

DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, 2005. Metode Penelitian. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Churchill. Gilbert A. 2005. Dasar – Dasar Riset Pemasaran. Alih bahasa andrianti jakarta. Erlangga.
- Ekayani, I.A.P.H. 2011. Optimalisasi kadar garam dan media pemeraman dalam pembuatan telur asin bermutu. Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. 8(1).
- Engelen, A. 2017. Analisis sensori dan warna pada pembuatan telur asin dengan cara basah. Jurnal technopreneur. 5(1), 8–12.
- 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.
- Gasperz, V. 1991. Metoda Perancangan Percobaan Untuk Ilmu-Ilmu Pertanian, Ilmu-Ilmu Teknik Dan Biologi. Bandung: CV. Armico
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging Dan Telur. Liberty. Yogyakarta
- Hanifah, A.A., H. Amalia, M. Nurhayani, I. Hartati dan B. Paramaeshela. 2017. Pengaruh proses penggaraman tradisional terhadap rasio kekerasan dan kemasiran telur asin. Prosiding SNST Ke-8 Tahun 2017 Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang, 26–30.
- Harry, H. W. 2004. Practical Food Microbiology and Technology. The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut.
- Herlinae, Yemima dan Rani. 2018. Pengaruh lama pemeraman dengan tingkat jumlah garam yang berbeda terhadap uji organoleptik telur asin. Jurnal Ilmu Hewani Tropika, 7(1), 17–21.
- Isnani, R. 2018. Uji Organoleptik Perendaman Telur Asin dengan Menggunakan Ekstrak Jeruk Purut. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Kadir, M., S.R. Taha dan E.J. Saleh. 2019. Pengaruh variasi jumlah telur itik terhadap respon uji organoleptik tiliaya. Jambura Journal of Animal Science. 2(1)
- Kartika, B., Hastuti, P dan Suprpto, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta

- Kastaman, R., Sudaryanto dan B. H. Nopianto. 2009. Kajian proses pengasinan telur metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman. *J. Tek. Pert*, 19(1): 30-39.
- Ketaren, P. P. 2007. Peran itik sebagai penghasil telur dan daging nasional. *Wartazoa*, 17 (3), 117 – 127.
- 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.
- Kusuma, E., M.D. Rudyanto, dan I.K. Suada. 2013. Pengasinan mempengaruhi kualitas telur itik Mojosari. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5), 645–656.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek)*. Ebook pangan. 1-28
- Lesmayati, S., dan Rohaeni, E. S. 2014. Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. prosiding seminar nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi,”(4), 595–601.
- Lestari, E., Ismoyowati, dan Sukardi. 2013. Korelasi antara bobot telur dengan bobot tetas dan perbedaan susut bobot pada telur entok (*Cairrina Moschata*) dan itik (*Anas Plathyrrinchos*). *J Ilmiah Petern*.1(1):163-169.
- Lukman, H. dan Suryono.2021. Kualitas organoleptik telur asin dengan penambahan bawang. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII tahun 2017. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman 24–25.
- Munir, I. M. dan RS. Wati. 2014. Uji organoleptik telur asin dengan konsentrasi garam dan masa peram yang berbeda (organoleptic test of salted eggs with difference salt concentration and curing time). Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner , 646–649.
- Muhammad, N., E. Sahara, S. Sandi, dan F. Yosi. 2014. Pemberian ransum komplit berbasis bahan baku lokal fermentasi terhadap konsumsi, pertambahan bobot badan, dan berat telur itik lokal Sumatera Selatan. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 3(2), 20–27.
- Nadeak, H. S. 2018. Pengaruh Penggunaan Jahe Merah Pada Pembuatan Telur Asin Cara Basah Terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin Samak. Skripsi.Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Jambi. 1–12.

- Negara, J.K A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 04 (2): 286-290.
- Novitriani, K., dan D.Sucianawati. 2014. Analisa kadar iodium pada telur asin. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. 12(1), 236.
- Nuruzzakiah, H., Rahmatan, dan D. Syafrianti. 2016. Pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar protein dan kualitas organoleptik telur bebek. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*.1(1) :1-9.
- Oktaviani, H., N. Kaniada dan N. R. Utami. 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. *Jurnal Unnes of life Sciense*, 1(2): 106-112.
- Putri, I. S. I. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) Terhadap Aktifitas Antioksidan, Total Fenol Dan Karakteristik Sensoris Pada Telur Asin. Skripsi Penelitian. Mahasiswa Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Rania, A. Z., K.S. Ahyani dan E.P. Utami. 2021. Upaya peningkatan pendapatan keluarga (UP2K) dan promosi UMKM pada Kampung Setu Desa Bojonggede melalui pembuatan telur asin. *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung*. Vol: I No: 26
- 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):142-145.
- Samudera, R. dan A. Malik. 2016. Berbagai media pembuatan telur asin terhadap kualitas organoleptik .*Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi*. Fakultas Pertanian, Jurusan Peternakan Universitas Islam Kalimantan. 4(1): 46-49.
- Sahria. 2017. Pengaruh Metode dan Lama Pengasinan Yang Berbeda Dengan Penambahan Asap Cair Terhadap Kualitas Telur Asin. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makasar.
- Santi, B., P. Sri, dan A. Rulianto. 2015. Pengaruh konsentrasi garam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik telur asin beluntas (*Pluchea indica less*) Teh hitam (*Camelia sinensis*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(2), 55–60.
- Setyaningsih, Apriantono, Maya, S. 2010. Analisis Sensori untuk industri pangan dan agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor
- Siegel, S. 1992. Statistik Non Parametrik. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik). Penerjemah B. Sumantri. Gramedia Pustaka. Utama, Jakarta.
- Suryono, C. dan L.Ningrum. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. Jurnal Pariwisata. 5 (2),95–106.
- Swacita, I.B.N., dan I.P.S. Cipta. 2011. Pengaruh sistem peternakan dan lama penyimpanan terhadap kualitas telur itik. Buletin Veteriner Udayana Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana. 3(2), 91–98.
- Umi, L.K, Katri, B.A, dan Aji, B.S. 2012. Pengaruh perendaman dalam ekstrak teh hijau terhadap umur simpan telur asin. Jurnal Teknosains Pangan 3(2):111-121
- Winarno, F.G., dan S. Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Winarti, E. 2004. Pembuatan Telur Asin Laporan Kegiatan Penelitian dan Pengkajian. BPTP Yogyakarta. Yogyakarta
- Yulianti, H. T., dan T.W. Sasmi. 2022. Manfaat telur asin sebagai salah satu alternatif asupan gizi bagi selama pandemi covid-19. Konferensi Nasional Penelitian dan Pengabdian (KNPP) Universitas Buana Perjuangan Karawang .1194–1199.
- Yuniati, H., dan A. Almasyhuri. 2012. Pengaruh perbedaan media dan waktu pengasinan pada pembuatan telur asin terhadap kandungan Iodium telur. Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan, 22(3 Sep), 138–143.
- Zulaekah, S., 2002. Ilmu Bahan Makanan 1. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.