

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., I, Thohari., dan D, Rosyidi. 2013. Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang angel cake. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal Of Animal Science), 23(2), 6-13
- Ali, U. 1992. Telur asin. Buletin Peternakan Indonesia. 9:151.
- Armenia, E, P., S, Sirajuddin dan U, Najamuddin. 2014. Pengaruh konsentrasi garam dan lama penyimpanan terhadap kandungan mikroba telur asin. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Kota Makassar Universitas Hasanuddin.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. Official Methods of Analysis. 16th ed. AOAC Inc., Washington DC.
- Astawan, M. 2003. Telur Asin, aman dan penuh gizi. [http://www. Departemen Kesehatan Indonesia](http://www.DepartemenKesehatanIndonesia).
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4277-1996 Standar Mutu Telur Asin. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- Dharmayudha, G,O, dan K, K, Agustina. 2013. Kandungan antioksi dan, gizi dan kualitas telur asin dengan media kulit buah manggis (*Garcinia mangostana L.*). Skripsi Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana. Denpasar
- Djaelani, M. A. 2016. Ukuran Rongga Udara, pH Telur dan Diameter Putih Telur, Ayam Ras (*Gallus L.*) Setelah Pencelupan dalam Larutan Rumput Laut dan Disimpanan Beberapa Waktu. Buletin anatomi dan fisiologi, 1(1), 19-23.
- Engelen, S., A, Umela dan A, Hasan. 2017. Pengaruh lama pengasinan pada pembuatan telur asin dengan cara basah. Jurnal Agroindustri Halal 3 (2): 133 – 141.
- Fatmasari, R. 2024. Pengaruh Penambahan Sari Kunyit (*Curcuma Domestical*) Dan Lama Simpan Telur Asin Terhadap Kadar Lemak. Mikroorganisme Dan Organoleptik. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang.
- Finata, R, P., D,R, Mas dan I, G, KS. 2015. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu kamar telur itik segar dan telur yang mengalami pengasinan ditinjau dari jumlah *Escheria Coli*. Buletin veteriner Udayana, 7(1), 41-4.
- Harlina, P. W., A. W. Legowo dan Y, B, Pramono. 2012. The Effect of Supplementation Garlic Oil ss Antibacterial Activity and Salting Time on The Characteristics of Salted Egg. Journal Applied Food Tech. 1(4): 121-128.

- Harry, H. W. 2004. Practical Food Microbiology and Technology. The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut.
- Hastuti, S. 2010. Pengaruh Perendaman dalam Larutan Kapur dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Asin. Agroiditek. 4(1):37-81.
- Hidayat, A. 2007. Pengaruh Perbedaan Cara dan Lama Pemasakan Telur Asin Terhadap Sifat Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Idris, S. 1984. Telur dan cara pengawetannya. Inter Report 14Nuffic-Unibraw, Malang.
- Kastaman, T., S, Benjakul., dan W, Visessanguan. 2010. Effects of salting processes and time on the chemical composition, textural properties, and microstructure of cooked duck egg. Journal of food science, 76(2), S139-S147.
- Kurniawan, R. 2022. Pengaruh Tingkat Konsentrasi Larutan Garam Pada Pembuatan Telur Asin Dengan Metode Basah Terhadap Kualitas Fisik Dan Total Mikroba. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Jambi.
- Kurtini, T., K, Nova., Dan D. Septinova. 2011. Produksi ternak Unggas, Universitas Lampung. Bandar lampung.
- Lesmayanti, S dan E.S. Rohaeni. 2014. Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Kalimantan Selatan.
- Mardiono. 2009. Pengaruh waktu pengasinan terhadap kadar protein putih telur. Jurnal Biomedika. 2 (1) : 81-86.
- 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.
- Novidar, R., Rastina dan Razali. 2018. Perbedaan lama penyimpanan telur itik asin mentah terhadap jumlah *Pseudomonas sp.* JIMVET . 2(3):311-317
- 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, VI (2): 82-89.
- Priyadi, W. (2002) Pengaruh Jenis Telur dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur yang Diawetkan dengan Parafin Cair. Skripsi. Universitas Lampung.
- Purdiyanto, J. dan S. Riyadi. 2018. Pengaruh Lama Simpan Telur Itik Terhadap Penurunan Berat Indeks Kuning Telur (IKT) dan Haugh Unit (HU). Jurnal Peternakan, 3(10). 23-28.

- Puspitasari, C., D. Rachmawanti dan Siswanti. 2014. Pengaruh Kombinasi Media dan Konsentrasi Iodium Pada Dua Jenis Garam (NaCl Dan KCl) Terhadap Kadar Iodium dan Kualitas Sensoris Telur Asin. *Jurnal Teknosains Panga*, 3 (4): 1-7.
- Risky, S.,. 2021. Berbagai media pembuatan telur asin terhadap kualitas organoleptik. *Al Ulum Sains Dan Teknologi*. 4(1): 46–49.
- Resi. 2009. Kualitas Telur Itik yang dipelihara Secara Terkurung Basah dan Kering di Kabupaten Cirebon. Skripsi. Fakultas Perternakan. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto
- Rohmach. 2013 dalam Sholehah, F., I. Thohari., F. Jaya. 2015. Pengaruh penambahan sari lengkuas merah (*Alpinia purpuranata K. Schum*) dan lama simpan telur asin terhadap total mikroorganisme, aktivitas antioksidan, aktivitas air dan tekstur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(2) : 18-27.
- Saifullah A.,S. Sirajuddin dan N. Jafar. 2014. Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Protein Dan Kadar Garam Telur Asin. Artikel. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin.
- Salim. E., H, Syam dan M, Wijaya. 2017. Pengaruh variasi waktu pemeraman telur asin dengan penambahan abu sabut kelapa terhadap kandungan klorida, kadar protein dan tingkat kesukaan konsumen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* : hal 107-116.
- Saputra, K.E., 2013. Isolasi, Seleksi dan karakterisasi Bakteri asam laktat peneghasil senyawa anti bakteri pada telur asin. *Teknologi Pangan dan Hasil pertanian UGM*.
- Stadelman,M. J. Cotteil. 1973. *Egg Science and Tecnology*. The AVI Publish-ing, Inc. Westport, Connecticut.
- Sudaryani, T. 1996. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suprpti, L.M, 2002. *Pengawetan Telur, Telur Asin Tepung Telur dan Telur Beku*, Kanisius, Yogyakarta.
- Surya, E., Apriana, E dan Fanisah, F. 2017. Pengaruh penambahan beberapa jenis asam terhadap proses pengolahan telur asin untuk menghilangkan bau amis. *Jurnal Edubio Tropika*, 5(2), 86-92.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.
- Wahyu, A., . 2023. Teknologi Pembuatan Telur Asin Dengan Penerapan Metode Tekanan Osmotik. *ILTEK: jurnal Teknologi*, 15(02), 82-86.
- Wang, Z. F., Dai, C dan Wang, T. Y. 2013. A simple method to evaluate oil in salted egg. *International journal of food properties*, 20 (sup2), 1816-1822.

- Wibobo RH. 2011. Analisis Usaha UKM Ternak Itik Peterul (Studi Kasus di daerah Cirebon, Jawa Barat).
- Winarno FG dan S Koswara. 2007. Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.Yogyakarta.
- Winarti, G.A., dan A. Triyatini. 2005. Pengaruh Berbagai Metode Pengasinan Terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Telur Puyuh Asin. Jurnal Animal Agriculture, 1(1): 829-838.
- Yudhabuntara, D. 2004. Pengendalian Mikroorganisme Dalam Bahan Makanan Asal Hewan. Disajikan Dalam Pelatihan Pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner Yang Diselenggarakan Oleh Direktorat Jenderal Bina Produksi Peternakan Departemen Pertanian , Bogor.