

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, S. 2008. Pemanfaatan ekstrak kulit kayu akasia (*Acacia auriculiformis*) sebagai bahan pengawet telur dan pengaruhnya terhadap kualitas dan daya simpan telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3 (2):58-62.
- Agustina, K. K., A. A. G. O. Dharmayudha., I. B. N. Swacita., dan L. M. Sudirmartini. 2015. Analisis nilai gizi telur itik asin yang dibuat dengan media kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L) selama masa pemeraman. *Buletin Veteriner Udayana*. 7 (2):113-119.
- Akli, A., J. R. Manulang., dan A. Wibowo. 2020. Pemanfaatan bawang tiwai (*Eleutherine Ameri* Merr) terhadap kualitas telur konsumsi. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 3 (2):76-83.
- Albet, R. 2013. Cara Penyamakan Kulit Ramah Lingkungan. Badan Pengendalian Dampak Lingkungan. Jakarta.
- Amelia, F. R. 2015. Penentuan jenis tanin dan penentuan kadar tanin dari buah bungur muda (*Lagerstroemia speciosa* Pers.) secara spektrofometri dan permanganometri. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. 4 (2):1-20.
- Amir, S., S. Sirajuddin., dan N. Jafar. 2018. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Protein dan Kadar Garam Telur Asin. *Artikel Penelitian. Media Gizi Masyarakat Indonesia*.
- AOAC. [Association of Official Analytical Chemist]. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International* Horwitz W, editor. Ed ke-18. Publ, AOAC International. Maryland USA.
- Ariawan, A. B dan H. Hafid. 2021. Kualitas fisik dan organoleptik telur asin dari berbagai jenis telur unggas. *Jurnal Galung Tropika*. 10 (2):221-233.
- Banurea, L. 2016. Pengaruh Penggunaan Jahe Merah Pada Pembuatan Telur Asin Cara Basah Terhadap Kualitas Fisik Telur Asin Samak. *Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi*. Jambi.
- Calvet, R. 1989. Adsorption of organic chemicals in soils. *Journal of Environmental Health Prespective*. 83:145-177.
- Correia, R., J. C. Quintela, M. P. Duarte, and M. Gonçalves. 2020. Insights for the valorization of biomass from portuguese invasive acacia spp. in a biorefinery perspective. *Forests*. 11 (12):13-42.
- Danarto, Y. C., dan S. A. P. A. Pamungkas. 2011. Pemanfaatan tanin dari kulit kayu bakau sebagai pengganti gugus fenol pada resin fenol formaldehid. *Jurnal Ilmiah Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. 1693 – 4393
- Djarot, S. W. 2002. Pengolahan Logam Berat dari Limbah Cair dengan Tanin. *Pusat Pengembangan Pengelolaan Limbah Radiologi:BATAN*.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dur, S. 2013. Pembuatan tanin dari buah pinang. *Jurnal Al-Irsyad*. 3 : 106-112.
- Dyahnugra, A. A., dan S. B. Widjanarko. 2015. Pemberian ekstrak bubuk simplisia kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) menurunkan kadar glukosa darah pada tikus putih (*Rattus norvegicus*) strain wistar jantan kondisi hiperglikemik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (1):113-123.
- Ekayani, H. P. A. I. 2011. Optimalisasi kadar garam dan media pemeraman dalam pembuatan telur asin bermutu. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. 8 (1):29-40.
- 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.
- Fadhlorrohman, I., J. Sumarmono., dan T. Setyawardani. 2021. Tingkat Kemasiran, Kadar Garam dan Kadar Air Telur Asin yang Dibuat Dengan Menambahkan Tepung Jahe dan Bawang Putih pada Adonan. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman.
- Faiz, H., I. Thohari., dan Purwadi. 2014. Pengaruh penambahan sari temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) terhadap total fenol, kadar garam, kadar lemak dan tekstur telur asin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 24 (3):38–44.
- Faikoh, N. E. 2014. Keajaiban Telur. Istana Media, Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fatrah, M. F., I. D. Novieta., 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.
- Fitriani, E., S. Isdadiyanto., dan S. Tana. 2016. Kualitas kerabang telur pada berbagai itik petelur lokal di Balai Pembibitan dan Budidaya Ternak Non Ruminansia (BPBTNR), Ambarawa. *BIOMA*. 18 (2):107-113.
- Hafid, H., Nuraini., R. Aka., N. S. Asminaya., Fitriarningsih., A. B. Kimestri., dan R. D. S. Toba. 2020. Pelatihan pembuatan telur asin herbal pendukung kebugaran pada masa pandemi covid-19 di kelurahan Mataiwoi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terpadu*. 2 (2):93-98.
- Hamilton, R.M.G. 1982. Methods and Factors That Affect the Measurement of Egg Shell Quality. *Poultry Science*. 61:2022-2039.
- Hariyati, T., D.S. Jekti, dan Y. Andayani. 2015. Pengaruh ekstrak etanol daun jambu air (*Syzygium aqueum*) terhadap bakteri isolat klinis. *E-Journal Penelitian Pendidikan IPA*. 1 (2):31-38.

- Hasfita, F. 2012. Study pembuatan biosorben dari limbah daun akasia mangium (*acacia mangium wild*) untuk aplikasi penyisihan logam. JURNAL Teknologi Kimia Unimal. 1 (1):36-48.
- Hastomo, B. T., S. Herijanto., dan C. M. P. Tjahjani. 2022. Pengaruh lama perendaman ekstrak kulit pisang kepok (*Musa Paradisa* L) sebagai bahan pengawet telur ayam konsumsi. Media Peternakan. 24 (2):36-48.
- Hersila, Natasya., M. Chatri., Vauzia., dan Irdawati. 2023. Senyawa metabolit sekunder (tanin) pada tanaman sebagai antifungi. Jurnal Embrio. 15 (1):16-22.
- Huang, JF. and CC. Lin. 2011. Production, Composition, and Quality Of Duck Eggs. Woodhead Publishing Limited. In book: Improving the Safety and Quality of Eggs and Egg Products, pp.487-508.
- Islamia, K., M. Sihite., dan N. Hidayah. 2022. Pengaruh penggunaan ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap kualitas organoleptik dan kadar air albumen telur asin itik Magelang. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. 8 (2):108-122.
- 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, Jambi.
- 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, Fasyah dan Sa'adah. 2010. Fraksinasi dan identifikasi senyawa tanin pada daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*). Jurnal Kimia, 4 (2):193-200.
- Karmila, M., Maryati., dan Jusmawati. 2008. Pemanfaatan daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) sebagai alternatif pengawetan telur ayam ras. Jurnal Nalar. 1 (7):320.
- Kasim, A., A. Asben., dan S. Mutiar. 2015. Kajian kualitas gambir dan hubungannya dengan karakteristik kulit tersamak. Majalah Kulit, Karet, dan Plastik. 3 (1) : 55-64.
- Kasmudjiastuti, E., S. Sri., dan P. W. Titik. 2015. Pemanfaatan tanin dari kulit kayu tingi (*Ceriops tagal*) sebagai bahan penyamak nabati: pengaruh penambahan alum dan mimosa. Majalah kulit, Karet dan Plastik. 31 (1):45-54.
- 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.
- Ketaren, P. P. 2007. Peran itik sebagai penghasil telur dan daging nasional. Wartazoa. 17 (3):117-127.

- Komala, S. 2008. Kandungan air pada putih dan kuning telur itik. *Jurnal Peternakan Unggas*. 12 (2):45-58.
- Kurniawa, D., E. Soetrisno., dan Suharyanto. 2021. Pengaruh perendaman telur ayam ras ke dalam air rebusan daun melinjo (*Gnetum gnemon* L.) terhadap oksidasi, daya buih dan kualitas internal. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 9 (3):311-327.
- 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.
- Lesmayati, S., dan E.S. Rohaeni. 2014. Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. In *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi"* pp. 595–601.
- Lestari, S., M. Ratmawati., dan G. Syamsudin. 2013. Pengawetan telur dengan perendaman ekstrak daun melinjo (*Gnetum gnemon* Linn). *J. Sains dan Teknologi*. 13 (2):184 – 189.
- Lestary, A.E., I. Thohari, dan F. Jaya. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) terhadap Kadar Air, Kadar Garam, pH, dan Warna Kuning pada Telur Asin. Tesis. Universitas Brawijaya, Malang.
- Lukito, G.A., A. Suwarastuti., dan A. Hintono. 2012. 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. 2006. Pengaruh metode pengasinan dan konsentrasi sodium nitrit terhadap karakteristik telur itik asin. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Malik, J., A. Santoso., dan O. Rachman. 2008. Dari hasil penelitian mangium (*Acacia mangium*) wild. Kementerian Kehutanan Republik Indonesia. Kinetics and equilibrium studies. *Journal of Hazardous Materials*. 174 (2009):9-16.
- Mangalisu, A., K. A Andi., F. Rajmi., dan Amran. 2021. Kualitas interior telur ayam konsumsi dengan maserasi ekstrak buah mangrove selama penyimpanan 18 hari. *Jurnal AGRIOVET*. 4 (1):82-94.
- Maulidiyah, N., S. Hari., dan S. Ahmad. 2020. Analisis perbandingan kadar protein telur itik (*Khaki campbell*) sebelum dan sesudah perendaman dengan jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) pada pengasinan. *Jurnal Ilmiah SAINS ALAMI (Known Nature)*. 2 (2):14-21.
- Margono, K. 2000. Pengawetan Telur Asin Dalam Kualitas Produksi Telur. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

- Mulza, D.P., Ratnawula., dan Gusnedi. 2013. Uji kualitas telur ayam ras terhadap lamanya penyimpanan berdasarkan sifat listrik. *Pill P hys.* 1 (1):111-120.
- Musa, A. E., and G. A. Gasmelseed. 2013. Development of eco-friendly combination tanning system for the manufacture of upper leathers. *International Journal of Advance Industrial Engineering.* 1 (1):9-15.
- Mutiar, S., A. Kasim., Emriadi., dan A. Asben. 2018. Studi awal tanin dari kulit kayu *Acacia auriculiformis A. Cuun. Ex Benth.* Dari hutan tanaman industri untuk bahan penyamaka kulit. *Majalah Kulit, Karet, dan Plastik.* 32 (2):41-48.
- Nita, C. 2009. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Tanin pada Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). Tesis. Universitas Surabaya, Surabaya.
- Noer, S., D. P. Rosa., dan G. Efri. 2010. Penetapan senyawa fitokimia (tanin, saponin, dan flavonoid sebagai kuersetin) pada ekstrak daun inggu (*Ruta angustifolia* L.). *jurnal Ilmu-ilmu MIPA.* 8 (1):19-29.
- Nofita, D dan R. Dewangga. 2021. Optimasi perbandingan pelarut etanol air terhadap kadar tanin pada daun matoa (*Pometia pinnata* J.R & G. Forst) secara spektrofotometri. *Chimica et Natura Acta.* 9 (3):102-106.
- Novia, D., S. Melia dan N. Z. Ayuza. 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan,* 8 (2):70-76.
- Nuruzzakiah., H. Rahmatan., dan D. Syafriani. 2016. Pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar protein dan kualitas organoleptik telur bebek. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi.* 1 (1):1-9.
- Nursila, L. H., P. H. Riyadi., dan Romadhon. 2015. Penggunaan kayu secang (*Caesalpinia sappan*) sebagai alternatif pengganti rapid dalam pewarnaan kulit samak ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Saintek Perikanan.* 11 (1):34-40.
- 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.
- Nyangaga, J. N. 2001. The Nutritional Value Of Selected Acacia Leaves As Nitrogen Supplement. *Thesis Of Master Science In Animal Production Egerton University.*
- Oktaviani, H., N. Kariada, dan N.R. Utami. 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. *Journal of Life Science.* 1 (12):106-112.
- Purnomo, H. 2011. Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Riawan, Riyanti., dan K. Nova. 2017. Pengaruh perendaman telur menggunakan larutan daun kelor terhadap kualitas internal telur ayam ras. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5 (1):1-7.
- Ristanto, S. 2013. Uji Organoleptik Dan Mikrobiologi Telur Asin Menggunakan Perendaman Lumpur Sawah. Skripsi. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- 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 (3):142-145.
- Sastrawan, I. P. L., I. P. A. Astawan., dan I. G. Mahardika. 2020. Pengaruh suplementasi (asam amino, mineral, dan vitamin) melalui air minum terhadap kualitas telur yang disimpan sampai 21 hari. *Journal of Tropical Animal Science*. 8 (1):189-201.
- Saliem, H. P., E. M. Lakolo., T. B. Purwantini., Ariani dan M. Y. Marisa. 2001. Analisis Ketahanan Pangan Tingkat Rumah Tangga dan Regional. Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian. Bogor.
- Sholehah, F., I. Thohari, dan F. Jaya. 2015. Pengaruh penambahan sari lengkuas merah (*Alpinia purpurata k. Schum*) dan lama simpan telur asin terhadap total mikroorganisme, aktivitas antioksidan, aktivitas air dan tekstur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi*, 10(2):18-27.
- Sidiq. 2014. Uji Kadar Protein Organoleptik Pada Telur Ayam Leghorn Setelah Disuntikan Dengan Ekstrak *Black Garlic*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhamadiyah. Surakarta.
- Sigar, A.C., E.H.B. Sondakh, F.S. Ratulangi dan C.K.M. Palar. 2020. Pengaruh perendaman dalam larutan ekstrak tanin biji alpukat terhadap kualitas internal telur ayam ras. *Zootec*, 40 (2):794-803.
- Simanjuntak, R. U. Santoso., dan T. Akbarilah. 2013. Pengaruh pemberian tepung daun katuk (*Sauropus androgynus*) dalam ransum terhadap kualitas telur itik mojosari (*Anas javanica*). *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 8 (1):65-76.
- Siregar, R. F., A. N. A. Baarri., A. Hintono., Y. B. Pramono., dan S. B. M. Abduh. 2016. Purifikasi dan profil protein *ovotransferrin* dari *eggshell membrane* telur ayam ras dan buras. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 27 (1):87-94.
- Sudirman, A.T. 2014. Uji Efektivitas Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha*) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* secara In Vitro. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Suharno, B dan K. Amri. 2003. Beternak Itik Secara Intensif. Penebar Swadaya. Jakarta.

- 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.
- 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 (8):46–61..
- Suprpti, M. L. 2002. Teknologi Tepat Guna Pengawetan Telur. Kanisius. Yogyakarta.
- Suryani, Y., I. Kinasih., T. Cahyanto., dan U. Julita. 2016. *Halal Biocoating* Berbasis Propolis untuk Peningkatan Umur Simpan dan Kualitas Telur Ayam Negeri pada Suhu Ruang. Laporan Hasil Penelitian. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Sunan Gunung Djati Bandung. Bandung.
- Suryono., dan H. Lukman. 2018. Pengaruh konsentrasi bawang putih (*Allium sativum*, Linn.) dan lama pemeraman terhadap kualitas telur asin. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VI. 302-306.
- Sutyasmi, S. 2017. Pengaruh Minyak Pada Pembuatan Kulit Lemas Samak Nabati yang menggunakan *Quebracho* Sebagai Bahan Penyamak dengan System C-RFP. Balai Besar Kulit, Karet dan Plastik, Yogyakarta.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik. Alih Bahasa B. Sumantri. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Syafwan ., dan Noferdiman. 2020. Requirements of energy and protein for arabic chicken during early egg production. *Tropical Animal Science Journal*. 43 (2):339-346.
- 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.
- Triono, Y., N. Hidayah., dan M. H. Septian. 2022. Sifat organoleptik dan kadar air pada kuning telur asin itik Magelang dengan penambahan ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *JITP*. 10 (1):11-17.
- Umela, S dan Nurhafnita. Kualitas telur ayan hasil perendaman ekstrak daun jambu biji (*Psidium Guajava* L). *Journal of Agritech Science*. 5 (1):27-35.
- 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 asin dengan variasi lama pemeraman. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (2):16–25.
- Widawati, L., E. Andriani., H. Fariadi., L. D. Perata., dan D. M. Sihite. 2023. Sosialisasi dan penelitian pengolahan telur asin bebek dan burung puyuh di perumahan griya betungan asri kota bengkulu. *Jurnal Dehasen Mengabdi*. 2 (1):15-22.

- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Wulandari, Z., Rukmiasih., T. Suryati., C, Budiman., dan N. Ulupi. 2014. Teknik Pengolahan Telur dan daging Unggas. IPB Press. Bogor.
- Wurandani, Y. M., N. Haryuni., dan Y. Alam. 2023. Pengaruh level air rebusan daun kelor (*moringa oliefera*) terhadap kualitar intrinsik telur ayam selama penyimpanan di suhu ruang. *Journal of Science Nusantara*. 3 (3):98-105.
- Yosi, F., M. L. Sari., dan Riduwan. 2017. Pengaruh konsentrasi tanin dalam larutan limbah bubuk teh hitam terhadap susut bobot, tekstur, dan kemasiran telur asin itik pegagan. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 6 (2):91-99.
- Yudhabuntara, D. 2004. Pengendalian Mikroorganisme dalam Bahan Makanan Asal Hewan. 2003. Disajikan dalam pelatihan pengawas kesehatan masyarakat veteriner yang diselenggarakan oleh Direktorat Jenderal Bina Produksi Peternakan Departemen Pertanian,1-9. Bogor
- Yudho, S. P. U., I. Thohari., dan A. Susilo. 2017. Pengaruh penambahan kalium iodat (KIO₃) terhadap kadar iodium, kadar air, pH, dan warna kuning telur pada telur asin. *MADURANCH*. 2 (2):59-65.
- Yulianti, D. L., A. A. Hamiyanti., H. S. Prayoga., F. Andri., dan A. K. Setiawan. 2022. Pengaruh letak *cage* dalam kandang tertutup terhadap kualitas telur ayam petelur *hy-line brown*. *Journal of Tropical Animal Production*. 23 (2):120-129.
- 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. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Zulfikar, I. D. Novieta., Rasbawati., dan Fitriani. 2019. Penambahan ekstrak daun jambu (*Psidium guajava*) terhadap pH dan kadar protein telur itik asin. *SMIPT*. 2 : 295-297.
- Zulkarnain, A., Suryono., dan Sestilawarti. 2022. Nilai Indeks Putih, Indeks Kuning dan Haugh Unit Telur Ayam yang Di Rendam Menggunakan Ekstrak Daun Salam (*syzygium polyanthum*). Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman.