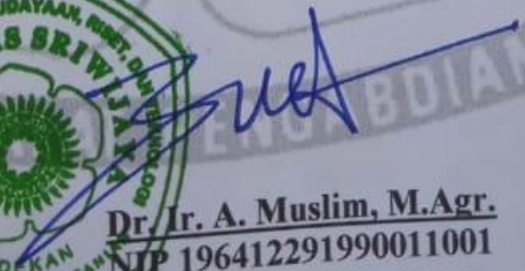
Pembimbing II


Dr. Sofia Sandi, S.Pt., M.Si
NIP 197011231998032005


Dr. Meisji Liana Sari, S.Pt., M.Si.
NIP 197005271997032001


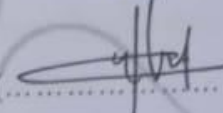

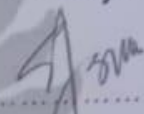

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian




Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.
NIP 196412291990011001

Skripsi dengan Judul "Pengaruh Penambahan air Kunyit (*Curcuma longa*) Pada Metode Perendaman Terhadap Kualitas Fisik Telur Asin Itik Pegagan" oleh Andrestu Ade Saputra telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 12 Januari 2021 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji


- | | | |
|--|------------|--|
| 1. Dr. Sofia Sandi, S.Pt., M.Si.
NIP 197011231998032005 | Ketua | (..... ) |
| 2. Dr. Rizki Palupi, S.Pt., M.P.
NIP 197209162000122001 | Sekretaris | (..... ) |
| 3. Dr. Meisji Liana Sari, S.Pt., M.Si.
NIP 197005271997032001 | Pendamping | (..... ) |
| 4. Dr. Eli Sahara, S.Pt., M.Si.
NIP 197303052000122001 | Anggota | (..... ) |
| 5. Dyah Wahyuni, S.Pt., M.Sc.
NIP 198501182008122001 | Anggota | (..... ) |

Ketua Jurusan
Teknologi dan Industri Peternakan

Indralaya, November 2021
Ketua Jurusan Teknologi dan
Industri Peternakan



Arfan Abrar, S.Pt., M.Si., Ph.D
NIP 197507112005011002



Arfan Abrar, S.Pt., M.Si., Ph.D
NIP 197507112005011002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Andrestu Ade Saputra

Nim : 05041381621038

Judul : Pengaruh Penambahan Air Kunyit (*Curcuma longa*) Pada Metode Perendaman Terhadap Kualitas Fisik Telur Asin Itik Pegagan

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya adalah hasil penelitian saya sendiri dibawah supervisi pembimbing. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, November 2021



[Andrestu Ade Saputra]

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama lengkap Andrestu Ade Saputra, dilahirkan pada tanggal 09 Desember 1996 di Mekar Wangi, Kecamatan Mesuji, Ogan Kemerling Ilir. Anak pertama dari tiga bersaudara dengan orang tua bernama Saini sebagai ayahanda dan Tuti Niati sebagai ibunda tercinta. Alamat tempat tinggal orang tua di desa Mekar Wangi, Kecamatan Mesuji, Kabupaten Ogan Komerling ilir, Provinsi Sumatera Selatan. Penulis telah menempuh pendidikan di bangku Sekolah Dasar (SDN 1 Mekar Wangi 2003-2009), melanjutkan pendidikannya di bangku Sekolah Menengah Pertama (SMPN 2 Mesuji Raya) pada tahun 2009-2012 dan melanjutkan pendidikannya di bangku Sekolah Menengah Atas (SMAN 2 Kayu Agung) pada tahun 2012-2015. Pada tahun 2016 melalui jalur Ujian Saringan Masuk (USM), penulis lulus dan terdaftar menjadi mahasiswa di Program Studi Peternakan, Jurusan Teknologi dan Industri Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.

Selama menjalani masa perkuliahan, penulis pernah mengikuti dan aktif di beberapa organisasi yaitu anggota badan pengurus harian Himpunan Mahasiswa Peternakan Universitas Sriwijaya (HIMAPETRI) sebagai Jendral Suporter.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Air Kunyit (*Curcuma Longa*) Pada Metode Perendaman Terhadap Kualitas Fisik Telur Asin Itik Pegagan” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan pada Program Studi Peternakan Jurusan Teknologi dan Industri Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Ucapan terima kasih penulis ucapkan kepada Ibu Dr. Sofia Sandi, S.Pt., M.Si. dan Ibu Dr. Meisji Liana Sari. S.Pt., M.Si. selaku pembimbing, serta Ibu Dr. Eli Sahara, S.Pt., M.Si. dan Ibu Dyah Wahyuni, S.Pt., M.Sc. selaku pembahas dalam melaksanakan tugas akhir penulis yang telah memberikan banyak motivasi, kritik dan saran serta semangat kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Ucapan terima kasih yang sangat besar penulis curahkan untuk kedua orang tuaku yang tercinta yaitu Bapak Saini dan Ibu Tuti Niati, serta saudara-saudaraku yang telah memberikan doa, dorongan semangat, bantuan baik moril maupun materil dan dukungannya kepada penulis, terkhusus terimakasih kepada saudara Lena, Isna, Anjun, Robi dan zaizatun yang selalu mendukung dan menyemangati penulis dari awal hingga sekarang. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada teman-teman seperjuangan angkatan 2016 yang telah membantu dalam proses pembuatan skripsi ini.

Penulis menyadari dengan keterbatasan kemampuan dan pengalaman yang dimiliki, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca yang bersifat membangun demi menyempurnakan skripsi ini. Semoga melalui skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Indralaya, November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
1.3. Hipotesis Penelitian.....	2
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Telur Itik Pegagan.....	3
2.2. Pengasininan Telur Metode Perendaman	4
2.3. Kunyit (<i>Curcuma Longa</i>)	5
2.4. Bobot Putih Telur	5
2.5. Bobot Kuning Telur.....	6
2.6. Indeks Putih Telur.....	7
2.7. Indeks Kuning Telur	8
BAB 3 PELAKSANAAN PENELITIAN.....	10
3.1. Waktu dan Tempat.....	10
3.2. Bahan dan Metode	10
3.2.1. Alat dan Bahan	10
3.2.2. Metode Penelitian	10
3.3. Cara Kerja	10
3.3.1. Preparasi Telur.....	11
3.3.2. Pembuatan Air Kunyit	11
3.3.3. Pembuatan Larutan Telur Asin Metode Perendaman.....	11
3.3.4. Perendaman Telur	11
3.4. Peubah Yang Diamati	11
3.4.1. Bobot Putih Telur	11
3.4.2. Bobot Kuning Telur.....	11
3.4.3. Indeks Putih Telur	12

3.4.4. Indeks Kuning Telur	12
3.5. Analisa Data.....	12
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	13
4.1. Hasil.....	13
4.2. Pembahasan	13
4.2.1. Bobot Putih Telur.....	13
4.2.2. Bobot Kuning Telur	14
4.2.3. Indeks Putih Telur	15
4.2.4. Indeks Kuning Telur	16
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	17
5.1. Kesimpulan.....	17
5.2. Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Rataan nilai kualitas fisik telur.....	13

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Hasil analisa data	25
Lampiran 2. Foto Penelitian.....	27

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Telur itik merupakan sumber protein hewani yang bergizi tinggi, tidak sulit diolah dan berkualitas. Telur bebek juga memiliki kekurangan karena mudah dirusak secara normal atau dirusak oleh organisme melalui pori-pori telur. Semakin ditarik jangka waktu kegunaan yang realistis, pori-pori telur akan semakin terbuka dan menyebabkan masuknya mikroorganisme ke dalam telur sehingga akan mengalami musnahnya air dan gas karena adanya redesign bahan alam yang terkandung di dalamnya. telur. Kerusakan yang terjadi pada telur akan mempengaruhi kualitas dan jangka waktu kegunaan telur yang realistis.

Kerusakan telur dapat dicegah dengan menyimpan telur. Pengamanan telur berarti menjaga kualitas dan memperluas jangka waktu kegunaan telur yang realistis. Jenis perlindungan yang paling sederhana dan paling normal untuk dilakukan adalah membuat telur asin. Dilihat dari sistem penanganannya, telur asin dapat dibuat dengan cara perendaman dalam susunan garam yang telah direndam. Telur asin yang disiapkan dengan menyerap pengaturan garam yang direndam menikmati manfaat menjadi sangat sederhana dan pragmatis. Manfaat telur asin mantap dan bisa ditaruh lebih banyak, karena dengan pengasinan rasanya enak dan sangat pragmatis untuk disajikan.

Strategi pengawetan dengan pengasinan memang seharusnya bisa diterima, namun pada dasarnya telur asin dengan garam sebenarnya memiliki kelemahan. Dengan demikian, diperlukan kemajuan baru dalam produksi telur asin alami agar dapat dimanfaatkan sebagai varietas pangan yang praktis. Salah satu tanaman pangan praktis yang mengandung kurkumin adalah kunyit (*Curcuma longa*) atau biasa disebut kunyit di kalangan masyarakat Indonesia. Kurkumin yang dibuat dari kunyit berperan untuk menjaga kualitas produk, mencegah ketengikan, mengikuti kebaruan, dan memperluas jangka waktu kegunaan yang realistis (Rosydi et al., 2015).

Kunyit adalah bahan alami yang mengandung campuran dinamis dari minyak dasar yang menyebabkan bau khas pada kunyit dan memiliki bagian fenol sebagai kurkuminoid, pengembangan kunyit dalam bahan makanan dapat mengikuti kebaruan dan manfaat diet, dan untuk memperpanjang rentang waktu kegunaan. . Pengembangan kunyit juga diketahui dapat meningkatkan bobot telur, satuan Haugh dan daftar kuning telur (Tini et al., 2020). Kunyit juga diharapkan berkhasiat sebagai bahan tambahan makanan khas. Selain itu kandungan kurkuminoid dalam kunyit juga dapat bekerja sebagai antibakteri terhadap organisme mikroskopis *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* sehingga sangat baik untuk ditambahkan sebagai penyerap air pembuatan telur asin (Kholifah, 2018).

Melihat gambaran tersebut, maka penting untuk dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan air kunyit terhadap sifat sebenarnya telur asin itik pegagan dengan teknik penggenangan.

1.2 Tujuan

Motivasi di balik pemeriksaan ini adalah untuk memutuskan dampak penambahan air kunyit terhadap sifat sebenarnya dari telur asin pegagan dengan teknik drenching.

1.3 Hipotesis

Pemuaian air kunyit pada interaksi penyiraman telur asin dapat mempengaruhi sifat laju bobot putih, laju bobot kuning telur, daftar kuning telur dan file putih telur.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina K.K., Dharmayudha A.A.G.O., Sudimartini L.M., dan Swacita I B.N., 2015. Analisis nilai gizi telur itik asin yang dibuat dengan media kulit manggis (*Garcinia mangostana L*) selama masa pemeraman. *Buletin Veteriner*. Vol. 7(2) : 113-119.
- Argo, L.B., Tristiarti, dan Mangisah, I., 2013. Kualitas telur ayam arab petelur fase 1 dengan berbagai level *Azolla microphylla*. *Animal Agroculural Journal*, 2(1) : 445-457
- Ariyani, E., 2006. Penetapan kandungan kolesterol dalam kuning telur pada ayam petelur. *Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*. Balai Penelitian Ternak.
- Astawan, M., 2005. *Telur Asin dengan Penyakit*. <http://www.depkes.go.id/index.php?option=articles&task=viewarticle&articleid=22&Itemid=3> [26 Desember 2019].
- Badan Standarisasi Nasional (BSN)., 2008. SNI 3926:2008 *Telur Ayam Konsumsi*. BSN, Jakarta.
- Bell, D. D dan Weaver W. D., 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg Production*. Academic Pub-lisher, United States of America.
- Fauziah, A., 2016. Pengaruh Penambahan Vitamin E dan Bakteri Asam Laktat terhadap Kecernaan Lemak dan Bobot Telur Ayam Kedu Hitam Dipelihara secara In Situ. *Animal Agriculture Journal*. 2(1), 319-328.
- Fibrianti, S.M., Suada,I. K dan Rudyanto,M. D., 2012. Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang dibersihkan dan tanpa dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus* 1(3):408-416.
- Hartati, S. Y. dan Balitro., 2013. Khasiat kunyit sebagai obat tradisional dan manfaat lainnya. *Warta penelitian dan pengembangan tanaman industri*. *J. Puslitbang Perkebunan*. 19,5–9.
- Haryoto., 2010. *Telur Asin*. Kanisius, Yogyakarta.
- Helmalia, A. W dan Dirpan, A., 2019. Potensi Rempah - Rempah Tradisional Sebagai Sumber Aantioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 26-31.

- Haryoto., 2010. *Telur Asin*. Kanisius, Yogyakarta.
- Helmalia, A. W dan Dirpan, A., 2019. Potensi Rempah - Rempah Tradisional Sebagai Sumber Aantioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 26-31.
- Jazil, N., Hintono, A dan Mulyani, S., 2012. Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. *J. Aplikasi Teknologi Pangan* 1(2),43-47.
- Jehan, B., 2015. Antimicrobial activity of turmeric extract and its potential use in food industry *J Food Sci Technol*, 52(4),2272-2279
- Kasmirah, D., Fenita Y dan Santoso U., 2013. Pengaruh penggunaan tepung daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap kadar kolesterol telur itik mojosari (*Anas javanica*). *J. Sains Peternakan Indonesia*, 8(2),78-86.
- Kautsar, I., 2005. *Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan Asam Asetat 7% dan Lama Perendaman Terhadap Beberapa Karakteristik Telur Asin*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Kholifah, N., 2018. *Antibacterial activity test of combination of ethanol extract of bamboo grass (Lophatherum Gracile Brongn) and white turmeric rhizome (Curcuma Zedoaria (Berg.) Roscoe) against Staphylococcus aureus and Escherichia coli* (Doctoral dissertation, Maulana Malik Ibrahim State Islamic University).
- Komala, I., 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan*. Student Master animal Science, Fac. Agriculture-UPM.
- Koswara, S., 2009. *Teknologi Pengolahan Telur*. E-book Pangan.
- Kurniawan, M. A., Thohari, I dan Radiati, L. E., 2015. Pengaruh penambahan sari temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) terhadap kadar asam lemak bebas (FFA), pH dan kadar kurkumin pada telur asin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 8-15.
- Kurtini., Nova, T. K dan Septinova,D., 2014. *Produksi Ternak Unggas*. Anugrah Utama Raharja (AURA). Bandar Lampung.
- Kusumaningrum., Mahfudz, L.D., dan Sunarti, D., 2018. Pengaruh Penggunaan Ampas Kecap pada Pakan Ayam Petelur Tua terhadap Kualitas Interior Telur dan *Income Over Feed Cost* (IOFC). *J. Sain Peternakan Indonesia* Vol 13. No. 1 Januari-Maret 2018.

- Legowo, A. M., 2007. Peranan teknologi pangan dalam pengembangan produk olahan hasil ternak di tengah kompetisi global.
- Lestari, S., Malaka, R dan Garantjang, S., 2013. Pengawetan telur dengan perendaman ekstrak daun melinjo (*Gnetum gnemon* Linn.). *J. Sains & Teknologi*, 13(2), 184-189.
- Mirinda, J., 2010. *Pengaruh penggunaan tepung limbah udang dalam ransum terhadap kualitas telur itik*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nugraha, F. A., Mufti, M., dan Hari, S.I., 2013. *Kualitas Telur Itik Yang Dipelihara Secara Terkurung Basah Dan Kering di Kabupaten Cirebon*. Universitas Jenderal Soedirman, Fakultas Peternakan, Purwokerto.
- Nursiwi, A., Darmadji, P dan Kanoni, S., 2013. The effect of the addition of liquid smoke on the chemical and sensory properties of salted eggs with smoke taste. *Journal of Agricultural Product Technology* , 6 (2).
- Pradiktya, V., 2015. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sari Kunyit Putih (Curcuma Zedoaria) Terhadap Kualitas Telur Asin Ditinjau Dari Kadar Protein, Aktivitas Air Dan Profil Asam Amino*. Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya.
- Puspitasari BM, D. E. W. I., 2015. Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Sebagai Pewarna Alternatif Pewarnaan Tulang Embrio Ayam (*Gallus-gallus*). *BioEdu*, 4(1).
- Resi, K., 2009. *Pengaruh Sistem Pemberian Pakan yang Mengandung Duckweed terhadap Produksi Telur Itik Lokal*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Mataram. Mataram.
- Romanoff, A.L and Romanoff, A. J., 1963. *The Avian Eggs*. John Willey and Sons. Inc. New York.
- Rosita, A., 2014. *Pengaruh Konsentrasi Sari Kunyit (Curcuma Domestica Val) Terhadap Kualitas Telur Asin Ditinjau dari Kadar Garam, Kadar Protein, Kadar Air dan Kandungan Vitamin C*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Rosydi, D., Mu'addimah dan I. Thohari., 2015. *Pengaruh Konsentrasi Sari Kunyit Putih (Curcuma zediaria) Terhadap kualitas Telur Asin Ditinjau dari Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, Kadar Protein, dan Kadar Garam*. Malang: Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. <http://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2015/04/Pengaruh-penambahan-sari-kunyit-putih-Curcuma-zedoria-terhadap-kualitas-telur-asin.pdf>. Diakses 25 November 2020.

- Sahroni., 2003. *Sifat Organopletik, Sifat Fisik dan Kandungan Zat Gizi Telur Itik Asin Dengan Penambahan Rempah – Rempah pada Proses Pengasinan*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sari, M. L., Noor, R. R., Hardjosworo, P. S dan Nisa, C. (2011). Polimorfisme Protein Darah Itik Pegagan dengan Metode PAGE. *J. Agripet*, 11(2), 58-62.
- Sari, R. A., 2015. *Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Telur Asin Dengan Penambahan Sari Kunyit Putih (Curcuma zedoaria) Terhadap Tekstur, Warna, Kadar Air Dan Total Plate Count (Tpc)*. Sarjana Thesis. Universitas Brawijaya.
- Scott, T.A.; Silversides, T.B., 2000. *The effect of storage and strain of hen on egg quality*. **Poultry Science**, v.79, p.1725-1729.
- Sharma, R. A., Gescher, A. J. dan Stewerd W. P., 2005. Kurkumin: The story so far. *J. European of Cancer* 41: 1965-1968.
- Soeparno, R.A., Rihastuti, I dan S. Triatmojo., 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R. G.D. dan Torrie, J. H., 1989. *Prinsip dan Prosedur Statistika*, Edisi Kedua. PT.Gramedia. Jakarta.
- Sudaryani, T., 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sultoni, A., 2004. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat Dan Lama Perendaman Terhadap Beberapa Karakteristik Telur Asin Dari Telur Itik Jawa (Anas javanicus)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Suprapti, M. L., 2002. *Pengawetan telur*. Yogyakarta.
- Suprijatna, E. U., Atmomarsono. R dan Kartasudjana., 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suryaningsih. L., 2008. *Pengaruh Pemberian Tepung Daun Katuk (Sauropus androgynus) (L.) Merr.) Dalam Ransum Terhadap Kualitas Telur Itik Lokal*. Fakultas Peternakan Universitas Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suryatno., Hedi., Basito., E dan Widowati., 2012. Kajian organopletik, aktivitas antioksidan, total fenol pada variasi lama pemeraman pembuatan telur asin. *J. Teknosains Pangan* 1(1).

- Susan, N., Anwar, M. D., Sunarno. Dan Kasiyati. 2019. Nilai Hugh Unit (HU), Indeks Kuning Telur (IKT), dan Ph Telur Itik Pengging Setelah Pemberian Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam.*) Telur. e-Book Pangan.com
- Tini, W., Asminaya, NS dan Napirah, A., 2020. Giving Jamu (Ginger, Turmeric, and Temulawak) on Production Performance of Quail Eggs (*Corturnix corturnix japonica*). *J. Indonesian of Animal Science*. Vol. 22(2), 242-248.
- Triawati., 2013. *Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau dari Daya Buih, Stabilitas Buih, Daya Koagulasi dan Daya Kembang Sponge Cake*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wibowo, D. G., Widanti, Y. A dan Mustofa, A., 2018. Penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale var Amarum*) dan ekstrak kunyit putih (*Curcuma zedoaria*) pada Pembuatan telur asin dengan variasi lama pemeraman. *J. Teknologi Pertanian*, 8(2).
- Widjaya, C.H., 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Healthy choice. Edisi IV
- Winarno, F. G dan Koswara, S., 2002. Telur: komposisi, penanganan dan pengolahannya. *M-Brio Press, Bogor*.
- Winarno, F.G dan Koswara, S., 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarto, I. W dan Lentera, T., 2004. *Khasiat & manfaat kunyit*. AgroMedia.
- Wiradimadja, R., Burhanuddin, H dan Saefulhadjar, D., 2010. Peningkatan Kadar Vitamin A pada Telur Ayam melalui Penggunaan Daun Katuk (*Sauropus androgynus L. Merr*) dalam Ransum (Improvement of Vitamin A Content in Chicken Egg by Katuk Leaves (*Sauropus androgynus L. Merr*) Utilization in the Diet). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 10(2).
- Yosi, F., Sandi, S dan Afridayanti, N., 2015. Pengaruh penggunaan asap cair dan lama penyimpanan terhadap kualitas telur Itik Pegagan. *J. Peternakan Sriwijaya*, 4(1).
- Yuwanta, T., 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.