

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R. dan Waysima. 2009. Evaluasi Sensori Produk Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Adinugraha, B.S. dan T.N. Wijyaningrum. 2017. Rancangan Acak Lengkap dan Rancangan Acak Kelompok Pada Bibit Ikan, Seminar Nasional Pendidikan. Semarang.
- Agustina, K.K., A.A.G.O.Dharmayudha, L.M. Sudimartini, dan I.B.N. Swacita. 2015. Analisis Nilai Gizi Telur Itik Asin Yang dibuat dengan Media Kulit Buah Manggis Selama Pemeraman. *Bul. Vet. Udayana* 7: 121–128.
- Ajizah, A., M. Mirhanuddin, dan T. Thihana. 2007. Potensi Ekstrak Kayu Ulin (*Eusideroxylon zwageri*) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara in Vitro. *Bioscientiae* 4: 37–42.
- Andani, H. 2019. Pengaruh lama pengasapan telur asin menggunakan kayu bulian (*Eusideroxylon zwageri*) terhadap kualitas organoleptik. Skripsi. Universitas Jambi, Jambi.
- Apendi, K. Widayaka dan J. Sumarmono. 2013. Evaluasi kadar asam lemak bebas dan sifat organoleptik pada telur asin asap dengan lama pengasapan yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1: 142-150.
- Ayustaningwarno, F.2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Effendi, R.2009. Kayu Ulin di Kalimantan: Potensi, Manfaat, Permasalahan dan Kebijakan dan diperlukan untuk Pelestariannya. *J. Anal. Kebijakan. Kehutan*. 6: 161–168.
- Estiasih, T dan R.R.Ahmadi. 2011. Teknologi Pengolahan Pangan. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Fajriana, E. A. Jaelani dan A. Gunawan. 2020. Pengaruh media pengasapan terhadap kualitas eksterior dan organoleptik telur asin asap. *Jurnal Sains STIPER Amuntai*. 10(1) :26-37.
- Finata, R.P.,M.D. Rudyanto, dan I.G.K. Suarjana. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Kamar Telur Itik Segar dan Telur yang Mengalami Pengasinan Ditinjau dari Jumlah *Eschericia coli*. *Bul. Vet. Udayana*. 7: 41–47.
- Fellows PJ. 2012. Food processing principle and practise. Ellies Horwood Limited, New York.
- Ismoyowati, dan D. Purwantini. 2013. Produksi dan Kualitas Telur Itik Lokal di Daerah Sentra Peternakan Itik. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. 13: 11–16.

- Jaelani, A., dan M.I. Zakir. 2018. Kualitas Organoleptik Telur Asin Asap dengan Lama Pengasapan yang Berbeda. Hal: 215-290. *dalam*: Prosiding Hasil-Hasil Penelitian, Mei 2018. Kalimantan.
- Kartika B, HastutiP, SupartonoW. 1988. Pedomen uji inderawi bahan pangan. PAU pangan dan gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kastaman, R., B. Nopianto, dan Sudaryanto. 2005. Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis Pada Berbagai Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 19: 30–39.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1) : 9-15.
- Lesmayati, S., dan E.S. Rohaeni. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Balai Pengajian Teknologi Pertanian. Kalimantan Selatan.
- Lestari, S dan P.N. Susilawati. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. Hal 941-946 *dalam*: Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, 31 Maret 2015. Yogyakarta.
- Lukman, H. 2008. Pengaruh Metode Pengasinan dan Konsentrasi Sodium Nitrit Terhadap Karakteristik Telur Itik Asin. *Jurnal Ilmiah Ilmu - Ilmu Peternak*. 11: 9–17.
- Martawijaya, A., I. Kartasujana, Y.I. Mandang, S.A. Prawira dan K. Kadir. 1987. Atlas Kayu Indonesia Jilid II. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan, Bogor.
- Masykuroh, H. 2016. Penentuan umur simpan telur asin yang mengaplikasikan asap cair tempurung kelapa. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rhifkan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(2) : 286-290.
- Novia, D., I. Juliyarsi, dan D.G. Fuadi. 2012. Kadar Protein, Kadar Lemak dan Organoleptik Telur Asin Asap Berbahan Bakar Sabut Kelapa. *Jurnal Peternakan*. 9: 35–45.
- Novia, D., S. Melia, dan N.Z. Ayuza. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*. 8: 70-76.

- Noviyanti, S. Wahyuni, M. Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptik cake brownies substitusi tepung wikau maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(1) : 58-66.
- Pradjadinata, S., dan Murniati. 2014. Pengelolaan dan Konservasi Jenis (*Eusideroxylon zwageri* Teijsm. & Binn.) di Indonesia. *Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam*. 11: 205–223.
- Purwanti. 2007. The Effectivity of Polypropylene Rigid Air Tigh Films Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Stroge. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Qonita, R.A., N.H.R. Parnanto, dan E.W. Riptani. 2019. Prospek Penggunaan Abu dari Limbah Pembakaran Batu Bata dalam Usaha Pembuatan Telur Asin. *Jurnal DIANMAS*. 8: 133–138.
- Raji, A.O., J. Aliyu, J.U. Igwebuik, dan S. Chiroma. 2009. Effect of Storage Methods and Time on Egg Quality Traits of Laying Hens in a Hot Dry Climate. *ARNP Journal of Agricultural and Biological Science*. 4: 1–7.
- Salim, E., H. Syam, dan M. Wijaya. 2017. Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Telur Asin dengan Penambahan Abu Sabut Kelapa Terhadap Kandungan Kadar Klorida, Kadar Protein dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3: 107-116.
- Sanjaya, H. D. 2019. Pengaruh lama pengasapan dengan menggunakan kayu cassiavera terhadap kualitas organoleptik telur asin asap. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Jambi.
- Siegel, S. 1992. *Statistik Non Parametrik untuk Ilmu-ilmu Sosial*. Gramedia. Jakarta.
- Simanjuntak, O.E., S. Wasito, dan K. Widayaka. 2013. The Effect of Smoking Time of Salted Egg Using Coconut Fibers on Water Content. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 1: 195–200.
- Soekarto ST. 2012. *Penelitian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan teknologi daging*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Stell, R. G. D, dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suhan, M. R. 2014. Pengaruh lama penggorengan terhadap uji organoleptik dan kandungan albumin abon ikan abon (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makasar.

- Tanu, S. Y., J. L. Rihi, dan A. E. Manu. 2014. Pengaruh Pengasapan Menggunakan Tempurung Kelapa (*Coconucifera L.*) Terhadap Aspek Organoleptik dan Mikrobiologi Telur Itik Asin. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 2: 149-157.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wong, H., and E. Chambers IV. 2018. Sensory characteristics of various concentrations of phenolic compounds potentially associacted with smoked aroma in foods. *Molecules*. 23(4): 780; doi:10.3390/molecules23040780
- Yuniati, H., dan Almasyhuri. 2012. Pengaruh Perbedaan Media dan Waktu Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Iodium Telur. *Media Litbang Kesehat*. 22: 138–143.