

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2009. Melirik Peluang Usaha Telur Asin Aneka Rasa. <http://www.google.com> Diakses Pada 30 Januari 2016, Pukul 15.00 WIB.
- Anonim. 1988. Pemanfaatan Cendawan *Xylaria sp.* Sebagai inokulasi anakan *Acacia mangium willd.* dalam menunjang Pembangunan HTI. Fakultas ketuhanan, IPB, Bogor.
- Apriyantono, D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarwati dan S. Budiyanto. Analisis Pangan. 1988. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2005. Telur Asin Aman dan Penuh Gizi. [http://www.Departemen Kesehatan RI Online.com](http://www.DepartemenKesehatanRIOnline.com). Diakses Pada 28 Januari 2016, Pukul 19.00 WIB.
- _____. 2006. Telur Asin Aman dan Penuh Gizi. [http://www.Departemen Kesehatan RI Online.com](http://www.DepartemenKesehatanRIOnline.com). Diakses Pada 28 Januari 2016, Pukul 21.00 WIB.
- Awang, K & D. Taylor. 1993 Introduction. In: *Acacia Mangium* Growing And Utilization Winlock Intrnational And FaO. Bangkok.
- Badan Pusat Statisti.2013. Data Jumlah Rumah Tangga, Populasi Tanaman Dan Rata- Rata Populasi Per Rumah Tangga Budidaya Kehutanan Menurut Komoditas Sensus Pertanian 2013 Badan Pusat Statisti, Sumatera Barat.
- Bucket, K. A., Edward, R. A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari P. Dan Adino. Universitas Indonesia Pers, Jakarta.
- Bucket, K. A., Edward, R. A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1987. Ilmu Pangan. Edisi kedua. Terjemahan dari Hari Purnomo dan Adiaon. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan, Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Ginting, N. 2007. Penuntun Praktikum. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Hardiwiyo, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Daging, Ikan, Susu dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Herley, J.P. and L.M Prescott. 1993. Laboratory Exercise In Mikrobiology. second Edition. WCb Publishers. Oxford.
- Ibrahim, L., I. Juliyarsi dan S. Melia. 2005. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Kulit. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Judoamidjojo, M, R. 1981. Teknik Penyamakan Kulit Untuk Pedesaan. Angkasa: Bandung.

- Kresnawaty, I dan A. Zainuddin. 2009. Aktivitas Antioksidan dan Bakteri dari Derivat Metil Ekstrak Etanol Daun Gambir (*Uncaria Gambir*). Jurnal Litri 15(4) Hal.145-151.
- Marssy, R. 2007. Telur Asin Tapi Berkalsium Tinggi. <http://www.google.com>. Diakses Pada 1 Februari 2016, Pukul 10.00 WIB.
- Melia, S., dan I. Juliarsi. 2010. The effect depping time and storage egg in gelatin to protein, water, haugh unit, foaming value and bacterial colony forming. Proceeding : International Seminar on Food and Agricultural Sciences 2010. AgriTech Press. Bukittinggi-Indonesia. Hal: 239-242.
- Muhammad, Rizky. 2010. Pengaruh Lma Perendaman dalam air sisa Penirisan Getah Gambir Terhadap Umur Simpan Dan Nilai Organoleptik Telur Asin. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang.
- Novia, D., I. Juliyarsi., dan Aronal A, P. 2011. Pengawetan Telur Dengan Menggunakan Air Sisa Penirisan Getah Gambir Di Peternakan Agung Abadi Kec.Harau Kab.50 Kota. Pengabdian Masyarakat. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Novia, D., I. Juliyarsi, dan P. Andalusia. 2011. Evaluasi Total Koloni Bakteri dan Cita Rasa Telur Asin dengan Perlakuan Perendaman Ekstrak Kulit Bawang (*Allium ascalonicum*). Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang
- Purnomo. H. 1995. Aktifitas air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UIP. Malang
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, M.; U. Soestina dan N. Sumarsi. 1991. Potensi Beberapa jenis Akasia di Indonesia dalam HTI. Jurnal Penelitian dan Pengembangan. Vol VIII (1) : 9-12. Balai Penelitian dan Pengembangan Kehutanan. Bogor.
- Samosir, D. J. 1993. Ilmu Ternak Itik. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Setyaningsih. D, A. 2008. Analisis Sensori Untuk Agroindustri. Bogor.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara, Aksara.
- Soeparno. 1986. Pengolahan Hasil Ternak. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Soewarno, T. Soekarto. 2013. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Alfabetta, Bandung.
- Stadelman, M. J., O.J. Cotterill. 1995. Egg Science and Technology. The AVI Publishing, Inc. Westport. Connecticut.

- Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1991. *Principles and Procedure Of Statistic a Biometrical Approach*. 2nd Edition Mc Graw-Hill International Book Co. London.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta Bekerjasama Dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Sudarmaji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Analisi Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 2003. *Telur dan Hasil Olahannya*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Suprpti, M. L. 2002. *Pengawetan Telur*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suwanto. 2016 *Penyamakan Kulit Tradisional Menggunakan Babakan Kayu Akasia*. Komunikasi Pribadi di Padang Panjang Tanggal 10 Februari 2016. Padang Panjang, Sumatera Barat.
- Warisno. 2005. *Membuat Telur Asin Aneka Rasa*. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Winarno, F. G dan S. Koswara. 1980. *Kimia Pangan da Gizi*. Cetakkan Kesebelas. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G dan S. Koswra. 1995. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G., & S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan Kesebelas. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, Z. 1999. *Pengaruh Konsentrasi Tannin dan Lama Perebusan Terhadap Umur Simpan Telur Asin*. Jurusan Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Yuliyanto, T. 2011. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau, Ekstrak Daun Jambu Biji, dan Ekstrak Daun Salam Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Total Bakteri Selama Penyimpanan*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Zulaekah, S. E.N. Widyaningsih. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya*. Jurnal Penelitian Sains dan Tenologi Volume 6 No. 1 Hal. 1-13.