

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah D.R dan Waysima. 2009. Evaluasi Sensori Produk Pangan. Edisi 1. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Agustin, R. A., S.W. Utami dan F. Zuhro .2019. Preferensi konsumen terhadap telur itik asin yang diperkaya dengan ekstrak daun beluntas dan kulit manggis. BIO-CONS: Jurnal Biologi dan Konservasi, 2(1): 1–9.
- Agustina. K, A. Agung, I. Bagus, dan L. Made. 2015. Analisis nilai gizi telur itik asin yang dibuat dengan media kulit buah manggis selama masa perendaman. Buletin Veteriner Udayana. 7(2): 121-128.
- Alkausart, A., R. Asra and F. Fauziah, 2022. Overview of phytochemicals and pharmacological activities of Sungkai (*Peronema canescens Jack*): Popular plants in Indonesia during the Covid-19 pandemic. IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences (IOSR-JPBS), 17(2): 17–29.
- Anggriawan, R. 2010. Pengaruh Varietas Jagung Hibrida dan Metode Penggilingan Terhadap Variabel Kimia, Fisik dan Fungsional Tepung Jagung Hibrida. Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Ariviani, S., D. R. A. Muhammad, G. Fauza, D. Ishartani, W. Atmaka dan L. U. Khasanah. 2023. Pengembangan Telur Asin Rendah Sodium. Sleman: Deepublish.<https://books.google.co.id/books?id=zXxLEQAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>. Diakses tanggal 25 September 2025
- Astati, A. 2018. Pengaruh ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kualitas telur asin. In Prosiding Seminar Nasional Biologi.4(01): 3-7.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3926:2008 Telur ayam konsumsi. http://blog.ub.ac.id/cdrhprimasanti90/files/2012/05/13586_SNI3926_2008-TelurKonsumsi.pdf. diakses tanggal 25 September 2025
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Benjakul S., and T. Kaewmanee. 2017. Sodium Chloride Preservation in Duck Eggs. In: Patricia Hester, editors. Egg Innovation and Strategies for Improvement: Academic Press. Oxford p. 415-426.
- Bramantiar, S. I. 2024. Model Hubungan Antara Bobot Telur Dengan Kualitas Eksternal Telur Itik Pengging (*Anas platyrhynchos*). Skripsi. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Tidar, Magelang.
- Budiman, A., A. Hintono dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh lama penyangraian telur asin setelah perebusan terhadap kadar NaCl, tingkat keasinan dan tingkat kekenyalan. Animal Agriculture Journal, 1(2): 219-227.

- Chi, S. P., and K.H. Tseng, 1998. Physicochemical properties of salted pickled yolks from duck and chicken eggs. *Journal of Food Science*, 63(1), 27-30.
- Cox-Georgian, D., N. Ramadoss, C. Dona, and C. Basu. 2019. Therapeutic And Medicinal Uses of Terpenes. *Medicinal Plants: From Farm to Pharmacy*, 333-359.
- Darwanto, A. D. A., N. Addina dan S.F. Wulandari. 2023. Pemanfaatan daun mangga untuk menurunkan off-odor telur itik dan pengaruhnya terhadap kandungan protein dan lemak. *Jurnal Kesehatan*, 11(2): 124-129.
- Daud, A., I.D. Novieta, F.S. Basit, M. Mirnawat dan D. Ramadani. 2023. Efektifitas penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap uji organoleptik pada telur itik asin dengan level yang berbeda. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(2): 76-85.
- Emilia, I., A.A. Setiawan, D. Novianti, D. Mutiara dan R. Rangga. 2023. Skrining fitokimia ekstrak daun sungkai (*Peronema canescens* Jack.) secara infundasi dan maserasi. *Indobiosains*, 5(2): 95-102.
- Endarini, L. H. 2016. Modul Bahan Ajar Cetak: Farmakognisi dan Fitokimia. Pusdik SDM Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Fadlilaturrahmah, F., A.M.P. Putra, M.I. Rizki dan T. Nor. 2021. Uji aktivitas antioksidan dan antitirosinase fraksi n-butanol daun sungkai (*Peronema canescens* Jack.) secara kualitatif menggunakan kromatografi lapis tipis. *Jurnal Pharmascience*, 8(2): 90-101.
- Faikoh, E.N. 2014. Keajaiban Telur. Istana Media. Yogyakarta.
- Fajarwati, R., A. N. M. Ansori and S.P. Madyawati. 2020. First report of protein and fat level of alabio duck (*Anas platyrhynchos* Borneo) eggs in Hulu Sungai Utara, Indonesia for improving human health. *Indian Journal of Forensic Medicine dan Toxicology*, 14(4): 3408-3411.
- Fera, F., Asnani dan N. Asyik. 2019. Karakteristik kimia dan organoleptik produk stik dengan substitusi daging ikan gabus (*Channa striata*). *J. Fish Protech*, 2(2), 148–156.
- Hardini, S. Y. P. K. 2000. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Konsumsi dan Telur Biologis Terhadap Kualitas Interior Telur Ayam Kampung. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Hasrah. 2017. Karakteristik Organoleptik Telur Asin Yang Diberikan Kombinasi Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Cabai (*Capsicum annum* L.) Pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Honestdocs Editorial Team. 2019. Keunggulan dan manfaat telur bebek dibanding telur ayam. <https://www.honestdocs.id/keunggulan-dan-manfaat-telur-bebek-dibanding-telur-ayam>. Diakses tanggal 30 November 2024.

- Hutasoit, H. N. K. 2021. Pengaruh Pemberian Pupuk Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit Terhadap Pertumbuhan Bibit Kopi Liberika Tungkal Jambi (*Coffea liberica* W. Bull Ex Hiern). Skripsi. Program Studi Agroekoteknologi, Universitas Jambi. Jambi. Diakses pada 25 September 2025, dari <https://repository.unja.ac.id/26423/>
- Kaewmanee T., S. Benjakul and W. Visessanguan. 2011. Effect of NaCl on thermal aggregation of egg white proteins from duck egg. Food Chemistry, 125: 706–712. doi:10.1016/j.foodchem.2010.09.072
- Kartika,B., P. Hastuti, W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Khoiri A., A.P. Ismayanti, R.A. Laksono, M.T. Mahfudh, S.Q.Y. Vitarani, dan M. Hasdar. 2023. Studi perbandingan kualitas organoleptik telur puyuh direbus dengan larutan garam 5%. Jurnal Agroindustri Pangan, 2(3):136-147.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). E-Book Pangan.com.
- Kumar, S., and A.K. Pandey. 2013. Chemistry and biological activities of flavonoids: an overview. The Scientific World Journal, (1): 162-750.
- Latief, M., I.L. Tarigan, P. M. Sari dan F. E. Aurora. 2021. Aktivitas antihiperurisemia ekstrak etanol daun sungkai (*Peronema canescens* Jack) pada mencit putih jantan. Jurnal Farmasi Indonesia. 18(1): 23-37.
- Latipah, I. R., M.M.D. Utami dan J.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. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi, 4(4): 595-601.
- Lestari, D., dan V. Wanniatie. 2015. Pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur itik tegal. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 3(1): 7-14.
- Li, X., S. Chen, Y. Yao, N. Wu, M. Xu, Y. Zhao, and Y. Tu, 2022. The quality characteristics formation and control of salted eggs: A review. Foods, 11(19): 2949.
- Listyorini, R. 2010. Perbandingan Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Pada Telur Asin Hasil Perendaman Serbuk Batu Bata Merah Dengan Telur Bebek Tanpa Pengasinan. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Melisa, E., dan Y. Yuliawati. 2022. Uji toksisitas akut ekstrak etanol daun sungkai (*Peronema cenescens* Jack) terhadap fungsi ginjal mencit putih betina (*Mus musculus* Linn.). Majalah Farmasi dan Farmakologi, 26(1): 32-37.

- Midayanto, D., dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Mudawaroeh, R. E., dan R. Rinawidiastuti. 2023. Kualitas fisik telur ayam yang di kemas dalam plastic warp. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 26(1): 53-59.
- Mudawaroeh, R. E., dan Zulfanita. 2020. The physical quality of local chicken eggs (*Gallus gallus domesticus*) in the traditional markets of Purworejo Regency, Central Java. In *Proceedings of the 1st Borobudur International Symposium on Humanities, Economics and Social Sciences (BIS-HESS 2019)* (pp. 552–557). Atlantis Press. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200529.115>
- Ningsih, A. 2013. Potensi antimikroba dan analisis spektroskopi isolat aktif ekstrak n-heksan daun sungkai (*Peronema canescens* Jack) terhadap beberapa mikroba uji. Tesis. Pascasarjana Program Studi Farmasi, Universitas Hasanudin. Makassar.
- Nofita, D., dan R. Dewangga, 2021. Optimasi perbandingan pelarut etanol air terhadap kadar tanin pada daun matoa (*Pometia pinnata* JR & 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.
- Nugraha, A. 2013. Bioaktivitas Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap *Eschericia coli* Penyebab Kolibasilosis pada Babi. Tesis. Program Studi Kedokteran Hewan. Universitas Udayana. Denpasar.
- Nurhidayat, Y., J. Sumarmono dan S. Wasito. 2013. Kadar air, kemasiran dan tekstur telur asin ayam niaga yang dimasak dengan cara berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(3): 813-820.
- 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.
- Nurzaman, F., J. Djajadisastra dan B. Elya. 2018. Identifikasi kandungan saponin dalam ekstrak kamboja merah (*Plumeria rubra* L.) dan daya surfaktan dalam sediaan kosmetik. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 8(2): 85-93.
- Octarisa R., R.S.S Santoso dan 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(4): 157–162.
- Okfrianti, Y., Kamsiah dan Y. Hartati. 2011. Pengaruh penambahan tepung tulang rawan ayam pedaging terhadap kadar kalsium dan sifat organoleptik stik keju. *Jurnal Sains Perikanan Indonesia*, 6(1): 11–18.

- Oktaviani, H., N. Kaniada dan N. R. Utami. 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. *Life Science of Biology*, 1(2): 106-112.
- Palacio, J., and M. Theis. 2009. *Introduction to Food Service*. 11th Edition. Pearson Education, Ohio.
- Pratiwi, U., M. Muharni, F. Ferlinahayati, H. Yohandini and S. Suheryanto. 2021. Quantitative phytochemical analysis and determination of anti-cholesterol activity of Sungkai (*Paronema canescens* Jack.) leaf extracts. *Tropical Journal of Natural Product Research*, 5(10): 1797-1802.
- Pundiswara, D. A., J. Sumarmono and S.S. Sentosa, 2021. The effect of adding ginger flour (*Zingiber officinale*) to the pH and color salted chicken eggs. *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*, 3(3): 233-241.
- 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.
- Putera, M. A. B. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Kualitas Sensoris Telur Asin. Skripsi. Jurusan Ilmu Peternakan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Putri, I. S. I. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol dan Karakteristik Sensoris Pada Telur Asin. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Putri, M. F. (2019). Telur asin sehat rendah lemak tinggi protein dengan metode perendaman jahe dan kayu secang. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, 6 (02):93–102.
- Qomaruddin M., dan H. Afandi. 2017. Tingkat kesukaan konsumen terhadap telur asin ayam ras dan telur asin itik di Kecamatan Kembang Tahu, Kabupaten Lamongan. *Jurnal Ternak*, 8(2): 1-8.
- Quan, T. H., and Benjakul, S. 2019. Duck egg albumen: physicochemical and functional properties as affected by storage and processing. *Journal of Food Science and Technology*, 56(4): 1104–1115.
- Rahmatan, H., dan D. Syafrianti. 2016. Pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar protein dan kualitas organoleptik telur bebek. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 1(1): 1-9.
- Rahmawati, E. 2019. Penambahan ekstrak sereh dapur (*Cymbopogon citratus* DC) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik telur asin. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang. Semarang.
- 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 Peternakan*, 25(1): 69-82.

- Ramli, I., dan N. Wahab, 2020. Teknologi pembuatan telur asin dengan penerapan metode tekanan osmotik. *ILTEK: Jurnal Teknologi*, 15(2): 82-86.
- Rivai, A. T. O. (2020). Identifikasi senyawa yang terkandung pada ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 6(2): 63-70.
- 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.
- Samudera, R., dan A. Malik. 2018. Berbagai media pembuatan telur asin terhadap kualitas organoleptik. *Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*, 4(1): 46-49.
- Saputra, D. 2000. Kinetika pindah massa dehidrasi osmosis nanas. Dalam Prosiding Seminar Pemberdayaan Industri Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Menghadapi Era Perdagangan Bebas. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Surabaya.
- Sastrawan, I. P., I. P. Astawa, dan I. G. Mahardika. 2020. Pengaruh suplementasi (asam amino, mineral, dan vitamin) melalui air minum terhadap kualitas telur yang disimpan sampai 21 hari. *Jurnal Peternakan Tropika* 8(1): 189-201.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sinaga, D. 2020. Sungkai (*Peronema canescens*) [Online]. Tersedia di: <https://biodiversitywarriors.kehati.or.id/artikel/sungkai-peronema-canescens/> Diakses: 24 September 2025.
- Sitepu, N. 2020. In vitro test of antibacterial ethanol extract, n-hexane fraction and ethyl acetate fraction of sungkai leaf (*Peronema canescens* Jack.) against *Salmonella typhi*. *Asian Journal of Pharmaceutical Research and Development*. 8(3): 57- 60.
- Siti, N., M. Susi dan Sulasmini. 2018. Pengaruh labu siam (*Cucurbitaceae*) terhadap tekanan darah dan kolesterol pada pasien hipertensi di Kelurahan Tlogomas Malang. *Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 3(1): 785–790.
- Soraya, C., S. Chismirina dan R. Novita. 2015. Pengaruh perasan bawang putih (*Allium sativum* L.) sebagai bahan irigasi saluran akar dalam menghambat pertumbuhan *enterococcus faecalis* secara in vitro. *Jurnal Cakradonya Dent J*, 10(1): 1-9.
- 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.
- Sumaryani, N. P., dan N.P.D. Permatasari. 2020. Identifikasi karakteristik biologi telur itik (*Anas domestica*) dalam usaha penetasan. *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 9(1): 113–118.

- Suprpti, M. L. 2002. Pengawetan Telur. Kanisius. Yogyakarta.
- Susanti T., K. D. Musyadda, W. Oryza, Utami, M. Arsyad. 2020. Tumbuhan khas di kawasan Candi Muaro Jambi dalam kajian etnobotani dan potensi ekonomi, Jurnal Biologi, 13(2):192-208.
- Susilo, J. 2017. Teknologi pembuatan telur asin selama 3 jam melalui manipulasi tekanan osmotik. Jurnal Litbang Sukowati: Media Penelitian dan Pengembangan. 1(1): 12–21.
- Tarigan, J. B., C.F. Zuhra dan H. Sihotang. 2008. Skrining fitokimia tumbuhan yang digunakan oleh pedagang jamu gendong untuk merawat kulit wajah di Kecamatan Medan Baru. Jurnal Biologi Sumatera, 3(1):1-6.
- Titi, W., dan A. Gunawan, 2011. Persepsi dan preferensi warna dalam lanskap. Jurnal Lanskap Indonesia, 3(2): 1907-3933.
- Tumanggor B.G., D. M. Suci dan S. Suharti. 2017. Kajian pemberian pakan pada itik dengan sistem pemeliharaan intensif dan semi intensif di peternakan rakyat. Buletin Makanan Ternak, 104(1): 21-29.
- Ulfah, T., R. Adiputra, T. Akhdiyat dan A. Firman. 2023. Karakteristik organoleptik telur asin dengan penambahan jahe merah (*Zingiber officinale varietas rubrum*). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 18(1): 19-23.
- Utami, S. W., R.A. Agustin dan Z. Fatimah. 2019. Potensi penambahan ekstrak daun beluntas dan kulit manggis terhadap kualitas fisik telur itik asin. Jurnal Biologi & Konservasi (BIO-CONS). 1(1): 9-16.
- Wediasari, S. 2022. Penambahan jahe gajah (*Zingiber officinale*. Rosc) dan bawang putih (*Allium sativum* L) terhadap kualitas organoleptik telur asin metode penggaraman kering. Green Swarnadwipa: Jurnal Pengembangan Ilmu Pertanian, 11(3): 480-488.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yani, A. P., and A.M. Putranto. 2014. Examination of the Sungkai's young leaf extract (*Peronema canescens*) as an antipiretic, immunity, antiplasmodium and teratogenity in mice (*Mus. mucus*). International Journal of Science and Engineering, 7(1): 30-34.
- Yosi, F., N. Hidayah, Jurlinda dan M.L. Sari. 2016. Kualitas itik pegagan yang diproses dengan menggunakan abu pelepah kelapa sawit dan asap cair. Buletin Peternakan. 40(1): 66-67.
- Yuhernita dan Juniarti. 2011. Analisis senyawa metabolit sekunder dari ekstrak methanol daun Surian yang berpotensi sebagai antioksidan. Makara Sains 15(1): 48-52.
- Yuwanta, T. 2004. Dasar Ternak Unggas. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Zulfikar. 2008. Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman Dalam Campuran Larutan Garam Dengan Ekstrak Jahe Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.