

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemists. 2005. Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.*
- Budiarti, R. 2007. Pemanfaatan Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata K. Schum*) Sebagai Bahan Antibakteri Dalam Shampo [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chi, P.S., and Tseng, H.K. 1998. *Physicochemical properties of Salted Pickled Yolks From Duck and Chicken Eggs. Journal Of Food Science.* 63 (1).
- Deptan. 2010. Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi. Jakarta. <http://www.deptan.go.id/pengumuman/nak032010/Booklet%20Telur.pdf>. [12 April 2020].
- Hariato, A. 2016. *Proses Pembuatan Telur Asin*. Garuda Press, Jakarta.
- Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tanin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. *Jurnal Agrobisnis dan Pengembangan Wilayah.* 3(2): 46-55.
- Isnani, R. 2018. Uji Sensori Perendaman Telur Asin Dengan Menggunakan Ekstrak Jeruk Purut [Skripsi]. Jurusan Ilmu Peternakan. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Kadir, I.A., Effendi A., dan Irmawaty. 2013. Pengaruh kombinasi konsentrasi daun teh (*Camellia sinensis*) dengan asap cair (liquid smoke) dan lama pengasinan terhadap Kualitas nilai Hu (Haugh Unit) dan Kemasiran Telur Asin. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, Vol. 1(1):24-35.
- Khasanah, U.L., Anandito, K.B., dan Saputro, A.B. 2010. Pengaruh Perendaman Dalam Ekstrak Teh Hijau Terhadap Umur Simpan Telur Asin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 3(2):111-121. Universitas Negeri Surakarta. Surakarta.
- Kusumawati, E., J. Rudyanto dan I. Suada. 2012. Pengasinan Mempengaruhi Kualitas Telur Itik Merjosari Indonesia. *Jurnal Medicus Veterinus*, Vol. 1(5): 645-656.
- Lai, K. M., Y. S. Chuang, Y. C. Chou, Y. C. Hsu, Y. C. Cheng, C. Y. Shi, H. Y. Chi and K. C. Hsu. 2010. *Changes in Physicochemical Properties of Egg White and Yolk Proteins from Duck Shell Eggs Due to Hydrostatic Pressure Treatment. Poultry Science* 89: 729-737.
- Mauliadi., Kamal, F., dan Nuraina. 2017. Pengaruh Penambahan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Terhadap Kualitas Telur Asin Di Gampong Blang Kecamatan Langsa Kota. *Prosiding Seminar Nasional III Biologi*. Universitas Negeri Medan.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono, 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Nurhidayati, Y., Sumarmono, J., Wasito, S. 2013. Kadar air, kemasiran dan tekstur telur asin ayam niaga yang dimasak dengan cara berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, Vol. 1(3):813-820.
- Poernomo, D., Suseno, S.G., dan Wijatmoko, A. 2004. Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus spp.*). *Jurnal FPIK* 8(2): 11-17.
- Prihantoro. 2003. *Telur: Komposisi, penanganan, dan pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Ristanto, S. 2013. Uji Sensori Dan Mikrobiologi Telur Asin Menggunakan Perendaman Lumpur Sawah. Artikel Kependidikan Biologi. FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sarwono, B. 1986. *Jeruk dan Kerabatnya*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Surya, E., Apriani, E., dan Fanisah. 2017. Pengaruh Penambahan Beberapa Jenis Asam terhadap Proses Pengolahan Telur Asin untuk Menghilangkan Bau Amis. *Jurnal EduBio Tropika* 5(2):54-106.
- Siregar, A.A. 2020. Uji Efektivitas Perasan Air Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus Mutans* Secara Vitro [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Vaozi, S. 2012. *Telur Asin*. Pusaka Gramedia, Semarang.
- Wardana. 2010. Telur. <http://kuliah-pangan77.wordpress.com/category/uncategorized/>. [12 April 2020].
- Wicaksono, D. 2012. Pembuatan Telur Itik Asin Hemat Energi Dengan Teknik Pendinginan Nitrogen. Bidang Kegiatan:PKM-P. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Winarno, F., dan Koswara, S. 2002. *Telur: Komposisi Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.
- Yulianto, T. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau, Ekstrak Daun Jambu Biji, dan Ekstrak Daun Salam pada Pembuatan Telur Asin Rebus terhadap Total Bakteri Selama Penyimpanan [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir isian (*scoresheet*) Uji Mutu Sensori

Uji Mutu Sensori	
Nama :	Tanggal:.....
Produk : Telur Asin	
Intruksi :	
Dihadapan anda terdapat 4 perlakuan Telur Asin. Nilai intensitas karakteristik berdasarkan parameter warna, aroma, rasa dan tekstur telur tiap perlakuan dengan memberikan tanda garis vertikal atau tanda silang pada garis horisontal.	
Kode sample:	
➤ Warna Yolk	
0	10
Amat sangat tidak kuning	Sangat kuning
➤ Aroma	
0	10
Amat sangat bau amis	Sangat tidak bau amis
➤ Rasa	
0	10
Amat sangat tidak berasa telur asin	Sangat berasa telur asin
➤ Tekstur	
0	10
Amat sangat tidak masir	Sangat masir

Lampiran 2. Formulir isian (scoresheet) Uji Hedonik

Uji Hedonik / Uji Kesukaan

Nama : Tanggal:.....

Produk : Telur Asin

Intruksi :

Dihadapan anda terdapat 4 perlakuanTelur Asin. Nilai intensitas karakteristik berdasarkan kesukaan pada tiap perlakuan telur asin dengan memberikan tanda garis vertikal atau tanda silang pada garis horisontal.

Kode sample:

➤ Kesukaan

0 5 10

Amat Sangat tidak suka Sangat suka

Lampiran 3. Rekapitulasi uji sensori Warna (kuning telur)

No	Sampel							
	A0 U1	A0 U2	A1 U1	A1 U2	A2 U1	A2 U2	A3 U1	A3 U2
1	6,5	6,7	6,5	6,7	7,6	6,9	7,6	7,5
2	6,1	6	5,9	5,6	7	6,9	8	7,7
3	6,1	6	6,1	6	7,2	7	8,3	7,9
4	6,1	6,3	5,8	6,1	5,2	6,1	6	6,7
5	5,4	5,6	5,8	5,6	5,8	5,4	5,8	5,5
6	5,9	5,5	6,1	5,8	5,8	5,7	6,2	5,6
7	6,1	6,5	6	5,8	6,1	6,1	6,4	6,3
8	6,1	6,3	5,8	6,3	5,5	6,2	6	6,4
9	5,9	5,7	5,8	5,7	6	5,6	6,1	5,8
10	5,4	6	5,7	6	5,7	5,8	5,7	6,1
11	6,1	5,5	6,9	6,3	7,2	6,5	8,6	7,5
12	6,2	6,2	6,4	5,7	7,5	6,8	8,4	7,9
13	6,2	6	6,5	6,1	7,1	5,6	8,4	8,1
14	5,9	6,6	5,9	6,4	5,6	6,3	5,7	6,1
15	6,1	6,5	6,4	6,5	7,2	6,6	8,2	8,3
16	5,5	4,7	5,5	4,8	5,4	4,8	5,5	5,8
17	5,9	4,9	5,9	4,8	6,3	5,1	7,9	7,3
18	5,6	5,3	5,8	5,5	5,5	5,9	5,9	6
19	5,5	5,9	5,6	6	5,8	5,4	5,5	5,9
20	6,2	4,9	6	5,3	5,5	5,3	6,4	6,2
Rata - Rata	<u>5,94</u>	<u>5,86</u>	<u>6,02</u>	<u>5,85</u>	<u>6,25</u>	<u>6,00</u>	<u>6,83</u>	<u>6,73</u>
	5,90		5,94		6,13		6,78	

Lampiran 4. Rekapitulasi uji sensori aroma

No	Sampel							
	A0 U1	A0 U2	A1 U1	A1 U2	A2 U1	A2 U2	A3 U1	A3 U2
1	6,1	6,5	6,9	6,2	7,1	6,7	7,3	7,5
2	7	6,8	6,4	6,7	6,6	6,6	7,4	7,7
3	5,6	5,1	6,3	6,9	6,8	6,5	5,9	6,6
4	5,4	5,9	5,8	6,1	4,8	5,1	5,7	6,1
5	5,7	5,5	5,5	5,9	5,9	5,8	5,5	5,7
6	6	6,6	6,4	6,5	6	6,6	6,5	6
7	5,9	6,2	5,5	5,5	5,8	5,9	5,8	6,3
8	5,7	5,2	4,6	5,1	5,5	5,6	5,8	5,5
9	5,8	6,2	5,7	6,1	5,6	5,9	5,6	5,9
10	5,5	5,9	4,6	5,1	6,1	5,8	6,5	6,1
11	5,6	5,8	6,4	6,1	7,1	7,4	5,7	6,3
12	6,4	6,1	6,9	6,3	7	7,5	6,4	7,3
13	6,1	5,6	6,8	6,5	6,5	6,1	6,3	6,5
14	4,4	5,1	5,4	5,5	5,6	5,2	5,5	5,6
15	5,9	6,7	6,8	6,9	6,8	6,1	6,4	6,8
16	5,9	6,1	5,3	6,1	5,8	5,9	5,9	6,6
17	5,8	5,4	6	5,9	6,1	6,4	5,9	6,5
18	6,1	5,7	4,6	5,1	5,9	5,9	6,4	6,9
19	4,7	5,1	4,5	4,9	4,5	5,3	6,1	6,8
20	5,8	6,1	6,3	6,6	5,9	6,6	6,4	6,6
Rata - Rata	<u>5,77</u>	<u>5,88</u>	<u>5,84</u>	<u>6,00</u>	<u>6,07</u>	<u>6,15</u>	<u>6,15</u>	<u>6,47</u>
	5,83		5,92		6,11		6,31	

Lampiran 5. Rekapitulasi uji sensori rasa

No	Sampel							
	A0 U1	A0 U2	A1 U1	A1 U2	A2 U1	A2 U2	A3 U1	A3 U2
1	8,2	8,5	6,5	6,7	7	7,7	7,2	7,7
2	6,4	6,6	5,6	6	6	6,8	7,3	7,5
3	5,9	6	6,4	6,9	6,6	6,1	6,7	6,9
4	5,4	5,8	5,5	5,8	5,4	5,9	5,7	5,8
5	5,7	5,5	5,4	5,5	6,7	6,9	5,3	5,9
6	6,1	6,6	5,5	5,2	6,9	7,2	6,4	6,7
7	5,9	6,3	6	6,4	5,7	6,2	4,8	4,5
8	5,5	5,9	4,7	5,1	5,4	5,9	6,3	6
9	6,2	6,6	5,5	5,7	6	6,5	6	5,6
10	5,9	6,1	5,6	5,1	4,4	5,1	5,7	6,2
11	7,7	7	6,6	6,1	6,5	6	6,5	6,8
12	6,6	5,9	7,3	6,9	7	7,3	6,8	6,1
13	7	6,2	6,9	7	6,4	6,9	6,6	6,9
14	5,8	6,3	5,4	5,5	4,7	5,1	6	5,9
15	7	7,3	7,1	7,4	6,7	6,2	6,9	7,3
16	5,3	5,5	5,4	5,5	5,8	6	5,2	6,1
17	6,5	6,9	6	6,6	6	6,2	6	5,8
18	5,6	5,5	5,4	6,1	6	6,6	5,6	5,1
19	5,5	5,9	5,5	5,6	5,5	5,9	6,2	6,9
20	6,5	6,7	5,6	6	5,5	5,8	6,7	7,2
Rata - Rata	<u>6,24</u>	<u>6,36</u>	<u>5,90</u>	<u>6,06</u>	<u>6,01</u>	<u>6,32</u>	<u>6,20</u>	<u>6,35</u>
	6,30		5,98		6,16		6,27	

Lampiran 6. Rekapitulasi uji sensori tekstur

No	Sampel							
	A0 U1	A0 U2	A1 U1	A1 U2	A2 U1	A2 U2	A3 U1	A3 U2
1	7,2	7	6,5	6,9	6,8	7,1	6,8	7,5
2	5,9	6,1	6,3	6,2	6	6,2	6,3	6,9
3	6,3	6	6,2	6,1	6,4	6,7	7,1	7,4
4	5,5	5,9	5,8	5,5	5,4	5,1	6,1	6,6
5	5,7	6	5,9	6,1	5,7	6,1	5,4	5,3
6	5,8	6	5,4	5,9	6,3	6,1	6	6,7
7	5,6	5,5	5,5	6	6,1	5,8	5,9	6,3
8	5,8	6,2	5,5	5,7	5,4	5,1	5,9	6,1
9	5,8	5,5	5,7	5,3	5,6	5,9	6,1	5,9
10	6,9	6,1	6,9	7	6,3	6,1	6,9	7,4
11	6,2	5,5	6,5	6,8	6,8	7,1	7,1	7,7
12	6,2	6	6,5	6,9	6,8	7	7,1	7,5
13	6,8	6,4	6,8	6,1	6	5,7	7,3	7
14	4,6	5,3	4,6	5,2	5,7	6,3	6	6,9
15	6,8	6,5	6,8	6,1	6,5	6,2	7,5	7,8
16	5,1	5,5	5,5	5,1	5,2	4,9	6	6,1
17	6,4	6,1	5,9	5,1	5,5	5,6	6,3	5,9
18	5,5	6	5,5	4,9	5,6	5,1	6,5	6,7
19	5,7	5,9	5,7	6,1	5,6	5,5	6,2	5,8
20	5,9	6,1	5,5	5,9	5,2	4,9	6,3	7,2
Rata - Rata	<u>5,99</u>	<u>5,98</u>	<u>5,95</u>	<u>5,95</u>	<u>5,95</u>	<u>5,93</u>	<u>6,44</u>	<u>6,74</u>
	5,98		5,95		5,94		6,59	

Lampiran 7. Rekapitulasi uji hedonik / kesukaan (*overall*)

No	Sampel							
	A0 U1	A0 U2	A1 U1	A1 U2	A2 U1	A2 U2	A3 U1	A3 U2
1	6,4	6,6	6,9	7,4	6,8	6,6	6,8	7,2
2	5,9	5,5	6,3	6,1	6,2	5,8	6,2	6,6
3	6	5,9	6,3	6	6,1	5,9	7,1	7,2
4	5,9	5,5	5,8	6,4	5,6	5,7	5,9	6,5
5	6,1	6,3	5,8	6,1	6,3	6,1	6	6,8
6	5,9	6,1	5,8	6,2	6,3	6,2	6,3	6,7
7	6	5,8	5,8	6,6	6	5,9	6	6,6
8	6	5,7	5,6	6	6	6,3	6,2	6,1
9	5,8	6,1	6,1	5,8	6	6,2	6,1	5,9
10	5,8	6,2	6	5,9	6,9	7,3	6,2	6
11	5,6	5,9	6,3	6	6,1	5,9	6,9	7,4
12	6,3	6,1	6,2	6,5	6,4	6	6,8	7,2
13	6,3	6	6,8	7,1	5,6	5,8	7	7,5
14	6,1	5,9	6	6,4	5,8	6,1	5,5	5,6
15	6,4	5,7	5,9	6,3	5,9	6,4	6,7	7,1
16	5,6	5,9	5,4	5,9	5,3	5,1	5,7	6,2
17	5,9	6,3	6	5,9	5,8	6,4	6,4	6
18	5,9	6,5	5,6	5,8	5,6	5,8	6,1	6,5
19	5,7	6,1	5,9	6,3	5,4	5,1	6,2	6,1
20	6,2	6,4	6,3	6	5,9	6,1	6,6	7,1
Rata - Rata	<u>5,99</u>	<u>6,03</u>	<u>6,04</u>	<u>6,24</u>	<u>6,00</u>	<u>6,04</u>	<u>6,34</u>	<u>6,62</u>
	6,01		6,14		6,02		6,48	

Lampiran 8. Hasil uji ANOVA sensori warna

```
UNIANOVA Warna BY Panelis Perlakuan
/METHOD=SSTYPE(3)
/INTERCEPT=INCLUDE
/POSTHOC=Perlakuan(DUNCAN)
/CRITERIA=ALPHA(0.05)
/DESIGN=Panelis Perlakuan.
[DataSet0]
```

Between-Subjects Factors

		N
Panelis	1	8
	2	8
	3	8
	4	8
	5	8
	6	8
	7	8
	8	8
	9	8
	10	8
	11	8
	12	8
	13	8
	14	8
	15	8
	16	8
	17	8
	18	8
	19	8
	20	8
Perlakuan	A0	40
	A1	40
	A2	40
	A3	40

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	47,096 ^a	22	2,141	5,595	,000
Intercept	6119,439	1	6119,439	15994,699	,000
Panelis	26,985	19	1,420	3,712	,000
Perlakuan	20,111	3	6,704	17,522	,000
Error	52,415	137	,383		
Total	6218,950	160			
Corrected Total	99,511	159			

a. R Squared = ,473 (Adjusted R Squared = ,389)

Post Hoc Tests

Perlakuan

Homogeneous Subsets

Warna

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A0	40	5,898	
A1	40	5,935	
A2	40	6,125	
A3	40		6,780
Sig.		,123	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,383.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 40,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 9. Hasil uji ANOVA sensori aroma

UNIANOVA Aroma BY Panelis Perlakuan
/METHOD=SSTYPE(3)
/INTERCEPT=INCLUDE
/POSTHOC=Perlakuan(DUNCAN)
/CRITERIA=ALPHA(0.05)
/DESIGN=Panelis Perlakuan.

Between-Subjects Factors

		N
Panelis	1	8
	2	8
	3	8
	4	8
	5	8
	6	8
	7	8
	8	8
	9	8
	10	8
	11	8
	12	8
	13	8
	14	8
	15	8
	16	8
	17	8
	18	8
	19	8
	20	8
Perlakuan	A0	40
	A1	40
	A2	40
	A3	40

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	41,902 ^a	22	1,905	10,020	,000
Intercept	5835,848	1	5835,848	30703,121	,000
Panelis	36,408	19	1,916	10,081	,000
Perlakuan	5,494	3	1,831	9,634	,000
Error	26,040	137	,190		
Total	5903,790	160			
Corrected Total	67,942	159			

a. R Squared = ,617 (Adjusted R Squared = ,555)

Post Hoc Tests

Perlakuan

Homogeneous Subsets

Aroma

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
A0	40	5,825		
A1	40	5,918	5,918	
A2	40		6,107	
A3	40			6,308
Sig.		,344	,053	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,190.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 40,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 10. Hasil uji ANOVA sensori rasa

UNIANOVA Rasa BY Panelis Perlakuan
 /METHOD=SSTYPE(3)
 /INTERCEPT=INCLUDE
 /POSTHOC=Perlakuan(DUNCAN)
 /CRITERIA=ALPHA(0.05)
 /DESIGN=Panelis Perlakuan.

Between-Subjects Factors

		N
Panelis	1	8
	2	8
	3	8
	4	8
	5	8
	6	8
	7	8
	8	8
	9	8
	10	8
	11	8
	12	8
	13	8
	14	8
	15	8
	16	8
	17	8
	18	8
	19	8
	20	8
Perlakuan	A0	40
	A1	40
	A2	40
	A3	40

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	47,772 ^a	22	2,171	8,360	,000
Intercept	6102,135	1	6102,135	23494,113	,000
Panelis	45,229	19	2,380	9,165	,000
Perlakuan	2,543	3	,848	3,264	,023
Error	35,583	137	,260		
Total	6185,490	160			
Corrected Total	83,355	159			

a. R Squared = ,573 (Adjusted R Squared = ,505)

Post Hoc Tests

Perlakuan

Homogeneous Subsets

Rasa

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A1	40	5,975	
A2	40	6,162	6,162
A3	40		6,270
A0	40		6,295
Sig.		,102	,277

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,260.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 40,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 11. Hasil uji ANOVA sensori tekstur

UNIANOVA Tekstur BY Panelis Perlakuan
 /METHOD=SSTYPE(3)
 /INTERCEPT=INCLUDE
 /POSTHOC=Perlakuan(DUNCAN)
 /CRITERIA=ALPHA(0.05)
 /DESIGN=Panelis Perlakuan.

Between-Subjects Factors		N
Panelis	1	8
	2	8
	3	8
	4	8
	5	8
	6	8
	7	8
	8	8
	9	8
	10	8
	11	8
	12	8
	13	8
	14	8
	15	8
	16	8
	17	8
	18	8
	19	8
	20	8
Perlakuan	A0	40
	A1	40
	A2	40
	A3	40

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	47,371 ^a	22	2,153	13,934	,000
Intercept	5979,248	1	5979,248	38692,291	,000
Panelis	35,321	19	1,859	12,030	,000
Perlakuan	12,050	3	4,017	25,993	,000
Error	21,171	137	,155		
Total	6047,790	160			
Corrected Total	68,542	159			

a. R Squared = ,691 (Adjusted R Squared = ,642)

Post Hoc Tests

Perlakuan

Homogeneous Subsets

Tekstur

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A2	40	5,935	
A1	40	5,948	
A0	40	5,983	
A3	40		6,588
Sig.		,615	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,155.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 40,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 12. Proses Alat dan Bahan



Lampiran 13. Proses pembersihan dan pengamplasan telur



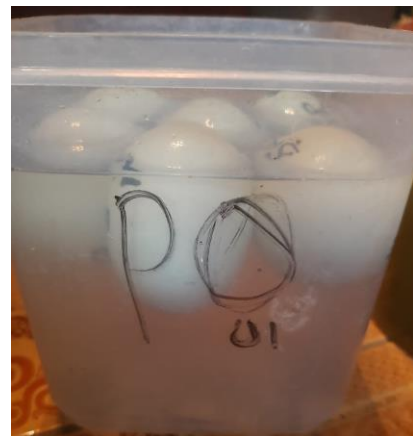
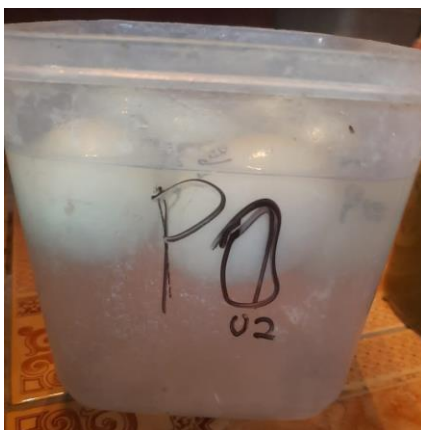
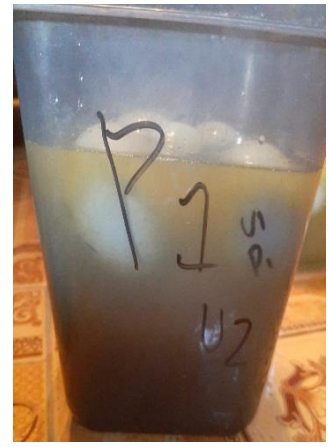
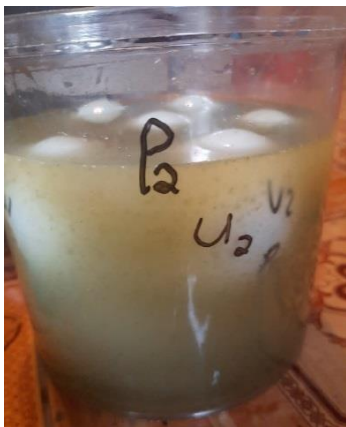
Lampiran 14. Proses persiapan ekstrak jeruk purut dan teh hijau



Ekstrak Teh Hijau

Ekstrak Jeruk Purut

Lampiran 15. Proses perendaman telur asin



Lampiran 16. Proses setelah perendaman dan pengukusan



Lampiran 17. Proses Uji Sensori

