

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. (1989). Pengelolaan Produk Unggas. Diktat Perkuliahan. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Agus, G. T. K. (2002). Intensifikasi Beternak Itik. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Akoachere, J. F., R. N. Ndip. and E. B. Chenwi. (2002). Antibacterial Effect of *Zingiber officinale* and *Garcinia kola* On Respiratory Track Pathogens. East Afr. Med. J. 79:588-592.
- Andersson, A., Ronner, U. and Granum, P. E. (1995). What Problem Does the Food Industry Have with the Spore-Forming Pathogens *Bacillus cereus* and *Clostridium Perfringens*?. International Journal of Food Microbiology. 28: 145-155.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemist. Washington. USA.
- Astawan, M. (2005). Telur Asin Dengan Penyakit. <http://www.depkes.go.id/index.php?option=articles&task=viewarticle&articleid=22&Itemid=3>. Diakses pada 30 November 2015, pukul 10.30 am.
- Badan Standarisasi Nasional. (2017). SNI 01-4277-1996 Telur Itik yang Diasinkan dengan Proses Tertentu. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet, dan M. Wootton. (2009). Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Burley, R. W. and Vadehra D. V. (1989). The Avian Egg: Chemistry and Biology. New York. Wiley.
- Cahyadi, I. (2014). Uji Efektifitas Antibakteri Minyak Atsiri Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale var rubrum*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutans*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Cotterill, O. J., and Geiger, G. S. (1977) Egg Product Yield Trends From Shell Eggs. Poultry Sciences 56: 1027–1031.
- Damayanti, A. (2008). Sifat Fisik, Kinia dan Organoleptik Telur Asin yang Direndam Pada Konsentrasi Garam dan Umur Telur yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Darwis, A.B.D., M. Indo dan S. Hasiyah. (1991). Tumbuhan Obat Family *Zingiberaceae*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Industri. Bogor.



Fauzah, D. (2008). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var rubrum*) dan Lama Penyimpanan Sebelum Telur Direbus Terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri dan Cita Rasa Telur Itik Asin. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.

Fisinin, V. I, Papazyan T. T, and Surai P. F. (2008) Producing Specialist Poultry Products To Meet Human Nutrition Requirements: Selenium Enriched Eggs. *World's Poultry Science Journal* 64: 85–98.

Haryoto. 1986. Pengawetan Telur Segar. Kanisius, Jakarta.

Hernani dan E. Hayani. (2001). Identification of Chemical Components on Red Ginger (*Zingiber officinale var. Rubrum*) by GC-MS. Proc. International Seminar on Natural Product Chemistry and Utilization of Natural Resources. UI-Unesco. Jakarta.

Herron, K. L. and Fernandez M. L. (2004). Are The Current Dietary Guidelines Regarding Egg Consumption Appropriate? *Journal of Nutrition* 134: 187–190.

Hincke, M. T., Nys Y., Gautron J., Mann K., Rodriguez-Navarro AB. and McKee M. D. (2012) The Eggshell: Structure, Composition And Mineralization. *Frontiers in Bioscience* 17: 1266–1280.

Hunt, G. M, dan Garrat. (1986). Pengawetan Kayu. Terjemahan Jusuf, M. Cetakan Pertama. Akademika Pressindo. Jakarta.

Indriani, W. (2008). Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Telur Asin Melalui Pengaraman Dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Kastaman, R., Sudaryanto dan B. H. Nopianto. (2009). Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Osmosis Pada Berbagai Lama Perendaman. *Jurnal Tek. Pertanian*. 19(1): 30 – 39.

King'ori, A. M. (2012). Egg Quality Deffects: Types, Causes and Occurrence: a Review. *Journal of Animal Production Advances*. 2(8): 350-357.

Koswara, S. (1991). Perbaikan Proses Pengasinan Telur. Ayam dan Itik. 63: 35-36.

Kovacs-Nolan, J., Phillips M. and Mine Y. (2005). Advances in the Value of Eggs and Egg Components for Human Health. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 53: 8421–8431.

Li-Chan E., and Kim H. O. (2008) Structure and Chemical Composition of Eggs. John Wiley. pp. 1–65. New Jersey.

Li-Chan E., Powrie W. D., and Nakai S. (1995) *The Chemistry of Eggs and Egg Products*. Food Products Press, pp. 109–160. New York.

Lukito, G. A., A. Suwarastuti dan A. Hintono. (2012). Pengaruh Berbagai Metode Pengasinan Terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Telur Puyuh Asin. *Journal Animal Agriculture*. 1(1): 829-838.

Lukman, H. (2008). Pengaruh Metode Pengasinan dan Konsentrasi Sodium Nitrit Terhadap Karakteristik Telur Itik Asin. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*. 11(1): 9-17.

Marni, G., Erismar A. dan Meliya W. (2013). Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Organoleptik Telur Puyuh Asin. Program Studi Pendidikan Biologi dan Ilmu Pendidikan (STKIP) PGRI. Padang.

Mine, Y. (2002) Recent Advances in Egg Protein Functionality in the Food System. *World's Poultry Science Journal* 58: 31–39.

Mu'addimah, I. Thohari dan D. Rosyidi. (2015). Pengaruh Konsentrasi Sari Kunyit Putih (*Curcuma zediara*) Terhadap Kualitas Telur Asin Ditinjau Dari Aktifitas Antioksidan, Total Fenol, Kadar Protein dan Kadar Garam. *Jurnal Fakultas Peternakan UNIBRAW*. 1-9.

Nasoetion. A. (1980). *Metoda Penelitian Cita Rasa*. Departemen Ilmu Kesehatan Keluarga. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

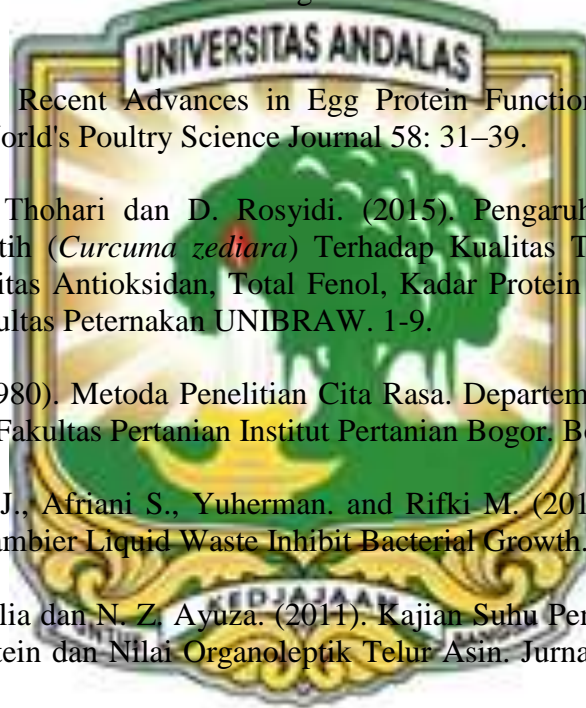
Novia, D., Indri J., Afriani S., Yuherman. and Rifki M. (2014). Soaking Salted Eggs in Gambier Liquid Waste Inhibit Bacterial Growth. 17 (3): 424-428.

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.

Nursal, S., Wulandari dan W. S. Juwita. (2006). Bioaktifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Dalam menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *E. coli* dan *B. subtilis* . *Jurnal Biogenesis* Vol. 2(2): 64-66.

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.

Nuruzzakiah., H. Rahmatan dan D. Syafrianti. (2016). Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Organoleptik Telur Bebek. *Jurnal Progam Studi Pendidikan Biologi FKIP Unsyiah*. 1-9. Pertama. Akademika Pressindo. Jakarta.



Pramitasari, D. (2010). Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosc*) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, dan Aktifitas Antioksidan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Prasetyo, Y. T. (2003). Instan : Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak. Kanisius. Yogyakarta.

Purnomo, H. (1995). Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Putri, I.S.I. (2011). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) Terhadap Aktifitas Antioksidan, Total Fenol dan Karakteristik Sensoris Pada Telur Asin. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Rahayu, W. P. (2001). Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Ravindran, P. N., and Babu, K. N., (2005). Ginger The Genus Zingiber. CRC Press. New York.

Sahat, S. (1999). Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Garam Pada Proses Pembuatan Telur Asin Terhadap Karakteristik Dari Telur Asin Puyuh (*Cortunix cortunix japonica*). Skripsi. Universitas Padjajaran. Jatinangor.

Sarwono, B. (1995). Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.

Simanjuntak, O. E., S. Wasito dan K. Widayaka. (2013). Pengaruh Lama Pengasinan Telur Asin Menggunakan Serabut Kelapa Terhadap Kadar Air dan Jumlah Bakteri Telur Asin Asap. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1(1): 195-200.

Soekarto, T. S. (1985). Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.

Soeparno. (1996). Pengolahan Hasil Ternak. Universitas Terbuka, Jakarta.

Stadelman, W. J. and Cotterill, O. J. (1977). Egg Science and Technology, 2nd edition.: The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.

Steel, R. G. dan J. H. Torrie. (1995). Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Cetakan Kedua. Dialih Bahasakan Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.



- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugitha, I. M. (1995). Teknologi Hasil Ternak. Diklat. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Suharno, B. dan K. Amri. (2003). Beternak Itik Petelur Secara Intensif. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sujinem. (2006). Percepatan Peneterasi Garam ke dalam Telur Itik (*Anas platyrhincos*) dengan Metode Tekanan Dalam Proses Pembuatan Telur Asin. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sumitra, O. (2003). Memproduksi Minyak Atsiri Biji Pala. Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah DEPDIKNAS. Jakarta.
- US Department of Agriculture (2000) USDA Egg Grading Manual. www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDoc-Name=STELDEV3004502, diakses tanggal 1 Maret 2017 pukul 08.59pm.
- Warisno. (2005). Membuat Telur Asin Aneka Rasa. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Wati, E. P. (2010). Uji Aktifitas Antibakteri Kombinasi Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* Linn) dan Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc) Terhadap Pertumbuhan *E. coli* secara *In Vitro*. Fakultas Kedokteran Universitas Jember.
- Widjaja, K. (2003). Peluang Bisnis Itik. Penebar Swadaya. 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. 54-61.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan Kesebelas. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan D. Fardiaz. (1980). Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Jakarta.
- Windhorst, H. W. (2007). Changes in the Structure of Global Egg Production. *World's Poultry Science Journal* 23: 24–25.
- Wulandari, Z. (2002). Sifat Organoleptik, Sifat Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Penggaraman dengan Tekanan. Tesis. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.



Wulandari, Z. (2004). Sifat Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik asin Hasil Teknik Penggaraman dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Media Peternakan*. 20(2): 38-45.

