

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, N.I. 2013. Karakteristik Tepung Telur Berdasarkan Jenis Ragi dan Lama Fermentasi Yang Berbeda. Tesis. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Amaliah, L., Nahariah, Fattah, H., Hikmah, 2017. Karakteristik fungsional telur infertil sisa hasil penetasan yang difermentasi menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* pada level yang berbeda. *J. Ilmu dan Teknol. Pangan* 5, 107–112.
- Arifin, N. 2023. Pengaruh Penambahan Ragi Tempe Terhadap Kualitas Fisik Tepung Telur Itik. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi
- Asghar. A and M. Abbas. 2012. Dried egg powder utilization, a new frontier in bakery products. *Agriculture and Biology Journal of North America*. 3(12): 493-505.
- Asteria. 2008. Pengaruh Level Pemberian Ragi Tape dan Lama Fermentasi Secara Aerob Terhadap Kuantitas dan Kualitas Tepung Telur Ayam Ras. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Cahyaningrum, N. 2018. Pengaruh Perbedaan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Telur Utuh Ayam Ras. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Semarang, Semarang.
- Eggway. 2011. Whole Egg, Yolk, Egg White Powder Standar. Eggway International. Pvt.Ltd. <http://www.eggway.com>. Diakses pada tanggal 5 April 2023.
- Fadilah, A.A dan R.T. Hertamawati. 2021. Perbaikan kualitas kimiawi tepung kuning telur ayam dengan fermentasi kuning telur menggunakan ragi tempe. *Applied Animal Science Proceeding Series*. 2021 Sep 25-26; Jember, Indonesia. Departement of Animal Science Politeknik Negri Jember. hlm 123-129.
- Febrina, L., R. Rusli, dan F. Muflihah. 2015. Optimalisasi ekstraksi dan uji metabolit sekunder tumbuhan libo (*Ficus Variegata* Blume). *J. Trop. Pharm. Chem* 3(2): 233-237.
- Fidianty, A.A., 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Telur Utuh Terhadap Kualitas Tepung Telur Metode Pan Drying Ditinjau Dari pH, Gula Reduksi, Lemak Dan Warna. skripsi.Fakultas Peternakan.Universitas Brawijaya. Malang.
- Hertamawati, R.T., dan A.Muhammad., 2020. Perbaikan kualitas tepung putih telur ayam ras dengan fermentasi menggunakan ragi tempe, in: E-Prosiding Seminar Nasional Ilmu Peternakan Terapan. pp. 19–22.
- 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.

- Imam, T., 2018. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Telur. UB Press, Malang.
- Indrawan, I.G., I. M. Sukada, dan I. K. Suada. 2012. Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur ditingkat rumah tangga. Indonesia. *Med. Veterinus* 1: 607–620.
- Jing, H. M. Yap, P. Y. Y. Wong and D. D. Kitts. 2009. Comparison of physicochemical and antioxidant properties of egg-white proteins and fructose and inulin Maillard reaction products. *Food Bioprocess Tech.*,11: 269-279.
- Jumriani. 2008. Kualitas dan Kuantitas Tepung Telur pada Berbagai Level Pemberian Ragi Tape dan Lama Fermentasi secara Anaerob. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Karlina. S. 2008. Pengaruh Fermentasi Ragi Tape dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Tape Ubi Jalar. Skripsi. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Khaerunnisa, Nahariah, dan Murpiningrum, E. 2016. Evaluasi jenis pengolahan terhadap daya terima organoleptik telur infertil. *J. Ilmu dan Teknologi. Peternakan.* 4: 135–138.
- Kurniawan, R., Juhanda, S., Wibowo, D.A., Fauzi, I., 2014. Pembuatan Tepung Telur Menggunakan Spray Dryer dengan Nozzle Putar, in: *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia.* pp. 1–7.
- Lomakina. K and K. Mikova. 2006. A study of the factors affecting the foaming properties of egg white-a review. *Czech Journal Food Science.* 2(3) :110-118.
- 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.
- Meyer, R and L. F. Hood. 1973. The effect of pH heat on the ultrastructure of chick and thin hen's egg albumen. *Journal Poultry Science.* 52: 1814-1817.
- Mustika. 2008. Karakteristik Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras yang Difermentasi dengan Ragi Tape secara Anaerob. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Nahariah., E. Abustam., dan R, Malaka., 2010. Karakteristik fisikokimia tepung putih telur hasil fermentasi *saccharomyces cereviceae* dan penambahan sukrosa pada putih telur segar. *JITP* 1, 35–42.
- Ndife. J, Udobi, C. Ejikeme dan N. Amaechi. 2010. Effect of oven drying on the functional and nutritional properties of whole egg and its components. *African Journal of Food Science.* 4(5):254-257.

- Nusa, I.M., B. Suarti dan R. A. Marbun. 2017. Penambahan ragi tempe dan lama fermentasi terhadap sifat mutu tepung albumin telur puyuh. *Agrium* 20(3): 211–221
- Ockerman, H. W. 1978. *Source Book of Food Scientist*. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Prakusya, T. N. 2021. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Telur Utuh dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Ragi Roti (*Saccharomyces cereviceae*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang, Semarang.
- Pujimulyani, D., Andiwarnana, S., Suprpti, 2001. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Sifat Fungsional dan Warna Tepung Albumin Telur Itik. *Agritech* 21, 108–112.
- Puspitasari, R. 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Romanoff, A.L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Eggs*. John Wiley and Sons, Inc. New York. 341.
- 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.
- Said, M.I., J.C.Likadja., dan Asteria. 2018. Karakteristik Tepung Telur Ayam Ras Yang Difermentasi Dengan Ragi Tape Secara Aerob. *J. Peternak*. 1: 1–10.
- Sani, R.N., Nisa, F.C., Andriani, R.D., Maligan, J.M., 2014. Analisis Rendemen Dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut *Tetraselmis chuii*. *J. Pangan dan Agroindustri* 2, 121–126.
- Santosa, R.S.S., Santosa, A.P., 2021. Rendemen, daya buih, waktu rehidrasi dan warna tepung putih telur yang dibuat menggunakan metode freeze drying dengan lama fermentasi berbeda, in: *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan*. pp. 24–25.
- Sari, D. N., H. Setiyatwan., dan Abun. 2016. Pengaruh lama fermentasi oleh *Bacillus licheniformis* dilanjutkan oleh *Saccharomyces cerevisiae* pada limbah udang terhadap kandungan protein dan glukosa produk. *Jurnal UNPAD*.
- Sineke, F.U., E. Suryanto., dan S. Sudewi. 2016. Penentuan Kandungan Fenolik dan Sun Protection Factor (Spf) dari Ekstrak Etanol dari Beberapa Tongkol Jagung (*Zea Mays* L). *Pharmaco Jurnal Ilmiah Farmasi*. 5(1): 275-283.

- Soeka, Y. S dan Sulistiani. 2014. Karakterisasi Protease *Bacillus subtilis* A1 InaCC B398 yang Diisolasi dari Terasi Samarinda. *Berita Biologi* 13(2):.210.
- Soekarto, S.T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Alfabeta, Bandung.
- Stadelman, W. J. and O. J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology*. 4th Ed. Food Products Press. An Imprint of The Haworth Press, Inc., New York
- Susanto, A., E. Radwitya, dan K. Muttaqin. 2017. Lama waktu fermentasi dan konsentrasi ragi pada pembuatan tepung tape singkong (*Manihot utilissima*) mengandung dekstrin, serta aplikasinya pada pembuatan produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan* 8 (1): 82-92.
- Syamsul, E.S., Anugerah, O., Supriningrum, R., 2020. Penetapan Rendemen Ekstrak Daun Jambu Mawar (*Syzygium jambos* L. Alston) Berdasarkan Variasi Kosentrasi Etanol dengan Metode Maserasi. *J. Ris. Kefarmasian Indones.* 2, 147–157.
- Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Telur*. UB Perss. Malang.
- Ukheyanna, E., 2012. *Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolitik, dan Flavonoid Total Tumbuhan Suruhan (Peperomia pellucida L. Kunth)*. Skripsi.Fakultas Mat. Dan Ilmu Pengetah. Alam, Inst. Pertan. Bogor. Bogor.
- UNECE [United Nations Economic Commission for Europe]. 2010. UNECE standard egg-2 concerning the marketing and commercial quality control of egg products. United Nations, New York dan Geneva.
- Wei, L. J., F. M. Abbas., Alkarkhi and N Huda. 2019. Physicochemical Properties of Egg Yolk Powder from Eggs of Different Types of Bird. *International Journal on Advenced Science Engineering Information Technology* 9(1): 373–378.
- Winarno, F.G dan S. Koswara. 2002. *Telur, Penanganan dan Pengolahannya*. M-BRIO Press, Bogor.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 30.