

DAFTAR PUSTAKA

- Agatha, A dan Partoyo. 2020. Pemanfaatan ragi alami pada pembuatan kue serabi. *J. Culinaria* 2:1–25.
- Almunifah, M. 2013. Sifat Fungsional Telur Ayam Infertil dari Proses Pengeraman Menggunakan Mesin Tetas dan Aplikasinya pada Pembuatan Produk Sponge Cake. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Amaliah, L., Nahariah, H. Fattah, dan Hikmah. 2017. Karakteristik fungsional telur infertil sisa hasil penetasan yang difermentasi menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae* pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5:107–112.
- Armayanti, A.K., A. Mangalisu, dan M. Rijal. 2020. Pengaruh perendaman telur menggunakan larutan sabut kelapa (*Cocos Nucifera*) terhadap kualitas interior telur ayam ras. 5:17–7.
- Asghar, A dan A. Abbas. 2012. Dried egg powder utilization, a new frontier in bakery products. *Agriculture and Biology Journal of North America*, 3:493-505.
- Bahri, S., A. Aji, dan F. Yani. 2019. Pembuatan bioetanol dari kulit pisang kepok dengan cara fermentasi menggunakan ragi roti. *Jurnal Teknologi Kimia. Unimal* 7:85-100. <https://doi.org/10.29103/Jtku.V7i2.1252>
- Cahyaningrum, N. 2018. Pengaruh Perbedaan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Telur Utuh Ayam Ras. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Semarang, Semarang
- Hatijah, N. Nahariah, H. Fattah dan H. Hikmah. 2018. Evaluasi karakteristik fisikokimia telur infertil sisa hasil penetasan yang difermentasi menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae* pada level yang berbeda. *JITP*. 6:81–87.
- Hiroko, S., T. Kurtini, dan Riyanti. 2014. Pengaruh lama simpan dan warna kerabang telur ayam ras terhadap indeks albumen, indeks yolk, dan pH telur. *J. Ilm. Peternak. Terpadu* 2:108–114.
- Hortwitz, W., dan G. W. Latimer. 2005. *Official Methods of Analysis* (18 Ed). Association of Official Analytical and Chemist Inc (AOAC). Maryland. USA.
- Karlina. S. 2008. Pengaruh Fermentasi Ragi Tape dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Tape Ubi Jalar. Skripsi. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Kartika, M.W.A., M. Wirapartha, G. A. M. K. Dewi. 2021. Pengaruh frekuensi pemutaran terhadap daya tetas telur ayam kampung. *J. Peternak. Trop*. 9(2):285–295.

- Kusnadi, F. F. 2003. Formulasi Produk Minuman Instant *Lingzhi-Jahe Effervescent*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Maysaroh, D. 2019. Penggunaan *Streptococcus Lactis* pada Fermentasi Tepung Telur Utuh Ditinjau dari Kadar Air, Rendemen, Daya Buih dan Kestabilan Buih. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Maryana, T., D. Silsia, dan Budiyanto. 2020. Pengaruh konsentrasi dan jenis ragi pada produksi bioetanol dari ampas tebu. *Jurnal Agroindustri*. 10 (1): 47-56.
- Munawaroh, S. 2016. Penggunaan Bakteri *Streptococcus Lactis* pada Fermentasi Tepung Telur Utuh Ditinjau dari Kadar Lemak, Kadar Protein, dan Organoleptik. Skripsi 1-38. Tambahkan fakultas, univ dan kota.
- Nahariah, E., Abustam, R., Malaka. 2010. Karakteristik Fisikokimia Tepung Putih Telur Hasil Fermentasi *Saccharomyces Cereviceae* dan Penambahan Sukrosa pada Putih Telur Segar. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan, Universitas Hasanudin, Makasar
- Nawawi, M.Z., R. F. Rahmat, dan M. F. Syahputra. 2015. Klasifikasi telur fertil dan infertil menggunakan jaringan saraf tiruan *multilayer perceptron* berdasarkan ekstraksi fitur warna dan bentuk. *J. Teknol. Inf. dan Komun.* 4:100–109.
- Nusa, M.I., B. Suarti, R.A. Marbun. 2017. Penambahan ragi tempe dan lama fermentasi terhadap sifat mutu tepung albumin telur puyuh. *Agrium* 20:211–221.
- Prakusya, T.N. 2021. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Telur Utuh dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Ragi Roti (*Saccharomyces Cereviceae*). Univesitas Semarang. Semarang. Skripsi atau laporan penelitian?
- Pujimulyani, D., S. Andiwarsana, dan Suprapti. 2001. Pengaruh waktu terhadap sifat fungsional dan warna tepung albumin telur itik. *Agrotech*, Vol 21(2):108-111.
- Puspitasari R. 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi Berbeda (Skripsi). Fakultas. Insitiut Pertanian Bogor, Bogor.
- Romantica, E. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi yang Berbeda pada Pembuatan Tepung Telur *Pan Drying* terhadap Kadar Air, Rendemen Daya Buih dan Kestabilan Buih. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Romantica, E., I. Thohari, and L.E. Radiati. 2017. Effect on fermentation time to water content, rendement, foaming capacity and foaming stability of pan drying egg powder. *J. Apl. Teknol. Pangan* 4:1–8.

- Said, M. I., J. C. Likadja., dan Asteria. 2018. Karakteristik tepung telur ayam ras yang difermentasi dengan ragi tape secara aerob. *Jurnal Peternakan*, 1(3):1-10.
- Sahara, E., S. Sandi, dan F. Yosi. 2020. Pengembangan produk telur ayam arab silver (*silver brakel*) rendah lemak dan kolestrol dengan pemberian kitosan murni dalam ransum. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan*. 2:120–126.
- Sassner, P., C. G. Martensson, M. Galbe, G. Zacchi. 2008. Steam pretreatment of H₂SO₄-impregnated salix for the production of bioethanol. *bioresour. Technol.* 99:137–145. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2006.11.039>
- Stadelman, W. J. and O. J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology Fourth Edition*. The Haworth Press, Inc, New York.
- Steel, R.G.D., and J. H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1989. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sulistiyanto, B., S. Sumarsih, C. S. Utama. 2019. Pengaruh pemberian limbah penetasan yang diolah dengan mineral pengikat bentonite terhadap performans produksi ayam kampung super. *Sains Peternak*. 17-24. <https://doi.org/10.20961/Sainspet.V17i1.25656>
- Widarta, I. W. R. 2017. *Teknologi Telur. Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana*, Bali. 53:1689–1699
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Yurliasni, Zakaria, Y. 2013. Kajian penambahan khamir *kluveromyces lactis*, *candida curiosa* dan *brettanomyces custersii* asal dadih terhadap konsentrasi asam-asam amino, lemak, organik dan karbohidrat susu kerbau fermentasi (dadih). *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati dan Fisik*, 15 (1):54-59.