

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat disimpulkan beberapa hasil, sebagai berikut:

1. Penggunaan ekstrak daun salam (P2) dapat meningkatkan kualitas telur asin.
2. Penggunaan ekstrak daun salam dapat memperpanjang masa simpan telur asin (selama 6 minggu).

5.2. Saran

Penelitian lebih lanjut dalam pembuatan telur asin dapat di lakukan penambahan meliputi :

1. Penggunaan daun salam dalam pembuatan telur asin menghasilkan kualitas yang baik.
2. Untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang masa simpan dari telur asin selama 6 minggu, dapat dilakukan penambahan ekstrak daun salam.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjirmi, 1996. *Penelitian Antidiare Infus Eugena Polyantha Wight pada Tikus putih*, Dibawakan Pada seminar Pokjanas TOI XI, Surabaya.
- Alhamdi, 2005. *Uji Efek Antidiare Daun Salam pada Tikus Putih*, http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/tanaman_obat/pt/buku05.pdf+anti+mikrobiologi+pada+daun+salam&hl=id&ct=clnk&cd=2&gl=id&client=firefox-a . Download: 05 Januari 2007
- Astawan, 2006. *Telur Asin Aman dan Penuh Gizi*, Teknologi Pangan dan gizi IPB, <http://www.indonesia.com/bpst/072004/23/ragam/art-1.htm>. Download: 05 Januari 2007
- Anonim, 1923. Using tea to fight typhoid. *Tea Coffee J.* July, P.129.
- Anonim, 2000. a) *Telur Khususnya Bagian Kuningnya Terdapat Kandungan Kolesterol*, <http://www.apotik2000.net>. Download: 05 Januari 2007
- Anonim, 2000. b) *Telur Asin Produk Unggulan Brebes*, Suara Merdeka. <http://www.suaramerdeka.com/harian/0408/20/eko13.htm>. Download: 05 Januari 2007
- Anonim, 2003. *Mengungkap Rahasia Telur*, <http://www.kompas.com>. Download: 05 Januari 2007
- Anonim, 2004. *Membuat Telur Asin Dengan Berbagai Aroma*, Departemen Pendidikan Nasional, Jawa Timur. <http://www.republika.co.id/suplemen/cetakdetail>. Download: 05 Januari 2007
- Anonim, 2006. *Teknologi Pangan dan Pengawetan Pangan*, Fakultas MIPA Jurusan Biologi Lingkungan Universitas Widya Mandala Madiun.
- Bokuchava, M. A and N. I. Skobeleva, 1980. *The biochemistry and technology of tea manufacture*. Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 12:303-370.
- Darlimartha, 2000. *Atlas Tumbuhan Obat*, Trubus Agriwidya, Jakarta. [http://www.pdpersi.co.id/?show=detailnews&kode=1024&tbl=alternatif Salam \(Syzygium polyanthum \[Wight.\] Walp.\) Senin, 21 Feb 2005 14:30:09](http://www.pdpersi.co.id/?show=detailnews&kode=1024&tbl=alternatif+Salam+(Syzygium+polyanthum+[Wight.]+Walp.)+Senin,+21+Feb+2005+14:30:09)

- Gsianturi, 2003. *Telur Asin Baik Dikonsumsi Bayi dan Lansia*, Sriwijaya Pos, Indonesia.
<http://www.indonesia.com/sripo/2004/0831/1308gay2.htm>.
 Download: 05 Januari 2007.
- Gammal, A. A., and R. M. A. Mansour, 1986). Antimicrobial activities of some flavonoid compounds. *Z. Mikrobiol.* 141:561-565.
- Hattori, M, I. T. Kusumoto, T. Namba, T. Ishigami, and Y. Hara, 1990. *Effect of tea polyphenols on glucan synthesis by glucosyltransferase from Streptococcus mutans*. *Chem. Pharm. Bull.* 38:717-720.
- Hamilton-Miller, 2001. *Anti Cariogenic Properties of tea (Camellia sinensis)*
<http://www.scielo.br/scielo.php/S0036-46652001000300005>.
 Download: 05 Januari 2007
- Hamilton-Miller, 1995. *Antimicrobial Properties of tea (Camellia sinensis)*
<http://www.scielo.br/scielo.php/S0036-46652001000300005>.
 Download: 05 Januari 2007
- Haryoto, 1996. *Membuat Telur Asin*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Herawati, Rachmawati, Sukrosno, 2007. *Pemilihan Pelarut dan Sumber Daun Salam (syzygium polyanthum) Untuk Penyediaan Ekstrak Hipoglisemik*,
http://acta.fa.itb.ac.id/baca_abstrak.php?n=4&v=29&id=49.
 Download: 05 Januari 2007
- Haryono, 2003. *Mereguk Gizi Telur Asin*, Banjarmasin Post, Banjarmasin.
<http://www.indonesia.com/bpost/122004/18/ragam/art-3.htm>.
 Download: 05 Januari 2007
- Kuswanto dan Sudarmadji, 1987. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan*, Proyek Peningkatan / Pengembangan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kubo, I, H. Muroi and M. Himejima, 1992. Antimicrobial activity of green tea flavor components and their combination effects. *J. Agric. Food Chem.* 40:245-248.
- Nakane, h., and k. Ono, 1990. Differential inhibitory effects of some catechin derivatives on the activities of human immunodeficiency virus reverse transcriptase and cellular deoxyribonucleic and ribonucleic acid polymerises. *Biochemistry* 29:2841-2845.

- Soedja, 2004. *Telur Asin Produk Unggulan Brebes*, Suara Merdeka, Brebes.
- Sriwijaya, 2002. <http://www.Kompas.com/Kesehatan/news/0302/21/195529.htm>.
Download: 05 Januari 2007
- Santoso, 2004. *Strategi Pengembangan Industri Kecil Telur Asin*. Skripsi. Jurusan Sosial Ekonomi Industri Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Stoner, James A.F,R. Edward Freeman, Daniel R Gilbert. 1996. Manajemen. PT. Prenhallindo, Jakarta
<http://cindien.multiply.com/reviews/item/4>. Download: 05 Januari 2007
- Sakanaka, S., M. Kim, M. Taniguchi, and T. Yamamoto, 1989. Antibacterial substances in Japanese green tea extract against *Streptococcus mutans*, a cariogenic bacterium. *Agric. Biol. Chem.* 53:2307-2311.
- Shimamura, T., and y. Hara. March 1991. Preventive and curative medicament against infection with influenza virus, containing tea or tea polyphenols. European patent EP 417385 A2.
- Stagg, G. V., and D. J. Millin. 1975. The nutritional and therapeutic value of tea a review. *J Sci. Food Agric.* 26: 1439-1459.
- Sudjana, 1989. *Metode Statistika*. Edisi Ke 6. Penerbit Tarsito. Bandung.
- Tranggono, dkk.1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi
- Toda, M, S. Okubo, Y. Hara and T Shinamura, 1991. Antibacterial and bactericidal activities of tea extracts and catechins against methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*. *Jpn. J Bacteriol.* 46:839-845.
- Toda, M, S. Okubo, R. Ohnishi and T. Shoimamura, 1989. Antibacterial and bactericidal activities of Japanese green tea. *Jpn. J. Bacteriol.* 44:669-672.
- Pujiastuti, 2005. *Pengaruh Penggunaan Molase Sebagai Sumber Karbon Pada Produksi "NATA"*, Fakultas MIPA Jurusan Biologi Lingkungan Universitas Widya Mandala Madiun.

Yuniarti P, 1991. *Pengaruh Antibakteri Dekok Daun Jambu Biji (P. guajava L) Terhadap Staphylococcus aureus dan Escherichia coli*, Fak. Farmasi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Wahyudi, 2005. *Atlas Tanaman Obat*,
http://info-kesehatan.blogspot.com/2005_09_01_archive.html.
Download: 05 November 2007

Wahidin, 2004. *Telur Asin Produk Unggulan Brebes (2-Habis)*, Suara Merdeka, Brebes