

DAFTAR PUSTAKA

Achmad Djaeni Sediaoetama. 2004. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Edisi kelima. Jakarta : Dian Rakyat. Hal. 1-244

Agustini, Z. 2013. Hubungan Asupan Lemak (Lemak Jenuh, Tak Jenuh, Kolesterol) Dan Natrium Terhadap Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi di Poli Penyakit Dalam RSP Batu, Skripsi, Universitas Brawijaya.

Aini, N. 2009. Lebih Jauh Tentang Sifat Fungsional Telur.

Almatsier, S, 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Anwar, T. B. 2004. Faktor Risiko Penyakit Jantung Koroner. Universitas Sumatera Utara, (Medan), 1-15.

AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.

Botutihe, F dan Rasyid, N. P, Mutu Kimia, Organoleptik dan Mikrobiologi Bumbu Bubuk Penyedap Berbahan Dasar Ikan Roa Asap , Gorontalo

Badan Pusat Statistik., 2021. *Data Konsumsi Telur Ayam Ras Perkapita dalam Hitungan Perminggu 2019 – 2021*. Jakarta.

Bell, D. dan W. D. Weaver, Jr. 2002. Commercial Chicken Meat and Egg Production, 5th edition. Springer and Business Media Inc. New York.

Fredrick, W. S., Kumar, V. S., & Ravichandran, S. (2013). Protein Analysis of the crab haemolymph collected from the trash. *International journal of pharmacy and pharmaceutical sciences*, 5, (4), 304-308.

Hardinsyah, Supariasa. 2014. Buku Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Penerbit buku kedokteran. Jakarta

Hastang, Veronica S. L. dan Arie Prayudi. 2011. Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Jumlah Permintaan Telur Ayam Ras oleh Konsumen di Pasar Pa'Baeng-Baeng, Makassar, *Jurnal Agribisnis*. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Irdawati, N. 2018. Pengaruh Rasa Rendang Terhadap Mutu dan Penerimaan Konsumen Mie Sagu Udang Rebon Instan. Riau.

Kurniawan, M. 2014, Persepsi Tubuh dan Gangguan Makan pada Remaja, Jurnal Gizi Klinik Indonesia: Vol 11 No. 3.

Min, B. R. ; Attwood, G. T. McNabb, W. C. ; Molan,; Bary., 2005. The effect of condensed tannins from *Lotus corniculatus* on the proteolytic activities and growth of rumen bacteria. Anim.Feed Sci. Technol., 121 (1-2): 45-58

Muchtadi, 2010. Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan. Bandung: Alfabeta.

Mustofa., D. Wanyuni dan I. Purnastuti, 2016. Efektivitas Tiga bahan pangan sumber protein hewani di Indonesia. Jurnal Economia, 11(1):43-53.

Poysa, V. and L. Woodrow. 2002. Stability of soybean seed composition and its effect on soymilk and tofu yield and quality. Food Res. Intern. 35 : 337-345.

Ramayulis, R., E. Herianandita dan I. Afif. 2016. Menu dan Resep Bekal Sehat. Penebar Plus. Jakarta.

Rasyaf M. 2010. Pengelolaan Produksi Telur. Yogyakarta: Kanisius.

Rijal . 2011. Biokimia Dasar. IAIN Ambon

Rusalim, 2017. Analisis Sifat Fisik *Mayonnaise* Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Volume 12, No : 5. Halaman : 770 – 778.

Santoso. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). Fakultas Pertanian. Universitas Widyagama. Malang.

Sidiq., 2014. Uji Kadar Protein Organoleptik Pada Telur Ayam Leghorn Setelah Disuntikan Dengan Ekstrak Black Garlic. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

Sudaryani, T. 2003 Kualitas Telur Cet.4. Penebar Swadaya, Jakarta.

Sudaryani, T. 2009. Kualitas Telur. Jakarta: Penebar Swadaya.

Suprijatna, E. U, Atmomarsono. R, Kartasudjana. 2005. Ilmu Dasar Ternak

Unggas. Penebar Swadaya, Jakarta.

Susanti, 2010. Penetapan Kadar Formaldehid Pada Tahu Yang Dijual Di Pasar Ciputat Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Disertai Kolorimetri Menggunakan Pereaksi Nash

Syarifuddin, D., M. Noor, C., Rohendi, A. 2017. Memakai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata. *Abdimas*, 1(1), 4-8.

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

Woodward. 1990, *Egg Protein Gels*, in R. Harris, (ed), *Food Gels*, Elsevier Applied Science, London, 197-199.

Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Zalman, 2020. Pengaruh Penambahan Telur Pada Pembuatan Lapis Itik Afkir Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak dan Nilai Organoleptik. Universitas Andalas, Padang.

