

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengolaan Produk Unggas. Universitas Andalas. Padang.
- Ariawan, B.A., dan H. Harapin. 2021. Kualitas fisik dan organoleptik telur asin dari berbagai jenis telur unggas. *Jurnal Galung Tropika*. 10(2):221-233.
- Agustina, N., M. R. Setiawati dan U. Santoso. 2013. Pengaruh perlakuan lama simpan terhadap kadar air putih telur. *Jurnal Teknologi Pangan*. 20(2):45-58.
- Agustina, K.K., 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 pemeraman. *Buletin Veterinir Udayana*. 7(2): 121-128.
- Akbar, M. 2022. Pengaruh perendaman dengan larutan daun kemangi ( *Ocimum basilicum l* ) untuk mempertahankan kualitas internal telur ayam. *Prosiding Seminar Nasional Cendekia Peternakan*. Kediri.
- Akli, F., M. R. Julinda dan W. Ari. 2020. Pemanfaatan bawang tiwai (*Eleutherine Americana merr*) terhadap kualitas telur konsumsi. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 3(2):76-83.
- Anugrah, W., D. Novieta. I. Irmayani, dan Fitriani. 2023. Nilai pH dan kandungan protein telur itik asin yang ditambah tepung kulit buah kecap (*Sandoricum koetjape*). *Jurnal Gallus- gallus*. 1(2):60-66.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Azizah, N., E. Wahyuni, dan D. Rahmawati. 2018. Peningkatan nilai pH dan ikatan *lysozyme* dan *ovomusin* pada telur. *Jurnal Biokimia Terapan*. 35(2):45-58.
- Badan Standardisasi Nasional. 2022. Pengukuran pH dengan Teknik Kalibrasi Dua Titik. Jakarta.
- Banuerea, L. 2017. Pengaruh Penggunaan Jahe Merah pada Pembuatan Telur Asin Cara Basah Terhadap Kualitas Fisik Telur Asin Samak. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.
- Bobyda, E. 2009. Pengaruh lama simpan dan suhu penyimpanan terhadap kadar air pada telur. *Jurnal Keamanan Pangan*. 15(2):45-58.
- Damanik, G.M., S. Kismiati, dan Sutopo. 2019. Pengaruh lama penyimpanan telur tetas itik magelang terhadap bobot telur, susut bobot dan ukuran rongga udara di sakter Banyubiru. *Jurnal Agromedia*. 37(2): 83-90.
- Dayurani, R., S. M. Mardiaty, dan D. A. Muhammad. 2019. Kadar lemak indeks kuning telur dan susut bobot telur itik setelah pencucian air dan perendaman ekstrak daun jambu biji (*Psidium guajava*). *Bulletin Anatomi dan Fisiologi*. 4(1):44.

- Ditjen POM. 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Engelen, A., S. Umela, dan A. A. Hasan. 2017. Pengaruh lama pengasinan pada pembuatan telur asin dengan cara basah. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(2):133- 141.
- Eke, M., N.I. Olaitan., and J.H. Ochefu. 2013. Effect of storage condition on the quality attributes of shell (table) eggs. *Nigerian Food Journal*. 31(2): 18-24.
- Fachry, A. R., R. M. A. Sastrawan, dan G. Svingkoe. 2012. Kondisi optimal proses ekstraksi tanin dari daun jambu biji menggunakan pelarut etanol. *Prosiding*. Pekanbaru.
- Fadhlurrohman, I., S. Juni, dan S. Triana. 2021. Tingkat kemasiran kadar garam dan kadar air telur asin yang dibuat dengan menambahkan tepung jahe dan bawang putih pada adonan. *Prosiding Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. Purwokerto.
- Faikoh, N.E. 2014. *Keajaiban Telur*. Istana Media, Yogyakarta.
- Finata, P. R., D. M. Rudyanto., K. G. I. Suarjana. 2015. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu kamar telur itik segar dan telur yang mengalami pengasinan ditinjau dari jumlah *Eschericia coli*. *Buletin Veteriner Udayana*. 791:41-47.
- Fitri, A. 2007. Pengaruh Penambahan Daun Salam (*Eugenia polyantha Wight*) terhadap Kualitas Mikrobiologis Kualitas Organoleptis dan Daya Simpan Telur Asin pada Suhu Kamar. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fitriani, D. I., Novieta, N. Sity., dan Irfan. 2021. Nilai organoleptik dan pH telur asin dengan penambahan ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada level yang berbeda. *Jurnal Galung Tropika*. 10(1):110-118.
- Fitriasani, Y. 2010. Pengaruh Umur Induk terhadap Kualitas Internal Telur Itik Tegal yang Disimpan selama 2 Minggu. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Hamilton, R.M.G. 1982. *Methods and Factors That Affect the Measurement of Egg Shell Quality*.
- Harlina P.W., M. M. Hu, A. M. Legowo, and Y. B. Pramono. 2012. The effect of supplementation garlic oil as an antibacterial activity and salting time on the characteristics of salted egg. *Journal Applied Food Tech*. 1(4): 121-128.
- Haryanti, N. 2005. Fungsi garam dalam pengawetan makanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 10(2):45-56.
- Hempe, J. M., R. C. Lauxen, and J. E. Savage. 1988. Rapid determination of egg weight and specific gravity using a computerized data collection system. *Journal Poultry Science* 67. (6): 902–7.

- Hermawan, C. A., S. Mikael, dan H. Hidayah. 2023. Pengaruh pemanfaatan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap organoleptic dan kadar air putih telur asin itik Magelang. 5(1):48-60.
- Huang, J. F. and C.C. Lin. 2011. Production, Composition, and Quality of Duck Eggs. Woodhead Publishing Limited. Taiwan.
- Imansari, S. 2018. Pengaruh penguapan air dan CO<sub>2</sub> terhadap penyusutan bobot. Jurnal Ilmiah Kimia. 15(2):45-58.
- Ismail, R., dan F. Matili. 2014. Alelopati ekstrak air daun akasia (*Acacia mangium*). Jurnal Penelitian Ekologi. 21(2):45-58.
- Jazil, N., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2013. Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(1):43-47.
- Joseph, A., Smith, B., Williams, C., dan Davis, R. 2016. Kandungan senyawa alelokimia pada daun akasia (*Acacia mangium*). Jurnal Kimia Tumbuhan. 30(2):45-58.
- Kaewmanee, T., S. Benjakul., and W. Visessanguan. 2009. Changes in chemical composition, physical properties and microstructure of duck egg as influenced by salting. Journal of Food Chemistry. 112 : 560-569.
- Kaewmanee, T., S. Benjakul., and W. Visessanguan. 2011. Effect of NaCl on thermal aggregation of egg white proteins from duck egg. Journal of Food Chemistry. 112 : 560- 569
- Kamilah, R., D. Setiawan., dan A. B. Prasetyo. 2010. Pengaruh tanin terhadap karakteristik protein permukaan dan kualitas telur. Jurnal Ilmu Peternakan. 15(2):45-58.
- Karmila, A. 2008. Proses penyamakan kulit telur menggunakan tanin. Jurnal Kimia Terapan Indonesia. 12(2):78-85.
- Kasmudjiastuti. 2015. Prinsip-proses penyamakan nabati. Jurnal Penelitian Kulit. 20(2):45-58.
- Kastaman, R., E. S. Rahayu, dan A. B. Susanto. 2004. Pengaruh kadar air terhadap tekstur telur asin. Jurnal Pangan dan Gizi. 30(2):45-58.
- Kastaman, R., Sudaryanto, dan Nopianto. 2010. Kajian proses pengasinan telur metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman. Jurnal Teknologi Industri. 19(1): 30-39.
- Ketut, S., R. Dewati dan Suprihatin. 2016. Garam industri berbahan baku garam krosok dengan metode pencucian dan evaporasi. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. UPN Veteran. Surabaya. Jurnal Teknik Kimia. 11(1):30-36.
- Komala, S. 2008. Kandungan air pada putih dan kuning telur itik. Jurnal Peternakan Unggas. 12(2):45-58.
- Kristiana, A. 2019. Alelokimia: metabolit sekunder yang diproduksi oleh tanaman. Jurnal Bioteknologi Tanaman. 23(1):78-85.

- Kurniawan, R. 2022. Pengaruh Tingkat Konsentrasi Larutan Garam pada Pembuatan Telur Asin dengan Metode Basah terhadap Kualitas Fisik dan Total Mikroba. Universitas Jambi. Jambi.
- Kurtini, T., K. Nova, dan D. Septinova. 2011. Produksi Ternak Unggas. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Latipah, R. I., D. M Utami, dan I. Sanyoto. 2017. Pengaruh konsentrasi garam dan umur telur terhadap tingkat kesukaan konsumen telur asin. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 1(1):1-7.
- Lestari, D., Riyanti, dan W. Veronica. 2015. Pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur itik Tegal. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1):7-14.
- Malik, J., A. Santoso, dan O. Rachman. 2008. Sari hasil penelitian mangium (*Acacia mangium*) Wild. Kementerian Kehutanan Republik Indonesia. *Journal of Hazardous Materials*. 174 : 9-16.
- Margono, K. 2000. Pengawetan Telur Asin Dalam Kualitas Produksi Telur. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Muchtadi, T. R., F. Ayustaningwarno, dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Mulyadi, R. 2010. Kualitas Fisik Telur Ayam Ras dan Telur Itik yang Diawetkan Dengan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava linn*) dan Daun Jati (*Tectona grandis*) pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Mushawwir, A. dan D. Latipudin. 2013. Biologi Sintesis Telur; Perspektif Fisiologi, Biokimia, dan Molekuler Produksi Telur. Edisi ke-1. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Novia, D. I., Juliyarsi, dan P. Andalusia. 2011. Evaluasi total koloni dan cita rasa telur asin dengan perlakuan perendaman ekstrak kulit bawang (*Allium ascalonium*). *Jurnal Peternakan Indonesia*. 13(2): 92-98.
- Novika, Z., M. A. Djaelani, dan S.M. Mardiaty. 2017. Kualitas telur itik setelah perendaman dengan ekstrak daun salam (*Syzygium polyantha*) dan disimpan pada suhu 4°C. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 2(2): 120-127.
- 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.
- Octarisa, A. 2013. Pengaruh warna cangkang telur itik terhadap proses penyisipan garam. *Jurnal Peternakan Itik Indonesia*. 17(2):78-85.
- Oyun, M.B, 2006, Allelopathic Potentialities of *Gliricidia sepium* and *Acacia auriculiformis* on the Germination and Seedling Vigour of Maize (*Zea mays L*). *Journal Agricultural and Biological Science*. 1(3): 44-47.
- Poedjiadi, A. dan F.M. T. Supriyanti. 2005. Dasar-dasar Biokimia. UI-Press. Jakarta.

- Pratiwi, S. 2011. Karakteristik telur itik yang baik. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 35(2): 78-85.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Purwati, D., M. A. Djaelani, dan Y. W. Y. Eny. 2015. Indeks kuning telur (IKT), haugh unit (HU) dan bobot telur pada berbagai itik lokal di Jawa Tengah. *Jurnal Biologi*. 4(2): 1-9
- Rahmawati, S. 2018. Tanin sebagai zat organik larut air dalam ekstrak tumbuhan. *Jurnal Penelitian Tumbuhan*. 25(2):78-92.
- Saputra, R., S. Dian, dan T. Kurtini. 2015. Pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur ayam ras. *Jurnal Ilmu Peternakan Terpadu*. 39(1): 75-80.
- Saraswati, R., dan S. Tana. 2016. Karakteristik fisik telur sebagai indikator kualitas. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2):45-58.
- Sari, F. R. E., Rukimiasih, R. R. A. Maheswari. 2013. Karakteristik kimia dan total mikroba telur asin dengan lama pengovenan yang berbeda selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Peternakan*. 1(2):71-75.
- Sarkar, A. 1995. Penggunaan tanin, aldehyd, dan lemak sebagai bahan penyamak kulit. *Jurnal Kimia Industri*. 10(2):35-48.
- Sarwono, A. 1996. *Pengolahan Telur Itik*. Penerbit Pustaka Mandiri. Jakarta.
- Septiana, R., D. Pratama, dan R. Sari. 2015. Korelasi nilai pH telur dengan nilai pH albumen dan yolk. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 20(2):45-58.
- Simanjuntak, O. E., S. Wasito, dan K. Widayaka. 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.
- Sirait, C. H. 1987. Penggunaan larutan teh dalam proses pengasinan terhadap daya simpan telur asin. *Buletin Peternakan*. 11 (1): 29 – 32.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik)*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik)* Penerjemah B. Sumantri. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sulaiman, A. dan S. N. Rahmatullah. 2011. Karakteristik eksterior produksi dan kualitas telur itik alabio (*Anas platyrhynchos* Borneo) di sentra peternakan itik Kalimantan Selatan. *Bioscientiae*. 8(2):46-61.
- Susilawati, M. 2015. *Perancang Percobaan*. Universitas Undayana. Denpasar.
- Tamal, A. 2018. Pengaruh perendaman telur dalam ekstrak kulit kayu akasia terhadap lapisan pelindung dan transfer air serta karbondioksida. *Jurnal Biologi Terapan*. 25(2): 45-58.

- Wibowo, D. G., Y. A, Widanti, dan A. Mustofa. 2017. Penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale var amarum*) dan ekstrak kunyit putih (*Curcuma zedoaria*) pada pembuatan telur telur asin dengan variasi lama pemeraman. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2):16-25.
- Widnyani, D. A.P., I. G, Mahardika dan I . P. A. Aswata. 2021. Pengaruh pemberian asam amino lisin dan metionin melalui air minum terhadap kualitas telur ayam *isa browning* yang disimpan selama 4 minggu. *Jurnal Peternakan Tropika*. 9(1):589-602.
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. M -Brio Press. Bogor.
- Wulandari, Z., Y. Haryadi dan P.S. Hardjosworo. 2002. Sifat organoleptik dan karakteristik mutu telur itik hasil penggaraman dengan tekanan. *Media Peternakan*. 25(1): 7-13.
- Wulandari, Z. 2004. Sifat fisikokimia dan total mikroba telur asin hasil teknik penggaraman dan lama penyimpanan yang berbeda. *Media Peternakan*. 27(2):38-45.
- Wulandari, A., R. Pratiwi, dan D. Setiawan. 2013. Pengaruh senyawa tanin dalam penyamakan kerabang telur terhadap sifat impermeabel pori-pori. *Jurnal Penelitian Biologi*. 20(2):45-58.
- Yanti, A., D. Pratama, dan R. Sari. 2016. Potensi fenolat, terpenoid, dan alkaloid sebagai senyawa penghambat atau toksis. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 25(2):45-58.
- Yosi, Fitra., H. Nurul., Jurlinda., dan S. L. Meisji. 2016. Kualitas fisik telur asin pegagan yang diproses dengan menggunakan abu pelepah kelapa sawit dan asap cair. *Buletin Peternakan*. 40(1):66-74.
- Yudho, S. P.U., I. Thohari, dan A. Susilo. 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.
- Yulianti, L. D., H. A. Adelina., dan P. S. Heni. 2022. Pengaruh letak *cage* dalam kandang tertutup terhadap kualitas telur ayam petelur *hy-line brown*. *Jurnal Ternak Tropika*. 23(2):120-129.
- Yuniarti, E. 2010. Aktivitas senyawa daun akasia sebagai penghambat pertumbuhan jamur. *Jurnal Bioteknologi Pertanian*. 14(2):78-85.
- Zulfikar. 2008. *Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman dalam Campuran Larutan Garam dengan Ekstrak Jahe yang Berbeda*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.