

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad B.A., H. Harapin. 2021. Kualitas fisik dan organoleptik telur asin dari berbagai jenis telur unggas. *Jurnal Galung Tropika*. 10(2): 221-233. <http://dx.doi.org/10.31850/jgt.v10i2.790>.
- Astawan, M. 2009. *Telur Asin Aman dan Penuh Gizi*. UI Press, Jakarta.
- Awang, K. and D. Taylor, 1993. *Acacia mangium: Growing and Utilization*. Winrock International dan Food and Agriculture Organization of the United Nations, Bangkok.
- Banurea, L. 2017. Pengaruh Penggunaan Jahe Merah Pada Pembuatan Telur Asin Cara Basah Terhadap Kualitas Fisik Telur Asin Samak. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi.
- Budiman, A., A. Hintono dan Kusrahayu, 2012. Pengaruh lama penyangraian telur asin setelah perebusan terhadap kadar NaCl, tingkat keasinan dan tingkat kekenyalan. *Jurnal Animal Agriculture*. 1 (2): 219- 227.
- Budisutiya dan E. Arisandi. 2006. Penggunaan babakan kulit kayu bakau (*Rhizophora mucronata* Lamck) sebagai pengawet telur ayam ras. *Jurnal Hutan Tropis Borneo* 18: 39–53.
- Brigita, S.A., S.W. Paini, R.U. Andrianus. 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
- Correia, R., J.C.Quintela, M.P. Duarte, and M.Goncalves. 2020. Insight for the valorization of biomas from portuguese invasive acacacia Spp. In *abiorefinery perspective*. *Forest*. 11(12): 1342
- Danarto, Y.C., S.A. Prihananto dan Z.A. Pamungkas. 2011. Pemanfaatan tanin dari kulit kayu bakau sebagai pengganti gugus fenol pada resin fenol formaldehid. Hal. D02:1-5 dalam: *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”*, 22 Februari 2011. Yogyakarta.
- Eli, S. 2010 . Peningkatan indeks warna kuning telur dengan pemberian tepung daun kaliandra (*Calliandra calothyrsus*) dan kepala udang dalam pakan itik. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 5(1): 13-19.
- Engelen, A. 2017. Analisa sensori dan warna pada pembuatan telur asin dengan cara basah. *Jtech*. 5 (1): 8-12.

- Faiz, H., I. Thohari, dan Purwadi, 2018. Pengaruh penambahan sari temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) terhadap total fenol, kadar garam, kadar lemak dan tekstur telur asin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternak*. 24 (3): 38–44.
- Handayani, 2020. Pembuatan telur pindang dengan penambahan daun jati (*Tectona grandis L.f.*) dan daun jambu biji (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi*. 2 (2): 14-23
- Halimu, A.N., I.D. Fitriyani, dan M. Ramadhan. 2017. Aktivitas antimikroba ekstrak etanol daun bakau *Rhizophora sp.* terhadap bakteri penyebab infeksi saluran kemih. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*. 4(1): 37-42.
- Harianto, A. 2016. Proses Pembuatan Telur Asin. *Jurnal Peternakan*: Jakarta.
- Haryanto A.N., W.Sarengat., dan D.Sunarti. 2019. Kualitas fisik telur tegal yang dipelihara menggunakan sistem pemeliharaan intensif dan semi intensif di KTT Bulusari Kabupaten Pematang. *Faculty of Animal and Agriculture Science*.
- Hintono, A. 1997. Kualitas telur yang disimpan dalam kemasan atmosfer termodifikasi. *Jurnal Sainteks* 4(3): 14-23
- Idris, S. 1984. Telur dan Cara Pengawetannya. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya Malang.
- Judoamidjojo, M, R. 1981. Teknik Penyamakan Kulit Untuk Pedesaan. Angkasa: Bandung.
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Kordi. 2012. Ekosistem Mangrove:Potensi, Fungsi dan Pengelolaan. Rineka Cipta. Jakarta.
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi . 2000. Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I.. Central Grafika. Jakarta.
- Lesmayati, S., dan E.S. Rohaeni, 2014. Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. *Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi”* (pp. 595–601).
- Lestary, A.E. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*) terhadap Kadar Air, Kadar Garam, pH dan Warna Kuning pada Telur Asin. Tesis. Universitas Brawijaya, Malang.

- Lukito, G.A., A. Suwarastuti dan A. Hintono. 2008. Pengaruh berbagai metode pengasinan terhadap kadar NaCl, kekenyalan dan tingkat kesukaan konsumen pada telur puyuh asin. *Jurnal Animal Agriculture*. 1(1): 829-838.
- Lukman, H. 2008. Pengaruh metode pengasinan dan konsentrasi sodium nitrit terhadap karakteristik telur itik asin. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*. 11 (1): 9-17.
- Malik, J., A. Santoso, dan O. Rachman. 2018. Sari hasil penelitian mangium (*Acacia mangium* Wild). *Journal of Hazardous Materials*. 174:9-16.
- Margono, K. 2000. Pengawetan Telur Asin Dalam Kualitas Produksi Telur. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Nadeak, H.S., Suryono, dan H. Lukman, 2009. Pengaruh penggunaan jahe merah pada pembuatan telur asin cara basah terhadap kualitas organoleptik telur asin samak. *Jiip*. 1(4): 1–12.
- Naibrhu, J. 2002. Antimicrobial activities of some sudanese mangroves. *Fitoterapia*. 73(1): 92-94.
- Nugroho, E., 2008. Bahan Ajar Ilmu Teknologi Susu dan Telur. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Novia, D., S. Melia, dan N.Z. Azuya, 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 70-76.
- Noviyanti, S. Wahyuni, M. Syukri, 2016. Analisis penilaian organoleptik cake brownies substitusi tepung wikau maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(1): 58-66.
- Pastiniasih. 2011. Analisis Mutu Pangan. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Prihantari, M., W. Agus, dan S. Tri, 2010. Pengaruh Lama Perendaman Abu Pelepah Kelapa Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Daya Simpan dan Kadar Kalsium Telur Asin. Skripsi Politeknik Kesehatan Yogyakarta. Yogyakarta.
- Purdiyanto, J. 2018. Pengaruh lama simpan telur itik terhadap penurunan berat, indeks kuning telur (IKT), dan haugh unit (HU). *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*. 3 (1): 23-28.

- Purwaningsih, S., E. Salamah, AYP. Sukarno, E. Deskawati, 2013. Aktivitas antioksidan dari buah mangrove (*Rhizophora mucronata* Lamk) pada suhu yang berbeda. Jurnal Pengolah Perikanan Hasil Indonesia. Iinstitut Pertanian Bogor. 16 (3): 199-206.
- Rahayu, M. U. Soestina dan N. Sumarsi. 1991. Potensi beberapa jenis akasia di Indonesia dalam HTI. Jurnal Penelitian dan Pengembangan. 8 (1): 9-12
- Ramdayani, S., H. Lukman, dan R. Resmi. 2022. Pengaruh konsentrasi garam terhadap sifat organoleptik telur asin oven yang dibuat dengan cara basah. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan 25(1): 69-82.
- Rokhayati, U. A., S. Herijanto, 2021. Level of saltness and organoleptic on purebred eggs with different soaking times. Jambura Jurnal Animal. 4 (2): 265-272.
- Rukmana, R. dan Yuniarsih. 1996. Kedelai Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Saleh, E., B. Kuntoro, E. Purnamasari, dan W.N.H. Zain. 2012. Teknologi Hasil Ternak. Suska Press. Pekanbaru.
- Saliem HP, EM.Lakolo,T.B. Purwantini, M. Ariani dan Y. Marisa, 2001. Analisis Ketahanan Pangan Tingkat Rumah Tangga dan Regional [Laporan Hasil Penelitian].
- Setyningrum E.D., R. Kartika, dan P. Simanjuntak, 2017. Uji Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Daun Akasia (*Acacia auriculiformis* Benth.). Prosiding Seminar Nasional Kimia. ISBN 978-602-50942-0-0.
- Setyaningsih, D., A. Aprianto dan M.P.Sari, 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Simanjuntak, O.E., S. Wasito, dan K. Widayaka. 2013. Pengaruh lama pengovenan telur asin terhadap kadar air dan jumlah bakteri telur asin. Jurnal Ilmiah Peternakan 1(1): 195-200.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Suharno, B. dan K. Amri. 2000. Beternak Itik Secara Intensif. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Suharyanto, S., N.B. Sulaiman, dan I.I. Arief, 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik telur konsumsi yang beredar disekitar kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2): 275-279.
- Sukardi, A., R. Mulyarto, dan W. Safera, 2007. Optimasi waktu ekstraksi terhadap kandungan tannin pada bubuk ekstrak daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) serta biaya produksinya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 88-94.
- Sukma, A.W., A. Hintono dan B.E.Setiani, 2012. Perubahan Mutu Hedonik Telur Asin Sangrai Selama Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 585-598.
- Stepherd, R. and P. Sparks. 1994. Modeling Food Choice. Di dalam Macfie, H. J.H. and D. M. H. Thomson. *Measurement of Food Preference*. Pp 202-223. Blackie Academic and Profesional, Glasgow.
- Syaiful, U., dan Nurhafnita, 2021. Kualitas telur ayam hasil perendaman ekstrak daun jambu biji (*Psidium guajava* L.). *Journal of Agritech Science*. 5(1): 27-35.
- Test, C.P., N. Thosimasa, Y. Yasuhiko, T. Kohei, M. Shigehisa, 2022. Penambahan jahe gajah (*Zingiber officinale*. Rosc) dan bawang putih (*Allium Sativum*) terhadap kualitas organoleptik telur asin metode penggaraman kering. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 18 (1): 525-526.
- Tooy, M. D., N. N. Lontaan., L. C. M. Karisoh., dan I. Wahyuni. 2021. Kualitas fisik telur ayam ras yang direndam dalam larutan teh hijau (*Camellia sinensis*) komersial. *Zootec*. 41 (1):283-290.
- Utami, SW., RA., Agustin, dan F., Zuhro, 2019. Potensi penambahan ekstrak daun beluntas dan kulit manggis terhadap kualitas fisik telur itik asin. *Jurnal Biologi dan Konversi*. 1(1): 9-16.
- Winarno, F.G. 1994. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.
- Wulandari, Z. 2004. Sifat fisikokimia dan total mikroba telur itik asin hasil teknik penggaraman dan lama penyimpanan yang berbeda. *Media Peternakan*. 27(2): 38-45
- Yuliyanto, T. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau, Ekstrak Daun Jambu Biji, dan Ekstrak Daun Salam Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Total Bakteri Selama Penyimpanan. *Skrispi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Zuhra, C.F. 2006. Cita Rasa (Flavour). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Medan.