

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani dan H. Lukman. 1998. Pengaruh metode pengasinan telur itik terhadap laju penyerapan garam. *Majalah Ilmiah Angsana*. Vol. 2. (02): 55 – 60.
- American Diabetes Association. 2014. Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus. *Diabetes Care* Vol 37, Supplement 1, January 2014. Available from http://care.diabetesjournals.org/content/37/Supplement_1/S81.full.pdf+html (Accessed 20 Maret 2014)
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*, Washington D.C.
- Apriadjie WH. 2008. Telur asin, asin tapi berkalsium tinggi. <http://cyberwoman.cbn.net.id/>. [Desember 2007].
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. PAU, IPB. Bogor.
- Astuti. 2012. Kadar abu. <https://astutipage.wordpress.com/tag/kadar-abu/>. Diakses pada hari Minggu, 27 Oktober 2013. Makassar.
- Ayres, J. C., and J. O. Mundt. 1980. *Microbiology of Foods*. W. H. Freeman and Company, San Francisco.
- Buckle, dkk. 2007. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 2009. *Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono*. Cetakan 2009. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Damayanti, A. 2008. Sifat fisik, kimia dan organoleptik telur asin yang direndam pada konsentrasi garam dan umur telur yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. *Buku Statistik Peternakan 2012*. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. Propinsi Lampung.
- Fajarika, R. B., L. E. Radiati dan K.U. A. Awwaly. 2002. Penambahan Garam Kalium Klorida (KCl) dan Lama Waktu Pemeraman dalam Bentuk Telur Asin Bebek terhadap Kadar Air, pH dan Total Mikroba *Jurnal Peternakan*. 2 (1): 1-6.

- Frazier, W. C. and D. C. Westhoff. 1983. Food Microbiology. McGraw Hill Co., New York.
- Guynot, M.E., S. Marln, L. Setu, V. Sanchis, and A.J. Ramos. 2005. Screening for antifungal activity of some essential oil against common spoilage fungi of bakery products. Food Science and Technology International. II(1) : 25 – 32.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil olahan susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Hendradjatin AA. 2009. Efek antibakteri infusa daun salam (*Eugenia polyantha*) secara in vitro terhadap *V. cholerae* dan *E. coli* enteropatogen. Majalah Kedokteran Bandung 36(2): 89-96.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Prosiding Jurnal Litbang Pertanian. Hlm. 124-130.
- Hudaya, S. dan S. Daradjat. 1980. Dasar-Dasar Pengawetan I. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Idris, S. 1984. Telur dan Cara Pengawetannya. Inter Report 14 Nuffic-Unibraw, Malang.
- Joedawinata, M. A. 1976. Mempelajari pengaruh perbandingan pemakaian garam dan bata serta waktu pengasinan terhadap kualitas telur asin dari telur ayam. Skripsi. Fakultas Mekanisme dan Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kaewmanee, T., S. Benjakul dan W. Visessanguan. 2009. Effect of salting processes on chemical composition, textural properties and microstructure of duck egg. Journal of the Science of Food and Agriculture. 89(4) 4 :625-633. Doi10.1002/jsfa.3492.
- Kartono dan Soekatri. 2004. Angka *Kecukupan Mineral: Kalsium, Fosfor, Magnesium, Flour. WKNPG VIII*. LIPI. Jakarta.
- Koswara, S. 1991. Teknik-teknik Pengawetan Telur Segar, Ayam dan Telur 62: 35-37.
- Kurtini, T., K. Nova, dan D. Septinova. 2011. Produksi Ternak Unggas. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- 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. *Animal Agriculture Journal*, 1(1): 829-838.
- Novia, D., I. Juliarsy dan P. Andalusia. 2011. Evaluasi Total Koloni Bakteri dan Cita Rasa Telur Asin dengan Perlakuan Perendaman Ekstrak Kulit Bawang (*Allium ascalonicum*). *Jurnal Peternakan*. Volume 13 Nomor 2 Juni 2011. Hal : 92-98.
- Novia, D., S. Melia and I. Juliarsy. 2014. Utilization of Ash in the Salting Process on Mineral Content Raw Salted Eggs. *Asian Journal of Poultry Science* 8 (1): 1-8.
- Novia, D., S. Melia dan Mutiara. 2016. Kombinasi Abu Kayu dan Kapur pada Proses Pengasinan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Volume 18 (1): 29-35.
- Nugroho dan Mayun, 1986. *Beternak Burung Puyuh*. Rka Offset, Semarang.
- Nurhidayat, Y., J. Sumarmono dan S. Wasito. 2013. Kadar Air, Kemasiran dan Tekstur Telur Asin Ayam Niaga yang Dimasak dengan Cara Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(3): 813-820.
- Nurrahmawati, K. 2011. Uji protein dan kalsium pada telur asin hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dan perendaman dalam larutan tehv berbagai konsentrasi. *Skripsi*. Institut Agama Islam Negeri Walisongo Semarang.
- Peck, T.E., S. Hill and M.A. Williams, 2008. *Pharmacology for Anaesthesia and Intensive Care*. Cambridge University Press, UK., ISBN: 9780521704632, Pages : 378.
- Pinilih, I., Isnaini, D.N., Lis, P. 2007. *Laporan Praktikum Kimia Analitik Dasar*. Laboratorium Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Saputra D. 2000. Kinetika pindah massa dehidrasi osmosis nanas. Di dalam *Prosiding Seminar Pemberdayaan Industri Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Menghadapi Era Perdagangan Bebas*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Surabaya.

- Sembiring, B.S., C. Winarti dan B. Baringbing. 2003. Identifikasi komponen kimia minyak daun salam (*Eugenia polyantha*) dari Sukabumi dan Bogor. *Buletin Tanaman Rempah dan Obat*. XII (2) : 9-15.
- Setyoprato, 2003, "Studi Eksperimental Pemurnian Garam NaCl Dengan Cara Rekrystalisasi", Jurusan Teknik Kimia, Universitas Surabaya.
- Soekarto, T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*, Alfabeta, Bandung.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika suatu Pendekatan Biometrik*. Gramedia Pustaka.
- Sudarsono, Gunawan, D., Wahyuono, S., Donatus, I.A., dan Purnomo, 2002, *Tumbuhan Obat II, Hasil Penelitian, Sifat-sifat dan Penggunaan*, 96-100, Pusat Studi Obat Tradisional, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sukendra L. 1976. Pengaruh cara pengasinan telur bebek (*Muscovy sp*) dengan Menggunakan Adonan Campuran Garam dan Bata Terhadap Mutu Telur Asin Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian-IPB, Bogor.
- Tjitrosoepomo, G. 1996. *Morfologi Tumbuhan*. 11-98. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Togatorop, E. 2014. Laporan praktikum aplikasi teknik laboratorium tentang penentuan kadar air dan kadar abu dalam bahan pangan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin Makasar.
- Torrico, D.D., W. Jirangrat, H. Kyoon No, W. Prinyawiwatkul, B. Ge dan D.Ingram. 2010. A Novel Emulsion Coating and Its Effects on Internal Quality and Shelf Life of Eggs During Room Temperature Storage. *International Journal of Food Science & Technology*. Volume 45.Issue 11. November 2010. Hal : 2241-2249.
- United States Department of Agriculture America.(2014). *Nutrient Database for Standard Reference Release 27 Basic Report 02004, Spices, bay leaf*. Diakses: 10 Agustus 2014. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/235>.
- Wibowo, L.K. 2008. Sifat fisik, kimia, dan organoleptik telur asin akibat pemberian tepung daun beluntas dalam pakan pada konsentrasi garam yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Teknologi Hasil Ternak, Institut Pertanian Bogor.

Winarno, FG. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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*. Fakultas Pertanian, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.

