

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. D., P. Widyaningrum, dan A.Yuniastuti. 2012. Efek perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kualitas telur ayam postmortem. Jurnal Biosaintifika 4 (2):78-82.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Telur Ayam Konsumsi. SNI-3926-2008. Jakarta.
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan (Food Science). Jakarta : Universitas Indonesia (UI-Press).
- Cornelia, M., C.C. Nurwitri, dan Manisjah. 2005. Peranan Ekstrak Kasar Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp.) dalam Pertumbuhan Total Mikroba dan *Escherichia coli* pada Daging Ayam Segar. Jurnal. Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Karmila, M., Maryati, dan Jusmawati. 2008. Pemanfaatan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) sebagai Alternatif Pengawetan Telur Ayam Ras. UNM, Makassar.
- Harismah, K., dan Chusniatun. 2016. Pemanfaatan daun salam (*Eugenia polyantha*) sebagai obat herbal dan rempah penyedap makanan. Warta LPM 19 (2) : 110--118.
- Haryono. 2000. Langkah-Langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras. Temu Teknis Fungsional non Peneliti. Balai Penelitian. Bogor. pp 175-184.
- Haryoto. 2010. Membuat Telur Asin. Kanisius. Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur. bkp.madiunkab.go.id/download.php?file=teknologi-pengolahantelur.pdf. Diakses pada 09 Mei 2016.
- Lestari, L., S. M. Mardiaty, dan M. A. Djaelani. 2018. Kadar protein, indeks putih telur, dan nilai haugh unit telur itik setelah perendaman ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan waktu penyimpanan yang berbeda pada suhu 4°C. Buletin Anatomi dan Fisiologi. 3(1): 39-45
- Muchtadi, T., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Nugraha, A. I. B. N. Swacita, dan P. G. K. Tono. 2012. Deteksi bakteri *Salmonella* sp dan pengujian kualitas telur ayam buras. Jurnal Indonesia Medicus Veterinus. 1(3) : 320-329.
- Pando, S., L. Thomsen, dan A. Balen. 2012. Physical transport properties of marine microplastic pollution. Biogeosci. 9: 18755-18798

- Putra, I. A. dan M. Masri. 2015. Artikel Penelitian Uji Efek Antibakteri Ekstraketanol Kulit Batang Salam {*Syzigium polyanthum* Walp} terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* secara Invitro, 4(2), pp. 497-501.
- Rahmawati, S., R.T Setyawati, H.A Yanti, 2014. Daya Simpan dan Kualitas Telur Ayam Ras Dilapisi Minyak Kelapa, Kapur Sirih dan Ekstrak Etanol Kelopak Rosella. Vol 3 (1) : 55 – 60
- Salamah, E., E. Ayuningrat, dan S. Purwaningsih. 2008. Penapisan awal komponen bioaktif dari kijang Taiwan (*Anodontawoodianan lea.*) sebagai senyawa anti oksidan. Buletin Teknologi Hasil Perikanan 11 (2):113-132.
- Standar Nasional Indonesia Nomor (SNI) 3926-2008 tentang Telur Ayam Konsumsi. (2008). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Steel, R. G. D. And J. H Torrie. 1993. Prinsip Dan prosedur Statistik. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sarwono, B. 1994. Pengawetan dan Pemanfaatan telur. Cetakan ketiga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Siregar, F. R., Hintono. A., dan Mulyani. S. 2012. Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi. *Animal Agriculture Journal* 1 (1) : 521-528.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudirman, A.T. 2014. Uji Efektivitas Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha*) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* secara In Vitro. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Suprpti,M. 2002. Pengawetan telur .Kanisius .Yogyakarta.
- Suprijatna, E. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya . Jakarta
- Unites States Departement of Agriculture – USDA. 2000. Egg-grading manual. Departement of Agriculture, Washington.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.