

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, K. K., AA. Dharmayudha, G. O., I. B. N. Swacita, dan L. M. Sudimartini, 2015. Analisis nilai gizi telur itik asin yang dibuat dengan media kulit buah manggis selama masa pemeraman. *Buletin Veteriner Udayana*, 7 (2) : 121-128.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ariawan, A. B. dan Hafid, H. 2021. Kualitas fisik dan organoleptik telur asin dari berbagai jenis telur unggas. *Jurnal Galung Tropika*, 10 (2) : 221-233.
- Asiah, N., Lestari, A. P. dan David, W. 2019. Prediksi umur simpan dan nilai penurunan mutu telur asin presto pada penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 1 (2) : 59-64.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. SNI 3926:2008 Telur Ayam Konsumsi. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1996. 4277.01-1996. Syarat mutu telur asin. Jakarta.
- Bell, D. and Weaver 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg*. Kluwer Academic Publisher. United States of America.
- Budiman, A., Hintono, A. dan Kussrahayu. 2012. Pengaruh lama penyangraian telur asin setelah perebusan terhadap kadar NaCl, tingkat keasinan dan tingkat kekenyalan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2) : 219-227.
- Dina, A. 2018. Karakteristik fkokimia dan organoleptic salted egg sauce dengan konsentrasi daun kari yang berbeda. Bogor Agricultural University (IPB). Bogor.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2015. Statistik peternakan dan kesehatan hewan. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Engelen, A. 2017. Analisis sensori dan warna pada pembuatan telur asin dengan cara basah. *Jurnal teknologi Hasil Pertanian*. 5 (1) : 8-12.
- Engelen, A., Umela, S. dan Hasan, A. A. 2017. Pengaruh lama pengasinan pada pembuatan telur asin dengan cara basah. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3 (2) : 133-141.
- Fajriana, E., Jaelani, A. dan Gunawan, A. 2020. Pengaruh media pengasapan terhadap kualitas eksterior dan organoleptik telur asin asap. *Jurnal Sains STIPER Amuntai*. 10 (1) : 26-37.

- Fanta, R. 2018. Pengaruh temperatur dan lama penyimpanan terhadap karakteristik telur bebek berdasarkan sifat fisik dan kelistrikan. Skripsi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Jember.
- Faroch, U., K. R. Dhanti, , dan T. A. Sudarsono,. 2021. Analisis kadar natrium benzoat pada saus sambal di pasar Wage Kabupaten Bayumas. *Jurnal Labora Medika*, 5, 18-23.
- Fendika, I.Y. 2018. Pengaruh metode pemasakan dan taraf penambahan serbuk bata merah dan abu gosok terhadap kualitas organoleptik dan kadar air telur asin. Universitas Islam Kediri. Kediri.
- Hadi, A.K., dan R. Saraswati. 2019. Centennial Kitchen : 35 Resep Simpel Masa Kini (SC). Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Harmayanda, P.O.A., D. Rosyidi, dan O. Sjojfan. 2016. Evaluasi kualias telur dari hasil pemberian beberapa jenis pakan komersial ayam petelur. *J-PAL*. 7 (1) : 25-32.
- Hasrah. 2017. Karakteristik organoleptik telur asin yang diberikan ombinasi bawang putih (*Allium sativum*) dan cabai (*Capcicum annum L*) pada lamanya penyimpanan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hijriyati, F. 2017. Uji Cemaran bakteriologis pada saus jajan bakso bakar di lingkungan sekolah dasar (SD) Kecamatan Medan Belawan. Skripsi. Program Sarjana Sains Universitas Medan Area. Medan.
- Irmansyah, J dan Kusnadi. 2009. Sifat listrik telur ayam kampung selama penyimpanan. *Media Peternakan* 32 (1) : 22-30.
- Iskandar, A. dan M. N. Handayani. 2016. Karakteristik saus paprika (*Capsicum annum*) dengan penambahan rosella (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai pewarna alami. *Fortech*, 1 (1) : 79-87.
- Isnani, R. 2018. Uji organoleptik perendaman telur asin dengan menggunakan ekstrak jeruk purut. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Jacqueline, P. Y., R. Miles and M. F. Ben. 2000. Kualitas telur. Jasa Ekstensi Koperasi, Lembaga Ilmu Pangan dan Pertanian Universitas Florida. Gainesville.
- Jones, E. J. 2012. Understanding the pH of your food. Virginia Polytechnic Intitute and State University.
- Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- King'ori, AM. 2012. Uses of poultry egg: Egg albumen and egg yolk. *J. Poultry. Sci*, 5 (2): 9-1
- Kusnandar, F. 2010. *Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Lesmayati, S. dan Rohaeni, E. S. 2014. Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Kalimantan Selatan.
- Lestary, A.E. 2015. Pengaruh penambahan sari lengkuas merah (*Alpinia purpurata K. Schum*) terhadap kadar air, kadar garam, pH dan warna kuning pada telur asin. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Meilgaard, M., G.V. Civille., dan B.T. Carr. 1999. *Sensory evaluation techniques*. CRC Press, Boca Raton.
- Musfaidah. 2017. Pengaruh penggunaan ekstrak buah nangka dengan level yang berbeda terhadap kualitas telur asin. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Negara, J. K., A. K. Sio, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04 (2),
- Novia, D., I. Juliyarsi dan S. Melia. 2018. Perbaikan mutu dan produksi telur asin pada kelompok usaha telur asin di Sicincin, Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 2 (1) : 1-14.
- Noviati, D. A. 2002. Pemanfaatan daun katuk (*Souropus andogynus*) meningkatkan kadar kalsium *crackers*. Skripsi. Fakultas Pertanian. ITB. Bandung.
- 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.
- 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.
- Pathare, P. B., U. L. Opara, F. A. Al-Said. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods : a review. *Food Bioprocess Technol*, 6:36-60.
- Permadi, M. R., H. Oktafa dan K. Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian *perference test* (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis *function network*. *Jurnal Mikrotik*, 8 (1) : 29-42.

- Prihantoro. 2003. Telur : Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya. Bogor : M-Brio Press.
- 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.
- Rahadi, S. 2012. Manajemen Peternakan Ayam Petelur. Kendari : CV. Dispora Publisher.
- Rahayu, I. 2003. Karakteristik fisik, komposisi kimia dan uji organoleptik ayam merawang dengan pemberian pakan bersuplemen omega 3. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XIV, (3): 199-205.
- Ristanto, S. 2013. Uji Organoleptik Dan Mikrobiologi Telur Asin Menggunakan Perendaman Lumpur Sawah. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Riyanti, K. Nova dan M. Sirat. 2020. Produksi Aneka Ternak Unggas. Bandar Lampung : Pusaka Media.
- 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 Ternak, 03 (3) : 142-145.
- Sari, N. 2019. Karakteristik fisikokimia saus telur asin dengan konsentrasi daun salam berbeda. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- Saty, L., K. Praseno, dan Kasiyati. 2014. Kadar kolesterol dan β -karoten telur itik dari beberapa lokasi budi daya iik di Jawa. Buletin Anatomi dan Fisiologi, XXII (2) : 56-63.
- Setiawati. T., R. Afnan, dan N. Ulupi. 2016. Performa produksi dan kualitas telur ayam petelur pada sistem litter dan cage dengan suhu kandang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 04 (1) : 197-203.
- Sikora, M., N. Badrie, A. K. Deisingh and S. Kowalki. 2008. Sauce and fressings : a review of properties and applications. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 48:50-77.
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan semi basah, keamanan dan potensinya dalam perbaikan gizi masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, dan T. Suharjono. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.

- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan prosedur statistika. Edisi ke-4 (Diterjemahkan oleh B. Sumantri). Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suprapti, L., 2002. Pengawetan telur, telur asin, tepung telur, dan telur beku. Penerbit Kasinus, Yogyakarta.
- Surya, E., E. Apriana dan Fanisah. 2017. Pengaruh penambahan beberapa jenis asam terhadap proses pengolahan telur asin untuk menghilangkan bau amis. *Jurnal Edu Bio Tropika*, 5 (2) : 54-106.
- 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 : Pengembangan Sumber Daya Genetik Ternak Lokal Menuju Swasembada Pangan Hewani ASUH, Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Juli 2018.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9
- Thalib, M. 2019. Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 78-85, 2019.
- 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.*). *Jurnal Ilmu Teknologi Peternakan*, 10 (1) : 11-17.
- Usman, N. B., N. Herawati dan S. Fitriani. 2019. Mutu saus dengan bahan dasar tomat, wortel dan minyak sawit merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13 (2) : 1-11.
- Veronika, I, S. 2017. Potensi pemanfaatan singkong (*Manihot utilisima*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es putar secara tradisional. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta, Yogyakarta.
- Vijayakumar, P. P. dan A. Adedeji. 2017. Measuring the pH food products. University of Kentucky College of Agriculture, Food and Environment.
- Wedana, I.P.C., I.K.A. Wiyana dan M. Wirapartha. 2017. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas fisik telur ayam ras yang dipelihara secara intensif. *Journal of Tropical Animal Science*. 5(1):1-10.

Wibawanti, J. M. W., M. Meihu., Q. Ning., A. Hintono dan Y.B. Pramono. 2016. Studi karakteristik fisik telur asin dengan asap cair. Prosiding Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan II “Membangun Kewirausahaan Dalam Pengelolaan Kawasan Peternakan Berbasis Sumberdaya Lokal” Program Studi Magister Ilmu Ternak FPP, UNDIP Semarang, Mei 2016.

Winarno FG, dan S, Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.

Winarno, FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.

Wulandari, Z. 2004. Sifat fisikokimia dan total mikroba telur itik asin hasil teknik pengaraman dan lama penyimpanan yang berbeda. Media Peternakan, 27 (2) : 38-45.

Yuwono, D., M. 2012. Budidaya Ternak Itik Petelur. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.

