

**PENGARUH VARIASI WAKTU PEMERAMAN TELUR ASIN
TERHADAP KANDUNGAN KADAR GARAM (NaCl), PROTEIN DAN
TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Guna Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan (S.Pt)

Pada Program Studi Peternakan



OLEH :

PRADIPTA THEONA DANISWARA

NPM : 2115040023

PROGRAM STUDI PETERNAKAN

FAKULTAS ILMU KESEHATAN DAN SAINS

UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI

2026

Skripsi Oleh :

PRADIPTA THEONA DANISWRA

NPM : 2115040023

Judul :

**PENGARUH VARIASI WAKTU PEMERAMAN TELUR ASIN
TERHADAP KANDUNGAN KADAR GARAM (NaCl), PROTEIN DAN
TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**

Telah Disetujui untuk Dilanjutkan Kepada

Panitia Ujian/ Sidang Skripsi Prodi Peternakan

FIKS UN PGRI Kediri

Tanggal : 16 Juli 2026

Pembimbing I



Ardina Tanjungsari, M.Si

NIDN. 0721069401

Pembimbing II



Erna Yuniati, S.Pt., M.P.

NIDN. 0717066904

Skripsi Oleh :

PRADIPTA THEONA DANISWARA

NPM : 2115040023

Judul :

**PENGARUH VARIASI WAKTU PEMERAMAN TELUR ASIN
TERHADAP KANDUNGAN KADAR GARAM (NaCl), PROTEIN DAN
TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**

Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian / Sidang Skripsi

Program Studi Peternakan FIKS UN PGRI Kediri

Pada Tanggal : 16 Juli 2026

Dan Menyatakan telah Memenuhi Persyaratan

Panitia Penguji :

- | | |
|--------------|--------------------------------|
| 1. Ketua | : Ardina Tanjungsari, M.Si |
| 2. Penguji 1 | : Dr. Sapta Andaruisworo, M.MA |
| 3. Penguji 2 | : Erna Yuniati, S.Pt., M.P |



Mengetahui
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains



Dr. Nur Ahmad Muharram, M.Or.
NIDN : 0703098802

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Pradipta Theona Daniswara
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat/Tgl Lahir : Gresik, 28 Mei 2003
NPM : 2115040023
Fak/Jur/Prodi : FIKS/ S1 Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya, bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang pernah diterbitkan oleh orang lain. Kecuali yang secara sengaja dan tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Kediri, 3 Juni 2026

Yang menyatakan



Pradipta Theona Daniswara

NPM : 2115040023

Motto:

“It Will Pass”

(Rachel Vennya)

Kupersembahkan karya ini buat:

Seluruh keluargaku tercinta.

ABSTRAK

Pradipta Theona Daniswara Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Telur Asin Terhadap Kandungan Kadar Garam (NaCl), Protein dan Tingkat Kesukaan Konsumen, Skripsi, Program Studi Peternakan, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains, UN PGRI Kediri, 2026.

Kata Kunci : Kadar Garam (NaCl), Protein, Tingkat Kesukaan Konsumen, Variasi Waktu Pemeraman Telur Asin,

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan NaCl dan protein telur asin bebek dengan variasi waktu peram yang berbeda, serta mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap telur asin bebek pada variasi waktu peram yang berbeda berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan desain acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan, dengan 3 kali pengulangan, yaitu lama pemeraman Perlakuan 1 selama 7 hari, Perlakuan 2 selama 14 hari, Perlakuan 3 selama 21 hari, setiap perlakuan berjumlah 27 butir telur asin.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan NaCl tertinggi terdapat pada perlakuan P3 (21 hari), demikian pula kandungan protein tertinggi juga terdapat pada perlakuan P3 (21 hari). Pada uji tingkat kesukaan konsumen, perlakuan P3 (21 hari) memperoleh tingkat kesukaan tertinggi pada indikator warna, sedangkan pada indikator aroma tidak menunjukkan perbedaan yang nyata antar perlakuan. Adapun pada indikator rasa dan tekstur, tingkat kesukaan tertinggi diperoleh pada perlakuan P1 (7 hari). Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa variasi waktu pemeraman berpengaruh terhadap kandungan NaCl, protein, serta tingkat kesukaan konsumen terhadap telur asin bebek, dengan waktu pemeraman 21 hari menghasilkan kadar NaCl dan protein tertinggi, namun waktu pemeraman 7 hari lebih disukai konsumen dari segi rasa dan tekstur.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“PENGARUH VARIASI WAKTU PEMERAMAN TELUR ASIN TERHADAP KANDUNGAN KADAR GARAM (NaCl), PROTEIN DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN ”**. Skripsi ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk menempuh gelar sarjana di Program Studi Peternakan, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains, Universitas Nusantara PGRI Kediri sesuai dengan kebijakan yang berlaku. Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak.

Karena itu penulis juga ingin mengucapkan terima kasih atas bimbingan serta dukungan dari semua pihak di antaranya :

1. Bapak Dr. Zainal Afandi, M. Pd., selaku Rektor UN PGRI Kediri yang selalu memberikan dorongan motivasi kepada mahasiswa.
2. Bapak Dr. Nur Ahmad Muharram, M.Or. selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains Universitas Nusantara PGRI Kediri.
3. Bapak Dr. Sapta Andaruisworo, M.MA selaku Ketua Program Studi Peternakan Universitas Nusantara PGRI Kediri.
4. Ibu Ardina Tanjungsari, M.Si selaku Dosen Pembimbing ke 1 yang telah memberikan bimbingan, serta arahan dalam penulisan skripsi ini.
5. Ibu Erna Yuniati, S.Pt., M.P selaku Dosen Pembimbing ke 2 yang telah memberikan bimbingan, serta arahan dalam penulisan skripsi ini.
6. Segenap Dosen Program Studi Peternakan, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains, Universitas Nusantara PGRI Kediri yang telah memberikan ilmu penulis.
7. Kedua orang tua saya yang telah membesarkan, mendidik, dan senantiasa memberikan dukungan, motivasi dan do'a nya.
8. Semua pihak yang membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Skripsi ini telah saya susun dengan maksimal dan mendapatkan bantuan dari beberapa pihak, untuk itu saya sangat berterima kasih terhadap pihak-pihak yang sudah membantu saya. Penulis memohon maaf atas kesalahan dan kekurangan

dalam penulisan ini. Penulis harap ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Kediri, 3 Juni 2026

Pradipta Theona Daniswara

NPM : 2115040023

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
A. Pengolahan Telur Asin	5
B. Proses Pemeraman Telur Asin	7
C. Kelebihan Telur Asin	8
D. Macam-macam Jenis Telur Asin.....	10
E. Nutrisi Telur Asin	13
F. Preferensi Konsumen Terhadap Telur Asin.....	13
G. Konsentrasi Garam dan Usia Peram	14
H. Pengaruh Waktu Pemeraman	15
I. Keunggulan Pemeraman Menggunakan Batu Bata.....	16
J. Uji Organoleptik.....	17
K. Kerangka Berpikir.....	18
L. Bagan Kerangka Berpikir.....	20
M. Hipotesis Penelitian.....	21

BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Desain Penelitian.....	22
B. Definisi Operasional variabel.....	23
C. Prosedur Penelitian.....	23
D. Analisis Data	25
E. Jadwal Penelitian.....	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Kandungan NaCl Telur Asin Bebek Dengan Variasi Peram Berbeda.....	28
B. Kandungan Protein Telur Asin Bebek Dengan Variasi Peram Yang Berbeda.....	31
C. Tingkat Kesukaan Konsumen Telur Asin Bebek terhadap Variasi Pemeraman yang Berbeda Berdasarkan Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur	34
BAB V PENUTUP	44
A. Simpulan	44
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	45

DAFTAR TABEL

Tabel	halaman
3.1 : Jadwal Penelitian.....	25
4.1 : Hasil Kadar NaCl Pada Telur Asin.....	27
4.2 : Hasil Kadar Protein Pada Telur Asin.....	30
4.3 : Tingkat Kesukaan Konsumen Telur Asin Bebek Terhadap Variasi Pemeraman Yang Berbeda Berdasarkan Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar	halaman
2.1 : Telur Asin Batu Bata	11
2.2 : Telur Asin Air Garam	11
2.3 : Telur Asin Abu Gosok	12
4.1 : Tingkat Kesukaan Kosumen Berdasarkan Warna Telur Asin	34
4.2 : Warna Telur Asin Pada Masing-Masing Perlakuan	35
4.3 : Tingkat Kesukaan Konsumen Berdasarkan Aroma Telur Asin	37
4.4 : Tingkat Kesukaan Konsumen Berdasarkan Rasa Telur Asin	39
4.5 : Tingkat Kesukaan Konsumen Berdasarkan Tekstur Telur Asin	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	halaman
1. : Hasil Uji Laboratorium	47
2. : Contoh Formulir Instruksi Kerja (Kuesioner)	51
3. : Uji Analisis Varians (ANOVA) dan Uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT)	52
4. : Uji Analisis Deskriptif	54
5. : Data Analisis Warna Telur Asin Dengan 3 Perlakuan	55
6. : Data Analisis Aroma Telur Asin Dengan 3 Perlakuan	56
7. : Data Analisis Rasa Telur Asin Dengan 3 Perlakuan	57
8. : Data Analisis Tekstur Telur Asin Dengan 3 Perlakuan	58
9. : Dokumentasi	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai sumber protein hewani, telur memiliki dua keistimewaan yang jarang bergerak sendiri-sendiri: aksesibilitas harga dan densitas gizi yang tinggi. Konsumsi rutin dalam porsi wajar sanggup menopang sebagian besar kebutuhan asam amino tubuh tanpa perlu suplemen tambahan. Ketika telur segar mengalami proses pengasinan, terjadi perubahan fisiko-kimia pada putih dan kuningnya garam menembus membran, air keluar, dan struktur protein mengalami denaturasi parsial yang melahirkan cita rasa khas serta ketahanan simpan yang superior. Namun, hasil akhir bukanlah produk yang seragam. Parameter kritisnya terletak pada dua titik kendali: jenis medium pengasin (basah atau kering, berbahan garam murni atau campuran abu) dan durasi pemeraman yang diberikan. Falaqi et al. (2025) memperlihatkan bahwa variasi pada kedua titik ini secara linear memengaruhi tingkat kematangan garam dan kelembutan tekstur, sehingga tanpa pengendalian presisi, mutu telur asin akan melompat dari sangat baik menjadi hanya layak konsumsi.

Dorongan untuk memperpanjang daya hidup telur di rak-rak dagang, menambah daya tarik visual dan rasa, serta menaikkan nilai jualnya, mendorong berbagai rekayasa pengolahan baik melalui pengawetan sederhana maupun penciptaan bentuk pangan baru. Hafid dan Patriani (2021) mencatat upaya ini sebagai respons atas status telur sebagai pangan strategis bagi manusia. Di Jawa Timur, Kediri memegang posisi ketiga terbesar sebagai lumbung telur; angka terbaru dari BPS Jatim (2024) mencatat produksi telur itik saja mencapai 2.324.034,30 kg, belum termasuk telur ayam kampung yang juga tercatat.

Salah satu hasil olahan yang bertahan turun-temurun adalah telur asin, yang keasinannya lahir dari difusi ion Na^+ dan Cl^- menembus pori-pori cangkang. Ciri fisik yang dicari kuning masir dan berminyak sebenarnya cerminan pelepasan lemak dari struktur LDL lipoprotein akibat perubahan selama

pemeraman. Thohari (2018) menambahkan, durasi pemeraman tidak hanya mempengaruhi kadar garam yang terus naik, tetapi juga intensitas warna kuning dan banyaknya eksudasi minyak di permukaan.

Riset tentang telur asin tidak bergerak tanpa pijakan; dua titik selalu menjadi sasaran utama, yakni NaCl dan protein. Pilihan ini muncul dari logika internal proses pengasinan: garam bertugas merembes masuk dan mengubah seluruh ekosistem di dalam cangkang, sementara protein menjadi komponen gizi yang paling ditakar konsumen. Mardiana (2022) menunjukkan bahwa hubungan keduanya bersifat timbal-balik yang tidak simetris semakin tinggi konsentrasi garam yang diberikan, semakin rendah kadar protein yang tersisa. Penurunan ini tidak bersifat spekulatif; ia bergerak terukur dan berdampak langsung pada mutu gizi telur asin, sehingga setiap resep yang mengutamakan rasa asin harus diperhitungkan ulang bila nilai protein tetap ingin dipertahankan.

Lidah konsumen menjadi hakim terakhir dalam setiap riset telur asin. Beberapa studi mencoba menerjemahkan preferensi itu ke dalam parameter yang terukur, salah satunya dengan memvariasikan usia pemeraman. Latipah et al. (2017) menemukan bahwa dua faktor konsentrasi garam dan umur telur sebelum difermentasi bekerja bersama dalam membentuk tingkat kesukaan. Ketika waktu fermentasi memanjang, dua perubahan bergerak beriringan: kemasiran kuning telur semakin terasa, sementara kadar air terus menyusut. Akibatnya, cita rasa bergeser dan tekstur berubah, dua hal yang langsung menyentuh penilaian subjektif konsumen terhadap produk akhir.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana kandungan NaCl dan protein telur asin bebek dengan variasi peram yang berbeda?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen telur asin bebek terhadap variasi peram yang berbeda berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur?

C. Tujuan

1. Mengetahui kandungan NaCl dan protein telur asin bebek dengan variasi peram yang berbeda.
2. Mengetahui tingkat kesukaan telur asin bebek terhadap variasi peram yang berbeda berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur.

D. Manfaat

1. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini dapat memberikan wawasan tentang pengaruh variasi peram terhadap kualitas dan preferensi konsumen terhadap telur asin bebek. Mahasiswa dapat belajar tentang proses penelitian, pengumpulan data, analisis, dan interpretasi hasil. Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan analisis data dan statistik untuk menentukan preferensi konsumen.

2. Bagi Peneliti

Penelitian ini memungkinkan peneliti meningkatkan keterampilan dalam merancang, melaksanakan, dan menganalisis penelitian. Dapat menjadi kesempatan bagi peneliti untuk mengembangkan kemampuan penulisan ilmiah dan publikasi. Penelitian ini dapat membuka peluang kolaborasi dengan peneliti lain, industri pangan, dan institusi terkait.

3. Bagi Peternak

Sehela informasi tentang selera konsumen dapat mengubah arah usaha peternak. Dengan mengetahui secara persis apa yang disukai pembeli, peternak telur asin bebek tidak lagi menebak-nebak mereka merancang produksi berdasarkan data, menghasilkan produk yang unggul dalam mutu dan tepat dalam rasa. Keunggulan ini menjadi modal bersaing di pasar yang semakin ramai; ketika daya saing meningkat, pendapatan ikut melonjak, dan kesejahteraan ekonomi peternak perlahan terangkat. Luaran penelitian ini menjangkau lebih dari satu pihak: produsen mendapat

pegangan teknis, konsumen mendapat kepuasan, akademisi mendapat bahan kajian, dan pelaku usaha lokal mendapat terobosan. Pada taraf yang lebih luas, riset semacam ini diharapkan menyumbang perbaikan signifikan terhadap standar kualitas telur asin yang beredar di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Agrifoodtech. (2025). Prosedur penelitian pembuatan telur itik asin asap (metode Bapak Kiswanto, 2023). *Agrifoodtech: Jurnal Penelitian Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2), 57–71.
- Aksan, S. R., Naimah, S., Tondok, S. B., Firdaus, E. K., & Haryani, H. (2020). Asupan tinggi garam sebagai perilaku berisiko terhadap penyakit kardiovaskular: Literature review. *Jurnal Keperawatan Klinis dan Komunitas*, 4(2).
- Alang, H., Yunus, M., & Hasyim, A. (2022). Analisis kualitas telur asin di Pasar Pa'baeng-baeng berdasarkan nutrisi dan bakteri pencemar. *Bioma: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 89–102.
- Amin, A. S., Nurhayatin, T., Herawati, E., & Rohayati, T. (2025). Pengaruh level batu bata dengan lama pemeraman terhadap penyusutan bobot dan organoleptik telur asin itik. *JANHUS: Jurnal Ilmu Peternakan*, 10(1).
- Andini, T. N. (2020, Oktober 11). 5 ragam telur asin yang umum disajikan, mana favoritmu? IDN Times. <https://www.idntimes.com>
- Ariawan, A. B., & Hafid, H. (2021). Kualitas fisik dan organoleptik telur asin dari berbagai jenis telur unggas. *Jurnal Galung Tropika*, 10(2), 259–267.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2024). *Jumlah produksi telur unggas dan susu sapi segar menurut kabupaten/kota di Provinsi Jawa Timur (kg) - 2021*. BPS Provinsi Jawa Timur.
- Daru, S., Supadmo, & Erwanto, Y. (2014). Perubahan sifat fisik dan kimia telur itik selama pengasinan dengan tekanan dan lama pengasinan yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Inovasi*.
- Falaqi, M. I. N., Ferdiawan, A. M. P., Hakim, A. B., & Fadhlurrohman, I. (2025). Pengaruh perbedaan media dan lama pemeraman terhadap karakteristik dan nilai kesukaan telur asin. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 6(1).
- Faridah, A., & C. A. (2020). Uji organoleptik dodol jagung. *JPTBT*, 1(2), 1–6. <https://doi.org/10.2403/80sr16.00>
- Hafid, H., & Patriani, P. (2021). *Teknologi pasca panen peternakan* (Cetakan Pertama). Penerbit Widina.
- Hello Sehat. (2025, Januari 7). 5 manfaat telur asin yang bisa Anda peroleh. <https://hellosehat.com>
- Indozone. (2024, Januari 5). *Cara membuat telur asin dari abu gosok*. Indozone. <https://www.indozone.id>
- Kusmayadi, A., & Sundari, S. (2020). Meningkatkan kualitas dan preferensi konsumen telur itik dengan cara menurunkan level bau amis telur asin yang diperkaya antioksidan daun jantan (*Plectranthus amboinicus* L.). *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6(2), 45–56.

- Latipah, I. R., Utami, M. M. D., & Sanyoto, J. I. (2017). Pengaruh konsentrasi garam dan umur telur terhadap tingkat kesukaan konsumen telur asin. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(1), 1–7.
- Lesmayati, S., & Rohaeni, E. S. (2023). Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. *Academia.edu*. <https://www.academia.edu>
- Listyorini, R. (2010). Pengaruh penggunaan serbuk batu bata merah dan garam dalam pengasinan telur terhadap kualitas telur asin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2), 123–130.
- Mardiana, L. A. (2022). Pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar protein telur asin pada Kelurahan Tunggakjati. *Jurnal Buana Farma*, 2(1), 1–8.
- Merdeka.com. (2017, Desember 27). *2 cara membuat telur asin yang enak dan gurih*. Merdeka.com. <https://www.merdeka.com>
- Meudea, P. A., Amanda, N., Triwardani, A. A., Adiyanto, A., Rohiim, H. Z. N., Anwar, M. K., ... & Uppalavana, M. (2025, May). Uji Organoleptik Stick Tahu Sebagai Inovasi Produk Umkm Di Kelurahan Bawang, Kecamatan Pesantren, Kota Kediri. In *Proceedings of The National Conference on Community Engagement* (Vol. 2, pp. 166-177).
- Mu'is, M., Puspitarini, O. R., & Kentjonowaty, I. (2023). Perbedaan media pengasin pada telur itik Mojosari terhadap kualitas telur asin. *Dinamika Rekayasa: Jurnal Ilmiah*, 6(2), 296–305.
- Mulyani, D., & Setiawan, A. (2023). Pengaruh lama pengasinan terhadap kualitas telur asin menggunakan metode basah dan kering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 85–92.
- Munir, I. M., & Wati, R. S. (2012). *Uji organoleptik telur asin dengan konsentrasi garam dan masa peram yang berbeda*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten.
- Nurhalim Jaya, et al. (2024). Pengaruh level batu bata dengan lama pemeraman terhadap penyusutan bobot dan organoleptik telur asin itik. *JANHUS: Journal of Animal Husbandry Science*, 9(1), 1–12. <https://journal.uniga.ac.id/index.php/JIP/article/view/43175>
- Octarini, D. L., Meikawati, W., & Purwanti, I. A. (2023). Hubungan kebiasaan konsumsi makanan tinggi natrium dan kalium dengan tekanan darah pada usia lanjut. *Prosiding Seminar Kesehatan Masyarakat*, 1(September), 10–17.
- Polbangtan Manokwari. (2025). Pengaruh perbedaan media dan lama pemeraman terhadap karakteristik dan nilai kesukaan telur asin. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*. <https://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/prosiding/article/view/1824>

- Putri, A., Hadi, F., & Fitria, D. (2021). Uji organoleptik telur asin dengan variasi media dan lama pengeringan. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 16(4), 221–229.
- Qomaruddin, M., & Afandi, H. (2017). Tingkat kesukaan konsumen terhadap telur asin ayam ras dan telur asin itik di Kecamatan Kembangbahu, Kabupaten Lamongan. *Jurnal Ternak*, 8(2).
- Rahmawati, D., Sari, Y., & Nugroho, P. (2022). Analisis pengaruh lama pengeringan terhadap mutu kimia dan organoleptik telur asin. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terapan*, 8(1), 45–53.
- Ramdayani, S., Lukman, H., & Resmi, R. (2023). Pengaruh konsentrasi garam terhadap sifat organoleptik telur asin oven yang dibuat dengan cara basah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 69–82. <https://doi.org/10.22437/jiip.v25i1.17884>
- Rasyid, N. Q., Anita, A., & Feri, F. (2016). Kadar NaCl dan kadar protein telur asin berdasarkan lama pemeraman. *Jurnal Medika*, 1(1).
- Rokhayati, U. A., & Herijanto, S. (2021). Level of saltiness and organoleptic on purebred eggs with different soaking times. *Jambura Journal of Animal Science*, 4(1), 1–9.
- Salim, E., Syam, H., & Wijaya, M. (2018). Pengaruh variasi waktu pemeraman telur asin dengan penambahan abu sabut kelapa terhadap kandungan kadar klorida, kadar protein, dan tingkat kesukaan konsumen. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 23(2), 123–130.
- Suryono, S., & Lukman, H. (2018). Pengaruh lama pemeraman terhadap kualitas telur asin. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan*, 410–418.
- Sutadarma, I. W. G. (2022, Agustus 9). *Garam antara rasa gurih makanan atau gangguan tekanan darah*. Direktorat Jenderal Kesehatan Lanjutan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://yankes.kemkes.go.id>
- TEMPO. (2024, Oktober 10). *Telur asin kaya nutrisi, namun tinggi kolesterol*. TEMPO. <https://www.tempo.co>
- Thohari, I. (2018). *Teknologi pengolahan dan pengawetan telur*. Brawijaya Press.
- World Health Organization. (2012). *Guideline: Sodium intake for adults and children*. World Health Organization.
- Yuarni, D., Kadirman, K., & Jamaluddin, J. (2015). Laju perubahan kadar air, kadar protein dan uji organoleptik ikan lele asin menggunakan alat pengering kabinet (*cabinet dryer*) dengan suhu terkontrol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 12–21.