

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan E., S. Umela dan A.A. Hasan. 2017. Pengaruh lama pengasinan pada pembuatan telur asin dengan cara basah. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(2):133-141.
- Adventi, B. S., Widyawati dan A. R. Utomo. 2015. Pengaruh konsentrasi garam terhadap sifat fisiokomia dan organoleptik telur asin beluntas (*Pluchea Indica Less*), teh hitam (*Camelia Sinensis*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(12): 55-60.
- Akbar, M. Y., G. Diansyah dan Isnaini 2016. Deteksi cemaran bakteri salmonella sp. pada ikan teri (*Stolephorus spp*) hasil perikanan di perairan sungsgang Banyuasin Sumatera Selatan. *Jurnal Maspari* 8(1):25-30.
- Amir S., S. Sirajudin dan N. Jafar. 2014. Pengaruh konsentasi garam dan lama penyimpanan terhadap kandungan protein dan kadar garam telur asin. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanudin.
- Andriani., M. A. Djaelani dan T. R. Saraswati. 2015. Kadar proksimat telur itik pengging, itik tegal, itik magelang. *Jurnal Akademika Biologi*. 4(3): 8-15.
- AOAC. 1989. Official Methods Of Analysis Of Association Of Official Analitical Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- Asri N., P. Darmadji dan S. Kanoni. 2013. Pengaruh penambahan asap cair terhadap sifat kimia dan sensoris telur asin rasa asap. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(2):82-88.
- Ayu, F., Rastina dan Ismail. 2018. Jumlah cemaran bakteri *Staphyulococcus aureus* pada telur asin mentah yang dijual di Pasar Induk Lambaro Aceh Besar. *JIMVET*. 2(3):296-330.
- Azzahrah. A. H., A. Hardiyanti., M. Nurhayani., I. Hartati dan B. Paramaeshela. 2017. Pengaruh Proses Penggaraman Tradisional Terhadap Rasio Kekerasan Dan Kemasiran Telur Asin. Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim. Semarang. Artikel. 26-30.
- Badan Standar Nasional. 1996. Standar Mutu Telur Asin. SNI-01-4277-1996.Jakarta.
- Chusniati., R.N. Budiono dan R. Kurnijasanti. 2009. Deteksi *Salmonella sp* pada telur ayam buras yang dijual sebagai campuran jamu di Kecamatan Sidoarjo. *Journal of Poultry Diseases*. 2(1)20-23.

- Direktorat Jenderal Pengawas Obat dan Makanan. 1992. Farmakope Indoneia: "Batas Maksimum Cemarkan Miroba Makanan, SNI No. 19-2897-1992". Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Edi, S., E. Apriana dan Fanisah. 2017. Pengaruh penambahan beberapa jenis asam terhadap proses pengolahan telur asin untuk menghilangkan bau amis. *Jurnal Edu Bio Tropika*. 5(2):54-60.
- Efi, R., N. Helilusiatiningsih dan R. N. Sarbini. 2018. Diversifikasi produk telur asin melalui penambahan tanaman herbal dan proses penyangraian. *Jurnal Dedikasi*. 3(15):90-99.
- Fatrah. M., D. I. Novieta dan Irmayani. 2018. Eektivitas ekstrak daun kelor dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar air dan kadar protein telur itilk asin. *Jurnal Bionature*. 19(1): 67-72.
- Fitria A., R. Rastina dan I. Ismail. 2018. Jumlah cemarkan bakteri *Staphylococcus aureus* pada telur asin yang dijual dipasar induk Lambaro Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. 2(3):296-303.
- Hanifah A. A., H. Amalia., M. Nurhayati., I. Hartati dan B. Paramaeshela. 2017. Pengaruh proses penggaraman tradisional terhadap rasio kekerasan dan kemasiran telur asin. Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Hastuti, S. 2010. Pengaruh perendaman dalam larutan kapur dan lama penyimpanan terhadap kualitas telur asin. *Agrointek*. 4(1): 37-81.
- Irawati. R dan N. Wahab. 2020. Teknologi pembuatan telur asin dengan penerapan metode tekanan osmotik. *Jurnal Teknologi*. 15(2):82-86.
- Irfan. F., J. Sumarmono dan T. Setyawardani. 2021. Tingkat kemasiran, kadar garam dan kadar air telur asin yang dibuat dengan menambahkan tepung jahe dan bawang putih pada adonan. *Jurnal Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. 3(3). 574-582.
- Ismoyowati dan D. Purwantini. 2013. Produksi dan kualitas telur itik lokal di daerah sentra peternakan itik. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. 13(01):11- 16.
- Isti, R. L., M. M. D. Utami dan J. I. Sanyoto. 2017. Pengaruh konsentrasi garam dan umur telur terhadap tingkat kesukaan konsumen telur asin. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 1(1):1-7.
- Ivan, M.M., dan Wati. 2014. Uji organoleptik telur asin dengan konsentrasi garam dan masa peram yang berbeda. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Artikel 646-649.
- Kadek, K. A., A. A. G. O. Dharmayudha., I. B. N. Swacita dan L. M. Sudimartini. 2015. Analisis nilai gizi telur itik asin yang dibuat dengan media kulit

- buah manggis selama masa perendaman. *Jurnal Buletin Udayana*. 7(2):121-128.
- Latipah I. R., M. M. D. Utami dan J. I. Sanyoto. 2017. Pengaruh konsentrasi garam dan umur telur terhadap tingkat kesukaan konsumen telur asin. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 1(1):1-7.
- Lesmayanti, S., dan Rohaeni. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi"*
- Melia, S., dan I. Juliarsi. 2010. Identifikasi bakteri pada pegangan eskalator di salah satu pusat perbelanjaan di kota Manado. *Jurnal Ilmiah Sains*. 17(1):13-18.
- Mediati. F.P. 2017. Telur asin sehat rendah lemak tinggi protein dengan metode perendaman jahe dan kayu secang. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan*. 6(2):94-102.
- Michelle, V. H., E. D. Queljoe dan S. B. Roundonuwu., 2017. The effect depping time and storage eeg in gelatin to protein, water, haugh unit, foaming value and bacterial colony forming. *Proceeding: International Seminar On Food and Agricultural Sciences*. Agritech Press. 1(3) 239- 242.
- Novia, D., Juliyarsi dan P. Andalusia. 2011. Evaluasi total koloni bakteri dan cita rasa telur asin dengan perlakuan perendaman ekstrak kulit bawang (*Allium Ascalonicum*). *Jurnal Peternakan Indonesia*. 13(2):92-98.
- Nursiwi, A., P. Darmadji dan S. Kanoni. 2013. Pengaruh penambahan asap cair terhadap sifat kimia dan sensoris telur asin rasa asap. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(2): 82-89).
- Oktaviani., N. Kariada dan N. Utami. 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. *Unnes Journal Life Science*. 1(2):107-112.
- Pasquoa CM., R. Evilda., P. Juliana and J.E Neto. 2012. Egg quality of laying hens in different conditions of storage, ages and housing densities. *J Res Bras Zootec*, 41(9): 2064-2069.
- Ramli I. dan Nurhikmah. 2020. Teknologi pembuatan telur asin dengan penerapan metode tekanan osmotik. *Jurnal Ilmu Teknologi*. 15(2): 82-86.
- Ratna Pandu F., 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 *Eschricia coli*. *Jurnal Buletin Veteriner Udayana*. 7(1):1-47.

- Restia D., T. R. Ferasyi., Ismail dan A. Hamzah . 2018. Jumlah cemaran mikrob pada telur asin mentah yang dijual di Pasar Ulee Kareng Banda Aceh. *Jurnal Ilmu Veteriner*. 2(4):435-441.
- Rukmiasih., N. Ulupi dan W. Indriani. 2015. Sifat fisik, kimia dan organoleptik telur asin melalui penggaraman dengan tekanan dan konsentrasi garam yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 3(03):142-145.
- Safrullah, A., S. Sirajuddin Dan N. Jafar. 2014. Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Protein Dan Kadar Garam Telur Asin. Artikel. 18 April 2014.
- Sahat. 1999. Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Garam pada Proses Pembuatan Telur Asin Terhadap Karakteristik dari Telur Asin Puyuh (*Cortunix cortunix japonica*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sari W.U., A.R. Agustin dan F Zuhro.2019. Potensi penambahan ekstrak daun beluntas dan kulit manggis terhadap kualitas fisik telur itik asin. *Jurnal Biologi dan Konservasi*. 1(1):9-16.
- Simanjuntak., S. Wasito dan K. Widyaka. 2013. Pengaruh lama pengasapan telur asin dengan menggunakan serabut kelapa terhadap kadar air dan jumlah bakteri telur asin asap. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1):195-200.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroa dalam Pangan. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik). Penerjemah B. Sumantri. Gramedia Pustaka. Utama, Jakarta.
- Suprpti, I. M. L. 2002. Pengawetan Telur. Kanisius (Anggota IKAPI). Yogyakarta.
- Tika, A., M.A. Djaelani dan T.R.Saraswati. 2015. Kadar proksimat telur Itik Pengging, Itik Tegal, Itik Magelang di balai pembibitan dan budidaya ternak nonruminansia, Ambarawa. *Jurnal Biologi*. 4(03):8-15.
- Wibowo, D.G., A. Y. Widanti dan A. Mustofa. 2017. Penambahan ekstrak jahe dan ekstrak kunyit putih pada pembuatan telur asin dengan variasi lama pemeraman. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 16-25.
- Winarno FG, dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor

Wulandari, Z. 2004. Sifat fisikokimia dan total mikrooba telur itik asin hasil teknik penggaraman dan lama penyimpanan yang berbeda . Jurnal Media Peternakan. 20(2):38-45.

Zulaekah dan E. Nur. 2005. Pengaruh konsentrasi ekstrak daun teh pada pembuatan telur asin rebus terhadap jumlah bakteri dan daya terimanya. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi. 6(1):1-13.

Zuzana H., K. Kejlova and J. Sosnocova.2014. Microbial contamination of paper based food contact materials with different contents of recycle fiber. Czech J Food Sci. 33:308-312.