

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M. Y., G. Diansyah, dan Isnaini. 2016. Deteksi cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada ikan teri (*Stolephorus* spp.) hasil perikanan di perairan sungsang banyuasin Sumatera Selatan. *Maspari Journal*. 8(1):25-30.
- Alfiah, Y. 2015. Indeks kuning telur (IKT) dan haugh unit (HU) telur ttik lokal dari beberapa tempat budidaya itik di Jawa. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(6): 7-15.
- Damayanti, M. 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Perebusan Terhadap Umur Simpan Telur Bebek (*Anas domesticus*.) Asin. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- Direktorat Jenderal Pengawas Obat dan Makanan. 1992. Farmakope Indonesia: "Batas maksimum cemaran mikroba makanan, SNI No. 19-2897-1992". Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Djaelani, M.A. 2015. Pengaruh pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan terhadap kualitas telur ayam ras (*Gallus L.*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 2(1) : 24-30.
- Fajriana, E.,A. Djaelani, dan A. Gunawan, 2020. Pengaruh media pengasapan terhadap kualitas eksterior dan organoleptik telur asin asap. *Rawa Sains : Jurnal Sains Stiper Amuntai*, 10(1), 26–37.
- Hajrawati dan M. Aswar. 2011. Kualitas interior telur ayam ras dengan penggunaan larutan daun sirih (*Piper Betle L.*) sebagai bahan pengawet. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Makassar.
- Harlina, P. W., A.W., Legowo. dan Y. B. Pramono. 2012. The effect of supplementation garlic oil ss an antibacterial activity and salting Time on The Characteristics of Salted Egg. *Journal Applied Food Tech*. 1(4): 121-128.
- Hastuti, S. 2010. Pengaruh perendaman dalam larutan kapur dan lama penyimpanan terhadap kualitas telur asin. 4(1) : 37-81.
- Jazil,N., A. Hintono, S. Mulyani 2012. Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Waena Coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1 (2) : 43-47.
- Kastawan., R. Sudaryanto dan N. B. Herdi. 2010. Kajian proses pengasinan telur metode reserve osmosis pada berbagai lama perendaman. *Jurnal Tek. Ind. Pertanian*. 19(1): 30-39.

- Komala, I. 2008. Kandungan gizi produk peternakan. Student Master animal Science, Fac. Agriculture-UPM.
- Kurtini, T., K. Nova., dan D. Septinova. 2011. Produksi ternak unggas. Universitas Lampung, Press Bandar Lampung.
- Lesmayati S dan ES. Rohaeni. 2014. Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. In Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi” (pp. 595–601).
- Melia S., Juliyarsi I., dan Africon. 2009. Teknologi Pengawetan Telur Ayam Ras Dalam Larutan Gelatin Dari Limbah Kulit Sapi. (Laporan Penelitian Dosen Muda). Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Surabaya.
- 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.
- Novia D, Melia S, I. Juliyasari. 2014. Utilization of Ash in the salting process on Mineral content raw salted eggs. *Asian J. of Poult Sci*, 8, 1– 8.
- 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.
- Octarisa R, Santoso RSS, Sukardi. 2013. Pengaruh perbandingan tepung tapioka dengan telur asin dan lama pengukusan pada pembuatan kerupuk telur terhadap kadar garam dan kesukaan rasa. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1, 157–162.
- Prihantoro. 2003. Telur: komposisi, penanganan, dan pengolahannya. EM Brio Press. Bogor.
- Rahayu, I.H. 2003. Karakteristik fisik, komposisi kimia dan uji organoleptik telur ayam merawang dengan pemberian pakan bersuplemen omega-3. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 14(3): 199-205.
- Ristanto, S. 2013. Uji Organoleptik dan mikrobiologi telur asin menggunakan perendaman lumpur sawah. Artikel. Kependidikan Biologi FKIP Univ. Muhammadiyah Surakarta.
- Rizal. B, A. Hintono, dan Nurwantoro. 2012. Pertumbuhan mikroba pada telur pasca pasteurisasi. *Anim Agri J*, 1 (2): 208- 218.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. Prosedur analisis untuk bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.

- Sukma, A. W., A. Hintono dan B. E. Setiani. 2012. Perubahan mutu hedonik telur asin sangrai selama penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1 (1) : 586 – 598.
- Septiani, N. B. 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Perebusan Terhadap Umur Simpan Telur Ayam (*Gallus gallus D.*) Asin. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- 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 Pengawetan telur asin, tepung telur dan telur beku. Kanisius. Yogyakarta.
- Suryani, R.2015. Beternak puyuh di pekarangan tanpa bau. ARCITRA. Yogyakarta.
- Tan, T. C., K. Kanyarat and M. E. Azhar. 2012. Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake. *International Food Research Journal*, 19 (1): 303-308.
- Winarno, F.G dan Koswara. 2002. Telur: Komposisi, penanganan dan pengolahan, Embrio press. Jakarta.
- Wulandari Z, Rukmiasih, T Suryati, C Budiman dan N Ulupi. 2014. Tehnik pengolahan telur dan daging unggas. IPB Press. Bogor.
- Yosi, Fitra, J. N. Hidayah, dan M. L. Sari. 2016. Kualitas fisik telur asin itik pegagan yang diproses dengan menggunakan abu pelepah kelapa sawit dan asap cair. *Buletin Peternakan*. 40(1): 66-74.
- Yunita, M. L Hendrawan, dan R, Yulianingsih, 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) garuda indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3 (3) : 237-248.
- Yuspita, N.L.E., I.D.N.N. Putra dan Y. Suteja. 2018. Bahan organik total dan kelimpahan bakteri di perairan teluk benoa, bali. *Jurnal of Marine and Aquatic Sciences*. 4(1): 129-140.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gajah Mada University Press.Yogyakarta.