

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, A, W. 2012. Uji Daya Antibakteri Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum Wight*) Dalam Pasta Gigi terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember. Jember.
- Amir, S., S. Sirajudin dan N. Jafar. 2015. Pengaruh Kosentrasi Garam dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Protein dan Kadar Garam Telur Asin, (Skripsi). Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin.
- Astawan, M. 2005. Telur Asin Aman dan Penuh Gizi. [Http://Www.departemen Kesehatan,RI Online](http://www.departemen.kesehatan,ri). 1930, (26 November 2016).
- Astawan, M. 2008. Telur Asin, Aman dan Penuh Gizi. [Http://Www.telurasin.wordpress.Com](http://www.telurasin.wordpress.com). Diakses Pada 17/11/20016. 11.56 Am.
- Damayanti, A. 2008. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Yang Direndam pada Konsentrasi Garam dan Umur Telur yang Berbeda. (Skripsi). Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan Institut Pertanian. Bogor.
- Demam, J. M. 1989. Kimia Makanan Edisi Kedua. Penerbit ITB. Bandung.
- Departemen Kesehatan. 2006. Pengawet Alami Pengganti Formalin Sudah Ada Sejak Dulu. "[http://www.indonesia.go.id/news?details.php?ind_nid=627 & main Act=2& listAct=2](http://www.indonesia.go.id/news?details.php?ind_nid=627&mainAct=2&listAct=2) [23 November 20016].
- Erlin, C. A. 2009. Makanan dan Minuman Antisakit. Makna Pustaka, Yogyakarta.
- Farmer, L. J. 1999. Poultry Meat Flavor. In Poultry Science Symposium Series. Internatinal Publishing.
- Fillaza, C. T. 2011. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Teh Hijau (*Camemllia sinensis*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Kolesterol Dan Nilai Organileptik Telur Asin. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Fitri, A. 2007. Pengaruh Penambahan Daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptis dan Daya Simpan Telur Asin Pada Suhu Kamar. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Guyton, A. C. 1983. Fisiologi Kedokteran 2. CV. EGC. Jakarta.

- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Daging, Ikan, Susu dan Telur. Liberty. Yogyakarta
- Hermansyah. E. 2008. Mengurangi Populasi Hama Serangga Tanpa Merusak lingkungan. Available at. <http://www.tanindo.com/Abdi> 9. Html.
- Hidayati, N., dan D. Sulistyawati. 2015. Pengaruh Variasi Konsentrasi Seduhan Teh Hitam Selama Tiga Hari Perendaman terhadap Perubahan Kadar Kolesterol Telur Asin Olahan. Jurnal Teknologi kimia, Industri dan Informasi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Setia Budi.
- Husni, E., A. Samah dan R. Ariati. 2007. Analisa Zat Pengawet dan Protein dalam Makanan Siap Saji Sosis (Fakultas Farmasi Universitas Andalas Padang) Diterima tanggal : 02 Juli 2007 disetujui : 13 Agustus 2007.
- Ibrahim, L., I. Juliyarsi dan S. Melia. 2005. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Kulit. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Irdawati. 2010. Pengaruh Lama Perendaman Telur Asin dengan Larutan Kulit Bawang Merah (*Allium ascalanicum*) terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Nilai Organoleptik. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Judarwanto, W. 2009. Waspada! Perilaku Makan Anak Sekolah. Klinik Khusus Kesulitan Makan pada Anak: Jakarta.
- Kastaman, R., Sudaryanto dan B. H. Nopianto. 2009. Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis pada Berbagai Lama Perendaman. J. Tek. Pert.
- Katzung, Bertram G. 1997. Agents Used in Hyperlipidemia, Basic and Clinical Pharmacology, 10th edition. Mc Graw Hill. 2007: 560-572.
- Kurniawati, N. 2010. Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur. Tim Redaksi Qanita. Indonesia.
- Listiyowati, E. dan Kinantii, R. 2005. Puyuh Tata Laksana Budi Daya Secara Komersial. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mountney, G. J. and C. R. Parkhurst. 1995. Poultry Products Technology. Third Edition. The Haworth Press, INC. New York.
- Muchtadi, D. 1993. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, D. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Alfabeta. Bandung.

- Muhammad, R. 2010. Pengaruh Lama Perendaman dalam air sisa Penirisan Getah Gambir terhadap Umur Simpan dan Nilai Organoleptik Telur Asin. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang.
- Natural. 2006. Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). http://www.asiamaya.com/jamu/isi/salam_Syzygiumpolyanthum.htm. (8 Maret 2016).
- 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.
- Plummer, D. T. 1978. An Introducing to Practical Biochemistry. Second Edition. London: Mc. Graw-Hill Book Company.
- Purwati, A. 2004. Berita Keanekaragaman Hayati: Sembilan Tanaman Obat Unggulan Hasil Uji Klinis Badan POM 2004. <http://www.beritabumi.or.id/berita3.php?idberita=148> [10 Maret 2016].
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Riansari, A., dan Suhardjono. 2015. Menguji Praklinis Daun Salam *Syzygium*. <http://www.scraprevolution.com/tag/menurunkan-kolesterol.html>. (8 maret 20017).
- Saerang, J. L. P. 1997. Pengaruh minyak nabati dan lemak hewani dalam ransum puyuh petelur terhadap performans, daya tetas, kadar kolesterol telur, dan plasma darah. Pascasarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sarwono, B. 1995. Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sediaoetama, A. D. 1996. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Pofesi Jilid I. Dian Rakyat. Jakarta.
- Silva, W. A. 2008. Quail egg yolk (*Coturnix coturnix japonica*) enriched with omega-3 fatty acids. LWT - Food Science and Technology 42 (2009) 660–663.
- Sirait, C. H. 1986. Telur dan Pengolahannya. Pusat Penelitian Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Soeharto, I. 2002. Kolesterol dan Lemak Jahat, Kolesterol dan Lemak Baik, dan Proses Terjadinya Serangan Jantung dan Stroke. Gramedia: Jakarta.

- Steel, R. G dan J. H Torrie. 1991 Prinsip dan prosedur statistik suatu pendekatan biometrik. Cetakan kedua. Terjemahan Bambang Sumatri PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sitepoe, M. 1992. *Kolesterol Fobia dan Keterkaitannya dengan Penyakit Jantung*. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Suharno. B dan K. Amri. 2003. *Beternak Itik Secara Intensif*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tjitrosoepomo, G. 1988. *Taksonomi Tumbuhan (Spermathopyta)*. Gajah Mada University Pres. Yogyakarta.
- Tenggara, J. 2009. Lemak Kolesterol dan Trigliserida. Diakses tanggal 26 Desember 2016.
- Tetty. 2002. *Puyuh Si Mungil Penuh Potensi*. Agro media pustaka. Jakarta.
- United States Department of Agriculture America. 2014. National Nutrient Database for Standart Reference Release 27 Baic report. 02004. Spices., bay leaf.
- Wasito dan E. S. Rohaeni. 1994. *Peternak Itik Alabio*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Weggemans, R. M., Zock. P. L., & Katan, M. B. 2001. Dietary Cholesterol From Eggs Increase Of Total Cholesterol To High-Density Lipoprotein Cholesterol In Humans: a mate-analysis. *Am J. Clin.Nutr.*73:885-891.
- Widjaja, K. 2003. *Peluang Bisnis Itik*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widjaya, C. H. 2005. *Peran Antioksidan Dalam Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F. G., dan Koswara, S. 2002. *Telur Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1995. *Enzim Pangan*. PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Winarno, F. G., dan S. D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta.

Wikanastri, H., dan Nurrahman. 2006. Studi Tentang Perubahan Kadar Iodium dan Sifat Organoleptik pada Proses Pembuatan dan Waktu simpan Telur Asin. Jurnal Litbang. Universitas Muhammadiyah. Semarang.

Wulandari, Z. 1999. Pengaruh Konsentrasi Tanin Dan Lama Perebusan Terhadap Umur Simpan Telur Asin. Jurnal Penelitian. Jurusan Peternakan. Institute Pertanian Bogor. Bogor.

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.

