

## 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* 23 (2): 6-13.
- Banurea, L. 2016. Pengaruh Penggunaan Jahe Merah Pada Pembuatan Telur Asin Cara Basah Terhadap Kualitas Fisik Telur Asin Samak. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Barutu, E.M.S. 2016. Kualitas dan Masa Simpan Telur Ayam Konsumsi pada Suhu Ruang. Skripsi, IPB, Bogor.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Djaelani M. A. 2016. Ukuran rongga udara, pH telur dan diameter putih telur, ayam ras (Gallus l) setelah pencelupan dalam larutan rumput laut dan disimpan beberapa waktu. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 1 (1) : 19– 23.
- 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.
- 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.
- 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.
- Finata, R. P., M. D. Rudyanto, dan I. G. K. Suarjana. 2015. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu kamar telur itik segar dan telur yang mengalami pengasinan ditinjau dari jumlah *Eschericia coli*. *Buletin Veteriner Udayana*.
- 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.
- Hassan, S. M., A.A. Siam, M.E. Mady dan A.L. Cartwright. 2005. Egg storage period and weight effects on hatchability of ostrich (*Struthio camelus*) eggs. *Poultry Science*, 84:12. 70-85.
- Jazil, N., Hintono A., dan Mulyani S. 2012. Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. *Fakultas Pertanian dan Peternakan*. Skripsi. Universitas Dipenogoro. Semarang.

- Kaewmanee, T., S. Benjakul, W. dan Visessanguan. 2011. Effect of salting processes and time on the chemical composition textural properties, and microstructure Of cooked duck egg. *Journal of Food Science*. 76 (2) : 139- 147.
- Kurtini, T., K. Nova., dan D. Septinova. 2011. Produksi ternak unggas. Universitas
- 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. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 829-838.
- Matsura H. 2001. Saponins in garlic as modifiers of the risk of cardiovascular disease. *Journal. Nutrisi ternak*. 131 : 1000-1005.
- Melia S. Juliyarsi I. dan Africon. 2009. Teknologi Pengawetan Telur Ayam Ras Dalam Larutan Gelatin Dari Limbah Kulit Sapi. Artikel Ilmiah Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Muchtadi dan R. Tien, 2010. Ilmu Pengetahuan Pangan. AlfaBeta : Bandung.
- 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, N., H. Rahmatan, dan D. Syafrianti, 2002. Pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar protein dan kualitas organoleptik telur bebek. *Journal (Doctoral dissertation, Syiah Kuala University)* 1(1): 1-9.
- Octarisa, R. 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(1): 157–162.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Putri, M. F. 2019. telur asin sehat rendah lemak tinggi protein dengan metode perendaman jahe dan kayu secang. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan*, 6(02), 93-102.
- Ristanto, S. 2013. Uji Organoleptik dan mikrobiologi telur asin menggunakan perendaman lumpur sawah. Artikel. Kependidikan Biologi FKIP Univ. Muhammadiyah, Surakarta.
- Sari, A.N., I. Kentonowaty, dan S. Susilowati. 2022. Pengaruh perendaman dan penyimpanan telur itik dalam larutan daun rambutan (*Nephelium lappaceum* l) terhadap haugh unit dan pH. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 5(2) 30-34.
- Sihombing R, dan T. Kurtini dan K. Nova. 2014. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur ayam ras pada fase kedua. *Jurnal Animal Science*, 81–86. 123-150.

- Simanjuntak, O.E., S. Wasito, dan K. Widayaka. 2013. Pengaruh lama pengoven telur asin terhadap kadar air dan jumlah bakteri telur asin. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):195-200.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik). Penerjemah B. Sumantri. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan 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 sangria selama penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 585-598.
- Sulaiman, A dan Rahmatullah S.N. 2011. Karakteristik eksterior, produksi dan kualitas telur Itik Alabio (*Anas platyrhynchos* Borneo) di sentra peternakan Itik Kalimantan Selatan. *Bioscientiae*, 8 (8) : 46–61.
- Sultoni, A. 2004. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat dan Lama Perendaman terhadap Beberapa Karakteristik Telur Asin Dari Telur Itik Jawa *Anas Javanicus*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Sumarsih dan Fauziyyah A. 2021. Pengaruh penambahan ekstrak bawang putih dan cabai pada telur asin itik terhadap kandungan protein, total mikroba, dan tingkat kesukaan konsumen. *food Scientia Journal of Food Science and Technology* 1(1) , 25-36.
- Suprpti, L. 2002. Pengawetan Telur, Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku. Penerbit 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.
- Wulandari Z, Rukmiasih T, Suryati C, Budiman, dan Ulupi N, 2014. Teknik Pengolahan Telur dan Daging Unggas. IPB Press, Bogor.