

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengelolaan Produksi Unggas. Jilid Pertama. Universitas Andalas.
- Amir, S., S. Sirajudin dan N. Jafar. 2012. Pengaruh Kosentrasi Garam dan Lama Penyimpanan terhadap kandungan Protein dan Kadar Garam Telur Asin.[Skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin.
- Apriadjie, W. H., 2008. Telur Asin, tapi Asin Berkalsium Tinggi. <http://cyberwoman.cbn.net.id>. Diakses Pada Tanggal 11 September, 2016.
- Aprilia, M., I., I. Thohari dan D. Rosyidi. 2015. Pengaruh Kosentrasi Sari Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria*) Terhadap Kualitas Telur Asin. Jurnal Fakultas Peternakan UNIBRAW. 1-11.
- Apriyantono, A. 1989. Analisa Pangan. Pusat Antar Universitas. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Anas, Y. dan Zuki, Z. 1981. Penuntun Pratikum Analisis Bahan Pangan. Padang: Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas.
- Aritonang, S. N. 1993. Pengaruh Lama Penggaraman dan Penyimpanan Telur Itik Diasin Sebelum Direbus Terhadap DAYa Simpan Telur ASin. Jurnal Penelitian Andalas. Edisi Pertanian no 13/ mei/ Tahun V/ 1993. Padang.
- Astawan, M. 2006. Telur Asin, Aman dan Penuh Gizi. <http://www>. Departemen Kesehatan Indonesia htm. Diakses tanggal 1 Januari 2016.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Budiman, A., Hintono dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh lama penyangraian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasianan Dan Tingkat Kekenyalan. Animal Agriculture Journal, 1(2): 219-227.
- Cabo, M. L., A. F. Braber and P. M. Koenreaad. 2000. Apparet antifungal activity of several lactic bacterial against penicilium discolor is due to acid in the medium. Journal of Food Protection, 65: 1309-1316.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Dahnimar, 2016. Pembuatan Telur Asin. Komunikasi Pribadi diSicincin.

- Dalimartha, S. 2003. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 3. Puspa Swara. Jakarta.
- Damayanti, E., W. F. Ma'aruf dan I. Wijayanti. 2004. Efektivitas Kunyit (*Curcuma long linn*) sebagai Pereduksi Formalin Pada Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Penyimpanan Suhu Dingin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3 (1): 78-107.
- Dwiyati, P., Agung, W. 2004. Antioksidative Properties of White Saffron Extract in the B-caratone Blanching and DPPH-radical Scavenging Method Indonesia Food and Nutrition Progres. 12: 35-40.
- Fardiaz, S. 1998. Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Pusat Antar Universitas, Istitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fellow, A.P. 2000. Food Proceession Tekhnologi, Principles and Practice. 2nd ed. Woodread. Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemhan Ristanto, W dan Agus Purnomo.
- Handayani, C. B. 2010. Pengaruh Teknik Inkubasi Pada Pembuatan Telur Asin terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. Jurnal pengaruh Teknik Inkubasi pasca Pembuatan Telur Asin. 1(19): 22-29.
- Hariyatmi. 2004. Kemampuan Vitamin E sebagai Antioksidan Terhadap Radikal Bebas Pada Lanjut Usia. Joutnal MIPA. Vol. 14, No: 1, 52-60.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao Yi-Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 98 (2006). 529-538.
- Hutapea, J. 1991. Inventaris Tanaman Obat Indonesia (1). Jilid 2 Departemen Kesehatan dan Kesejahteraan Sosial RI Bagian Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Hal 267-268.
- Kastaman, R., Sudaryanto dan B.H. Nopianto. 2005. Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis pada Berbagai Perendaman. Jurusan Teknik dan Manajemen Indrustri Pertanian. 19(1): 30-39.
- Kayagil, F. 2006. Effect of Traditional Starter Cultures on Quality of Cheese. Tesis. Department of Biotechnology. Middle East Technical University, Dubai.
- Kriswanto, M. 2011. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kumalaningsih. 1986. Kimia dan Analisa Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.

- Lawless, H.T., and H. Heyman. 1988. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices*. Internasional Thompson Publishing. New York.
- Lesmayati, S. dan E. S. Rohaeni. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi*. 695-601.
- Lukman, H. 2008. Pengaruh Metode Pengasinan dan Kosentrasi Sodium Nitrit Terhadap Karakteristik Telur Itik Asin. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 9 (1): 9-17.
- Mei, T. 2015. *Analisa Antioksidan Total Fenol, dan Kadar Kolestrol Pada Kuning Telur Asin Dengan Penambahan Ekstrak Jahe*. Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Mu'addimah, I. Thohari dan D. Rosyidi. 2015. Pengaruh Kosentrasi Sari Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria*) Terhadap Kualitas Telur Asin Ditinjau dari Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, Kadar Protein dan Kadar Garam. *Jurnal Fakultas Peternakan UNIBRAW*. 1-9
- Murtidjo, B. A. 1998. *Mengelola Itik*. Kanisius, Yogyakarta.
- Muslim, DA. 1992. *Budidaya Mina Itik*. Kanisius, Yogyakarta.
- Nurdin, E. 2009. *Utilization of Natural Antioxxidants for Masitis Dairy Cow*. *Proc. Internasional Semeniar of Dairy Catle*. Diakses Pada 20 Febuari 2016.
- 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.
- Powrie, W.C. 1984. *Chemistry of Egg ang Egg Product*. The AVI Puldishing Company Inc, Westpur. Connecticut.
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institus Pertanian Bogor, Bogor.
- Raina. 2012. *Eksiklopedia Tanaman Obat Untuk Kesehatan*. [www. eksiklopedia/ tanaman/ obat Indonesia. co. id](http://www.eksiklopedia/tanaman/obat Indonesia. co. id). Diakses tanggal 22 Mei 2016.
- Rasyaf, M., 1990. *Pengelolaan Penetasan*. Penerbit Kansisus, Yogyakarta.
- Romanoff, A. L. 1963. *The Avian Eggs*. John Wiley and Son, inc., New York.
- Rukmana, HR. 1994. *Kunyit*. Penerbit Kanisius, Jakarta.

- Samosir, P. J. 1993. Ilmu Ternak Itik. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sembiring, W. S. RG. Dan D. T. Suarnella. 2012. Efektivitas Minyak Astiri Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria*) sebagai larva sida terhadap nyamuk *Aedes aegypti*. *Jurnal Epidemiologi dan Penyakit Bersumber Binatang*. 4 (2): 80-86.
- Soeparno, 1996. Pengelolaan Penetasan. Penerbit Kasinus, Jakarta.
- Stadelman, M. J., O. J. Cottrill. 1973. Eggs Science and Teknology. The AVI Publishing, Inc. Wastport Connecticut.
- 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 Internasional Book Co. London.
- Sudarmaji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. Analisi Bahan Makanan Dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudibyoy, M. 1996. Penentuan Kadar Kurkuminoid secara KLT-Densitometer. *Buletin. ISKI* 2: 11-21.
- Suharno, B. dan Amri, K. 2003. *Beternak Itik Petelur Secara Intensif*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sumiati, I. Tohari., F. Jaya., 2015. Penambahan Sari Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata* K. Schum) Terhadap Kadar Air, Kadar Garam, pH, dan Warna Kuning Telur Pada Telur Asin. *Jurnal Fakultas Peternakan. UNIBRAW*. 1-10.
- Suprpti, L., 2002. *Pengawetan Telur, Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku*. Penerbit Kasinus, Yogyakarta.
- Surdayani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Suryatno, H. Basito. Widowati E. Kajian Organoleptik Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol pada Variasi Lama Pemeraman Telur Asin yang Ditambahkan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 1 No 1 Oktober 2012. Universitas Sebelas Maret.
- Trilaksani, W. 2003. Antioksidan : Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja, dan Peran Terhadap Kesehatan. <http://www.wini.trilaks@lasa.com>. Diakses tanggal 22 mei 2016).

- Warisno. 2005. Membuat Telur Asin Aneka Rasa. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Wasito dan Rohaenir, E.S. 1994. Beternak Itik Alabio. Kanisius, Yogyakarta.
- Widjaja. K. 2003. Peluang Bisnis Itik. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widjaya, C. H. 2005. Peran Antioksidan Dalam Tubuh. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G dan S. Koswra. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Winarsi, H. 2008. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. Yogyakarta : Kanisius.
- Wirakusumah, E.S. 2005. Buah dan Sayur Untuk Terapi. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Wulandari, Z. 2004. Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil teknik Penggaraman dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Jurnal Media Peternakan. 27 (2): 38-45.
- Yasin, H. K. 2013. Studi Pembuatan Minuman Tradisional Bima “Mina Sarua” Instan. Skripsi Universitas Hasanudin. Makasar.
- Yellian, M. 2011. Kunyit.http://www.file.penelitian/kunyit_putih/books.htm. Diakses tanggal 5 januari 2016.
- Youngson, R. 2005. Antioksidan Manfaat Vitamin C dan E Bagi Kesehatan. Gramedia EGC.
- Yu, Liangli, Scott H., Jonathan P., Mary H., Jhon W. & Ming Qian. 2002. Free Radicals Scavenging Properties of Wheat Extracts. Agric Food Chem Press. Sweedan.
- Zulfikar. 2008. Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman Dalam Campuran Larutan Garam dan Ekstrak Jahe yang Berbeda. Skripsi. Bagian Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.