

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, NAB, Bhakti, ES, Risa, F.S, Wulan, S. 2016. Hardness dan optical properties dari itik asap dengan variasi penggunaan suhu oven. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4) 2016 Indonesian Food Technologists.
- Asih, Wijayanti, dan Sugiarto. 2011. Pengaruh konsentrasi keragenan dan gula pasir terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik jelly drink alang-alang (*Imperata cylindrica (L.) P. Beauv*). Undergraduate Thesis. Surabaya: Widya Mandala Catholic University.
- Astawan, M. 2009. *Telur Asin Aman dan Penuh Gizi*. UI Press, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4277-1996 Standar Mutu Telur Asin. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Second Edition. Springer Berlin. Berlin.
- Darmadji, P. 1996. *Aktivitas anti bakteri asap cair yang diproduksi dari bermacam-macam limbah petani*. Yogyakarta: Agritech.
- Dayurani, R., Mardiaty, S. M., & Djaelani, M. A. 2019. Kadar lemak, indeks kuning telur, dan susut bobot telur itik setelah pencucian air dan perendaman ekstrak daun jambu biji (*psidium guajava*). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 4(1), 35–44.
- Djaelani, M. A. 2016. Ukuran rongga udara, pH telur dan diameter putih telur, ayam ras (*Gallus L.*) Setelah pencelupan dalam larutan rumput laut dan disimpan beberapa waktu. [ejournal2.undip.ac.id/index.php/baf/index](http://ejournal2.undip.ac.id/index.php/baf/index). 1:19–23.
- Fajriana, E., Djaelani, A., dan Gunawan, A. 2020. Pengaruh media pengasapan terhadap kualitas eksterior dan organoleptik telur asin asap. *Rawa Sains : Jurnal Sains Stiper Amuntai*, 10(1), 26–37.
- Fatrah, M. F., Novieta, I. D., dan Irmayani. 2018. Efektivitas ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera Lamk*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar air dan kadar protein telur itik asin. *Jurnal Bionature*. 19(1): 67–72.
- 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 pengasapan ditinjau dari jumlah *Eschericia coli*. *Buletin Veteriner Udayana* 1 (7): 41- 47.
- Ganasen, P., dan S. Benjakul. 2010. Physical properties and microstructure of pidan yolk as affected by different divalent and monovalent cations. *Food Science and Technology*. 43: 77 – 85.

- Ganda, Fuadi. 2010. Pengaruh lama pengasapan dengan bahan bakar sabut kelapa (*Coco fiber*) dan penyimpanan telur asin asap terhadap nilai gizi organoleptik (Skripsi S-1 Fakultas Peternakan). Padang: Universitas Andalas.
- Jahidin, J.P. dan H. Lukman. 2007. Pengaruh konsentrasi garam dan natrium nitrit terhadap kualitas dan sifat organoleptik telur itik asin. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Kaewmanee, T., Benjakul, S., and Visessanguan, W. 2008. Changes in chemical composition, physical properties and microstructure of duck egg as influenced by salting. *Journal Food Chemistry* 112(2008) 560-569.
- Kastaman, R., Sudaryanto dan B. H. Nopianto. 2009. Kajian proses pengasapan telur metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman. *J. Tek. Pert.* 19(1): 30-39.
- Komala, I. 2008. Kandungan Gizi Produk Peternakan. Student Master animal Science, Fac. Agriculture-UPM.
- Kurtini T., dan Riyanti. 2008. Teknologi Penetasan Unggas. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Lai, K. M., Y. S. Chuang, Y. C. Chou, Y. C. Hsu, Y. C. Cheng, C. Y. Shi, H. Y. Chi and K. C. Hsu. 2010. Changes in Physicochemical Properties of Egg White and Yolk Proteins from Duck Shell Eggs Due to Hydrostatic Pressure Treatment. *Poultry Science* 89: 729-737.
- Lukito, G.A., A. Suwarastuti dan A. Hintono. 2008. Pengaruh berbagai metode pengasapan terhadap kadar NaCl, kekenyalan dan tingkat kesukaan konsumen pada telur puyuh asin. *Jurnal Animal Agriculture*, 1(1): 829-838.
- Lukman, H. 2006. Pengaruh konsentrasi garam dan lama perendaman terhadap karakteristik telur itik asin. *Majalah Ilmiah Angsana*.
- Margono, K. 2000. Pengawetan Telur Asin Dalam Kualitas Produksi Telur. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Muchtadi, T. R., Ayustaningwarno, F dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Murtidjo, B. A. 1988. Mengelola Itik. Yogyakarta: Kanisius.
- Novia, D., I. Juliyarsih, dan G. Fuadi. 2012. Kadar protein, kadar lemak dan organoleptik telur asin asap berbahan bakar sabut kelapa. *Jurnal Peternakan* 9(1):35-45.
- Nursiwi, A., Darmadji, P., dan Kanoni, S. 2013. Pengaruh penambahan asap cair terhadap sifat kimia dan sensoris telur asin rasa asap. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(2): 82-89.

- Putri, I. S. I. 2011. Pengaruh penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol dan karakteristik sensoris pada telur asin. Skripsi Penelitian Mahasiswa Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Rahdiana, N., Hakim, A., dan Majid, F. 2021. Pendampingan proses produksi telur asin asap pada kelompok usaha telur bebek Di Desa Pasirkaliki, Rawamerta, Karawang. *Jurnal Pengaduan Kepada Masyarakat*, 27 (3), 283-292.
- Robert, J.R. 2004. Factors affecting egg internal quality and egg shell quality in laying hens. *Journal of Poultry Science*, 41: 161-177.
- Rukmiasih, N. Ulupi, 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*.
- Salim, E., Syam, H. dan Wijaya, M. 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*.
- Sarwono, 1994. Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Simanjuntak, OE., Wasito, S. dan Widayaka, K. 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.
- Sipan G, WP. Winarno. 2007. Kimia umum untuk pengobatan herbal. Karyasari. [http://abgnet.blogspot.com/2007/10/tahukahanda\\_03.html](http://abgnet.blogspot.com/2007/10/tahukahanda_03.html)
- Stadelman, W. J. and O.J. Cotteril, 1973. *Egg Science and Technology*. Mac Millan.
- Suharno. 2001. *Beternak itik secara Intensif*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sumarni dan N. Djuarnani. 1995. *Diktat Penanganan Pascapanen Unggas*. Departemen Pertanian. Balai Latihan Pertanian, Ciawi Bogor.
- Suprapti, L.M, 2002. *Pengawetan Telur, Telur Asin Tepung Telur dan Telur Beku*, Kanisius, Yogyakarta.
- Sutiasih, T., L. A. Yuliandri, dan A. Falahudin. 2017. Pengaruh perendaman ekstrak teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap nilai susut bobot dan sifat organoleptik Telur Ayam Ras. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan* 5(2).
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi penyimpanan pangan*. Arcan. Jakarta.
- Timba. 2006. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kayu bakar sebagai bahan pengasap terhadap sifat organoleptik daging se'i (daging asap khas timor). Skripsi. Fapet Undana, Kupang.

- Wang X, Gao Z, Xiao H, Wang Y, Bai J. 2013. Enhanced mass transfer of osmotic dehydration and changes in microstructure of pickled salted egg under pulsed pressure.
- Warisno. 2005. Membuat Telur Asin Aneka Rasa. Jakarta: Agromedia.
- Wibowo, D. G., Widanti, Y. A., dan Mustofa, A. 2017. Penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale var Amarum*) dan ekstrak kunyit putih (*Curcuma zedoaria*) pada pembuatan telur asin dengan variasi lama pemeraman. Jurnal Teknologi Pertanian. 8(2): 16–25.
- Widyantoro B, Sulistyowati M, Wasito S. 2013. Evaluasi kadar air dan jumlah bakteri telur asin asap. J Ilmiah Peternakan, 1(1): 276-281.
- Widyastuti, S., S. Saloko, Murad, Rosmilawati. 2012. Optimasi proses pembuatan asap cair dari tempurung kelapa sebagai pengawet makanan dan prospek ekonomisnya. Agroteksos.
- Winarno, F. G., dan Koswara, S. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Wulandari, Z., 2002. Sifat organoleptik, sifat fisikokimia dan total mikroba telur itik asin hasil penggaraman dengan tekanan. Tesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yudho, S. P. U., Thohari, I., & Susilo, A. 2017. Pengaruh penambahan kalium iodat (Kio 3) terhadap kadar iodium, kadar air, pH, dan warna kuning Telur pada telur asin. Maduranch. 2(2): 59–66.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan kualitas telur. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.