

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiah, C., H. S. Wahono. 2015. Penanganan pasca panen kelapa sawit (penyemprotan CaCl_2 dan Kalium Sorbat) terhadap mutu crude palmoil. *Jurnal pangan dan agroindustri* 3(1) : 61-72.
- Allismawita. 2011. Penilaian produk dengan uji organoleptik. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Amerian Heart Association. 2002. Cholesterol. Diakses dari <http://www.lowfatlifestyle.com/cholesterol.htm>. Pada tanggal 26 januari 2018.
- Ardiansyah. 2005. Artikel Iptek: Daun beluntas sebagai bahan antibakteri dan antioksidan <http://www.beritaipstek.com/zberita-beritaipstek-2005-05-31daun-beluntas-sebagai-bahan-antibakteri-dan-antoksidan.shtml>.
- Aryulina, Diah, C. Muslim, Syalfinaf, Endang dan W. Winarni. 2004. Biologi SMA dan MA untuk kelas X .Erlangga, Jakarta.
- Asih, N. 2010. Kualitas sensris dan antioksidan telur asin dengan penggunaan campuran KCL dan ekstrak daun jati. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Astawan, Made. 2004. Kiat menjaga tubuh tetap sehat. Tiga Serangkai, Solo.
- Bambang. 2003. Efek kolesterolemik berbagai telur. *Jurnal media gizi dan keluarga* Vol. 27 hal 58 – 65.
- Carrijo, O. A., R. S. Liz, N. Makishima. 2002, Fiber of green coconut shells agriculture substratum, *Brazilian Horticulture* 20,533-535.
- Eiser, E., C. Miles, N. Geerts, P. Verschuren and C. MacPhee. 2009. Unusual protein aggregation in chinese *century eggs*. *Biological and Soft Matter*. University of Warwick, United Kingdom.
- Evanuarini, H., I. Thohari dan I. F. Reliantari. 2014. Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap pH, kadar protein putih telur dan warna kuning telur pidan. *Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. No. 2. Vol .12. 10. 21776/2017012. 02. 2.
- Febry, A., Bulan dan J. Marendra. 2010. Smart parent : pandai mengatur. Diakses pada tanggal 28 Januari 2018.
- Gary, D., D. V. M. Butcher dan R. Miles. 2009. Ilmu unggas, jasa ekstensi koperasi, lembaga ilmu pangan dan pertanian. Universitas Florida, Gainesville.

- Ganesan, P., T. Kaewmanee, S. Benjangkul dan B. S. Baharin. 2014. Comparative study on the nutritional value of pidan and salted duck egg. *Korean J. Food Sci. An. No. 1*, pp. 1- 6. 10. 5851/2014 34. 1.1.
- Ganasen, P., S. Benjangkul dan H. Kishimuura. 2013. Effect of different cation on pidan composition and flavor in comparison to the fresh duck egg. *Korean J. Food Sci, An.*
- Handayani, S.P. 2010. Pembuatan biodisel dari minyak ikan dengan radiasi gelombang mikro. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hartono, T. E. 2013. Mengolah sabut kelapa. Solo; Arcita. Diakses pada tanggal 28 Maret 2018
- Hastuti, S. 2010. Pengaruh perendaman dalam larutan kapur dan lama penyimpanan terhadap kualitas telur asin. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo, Madura.
- Kataren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan UI Press, Jakarta. Diakses pada tanggal 28 Januari 2018.
- King'ori, A.M. 2012. Uses of poultry egg: Egg albumen and egg yolk. *J. Poultry. Sci*, 5 (2): 9-13.
- Koswara. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). Ebook pangan. 1-28.
- Kritchevsky, S. B. dan D. Kritchevsky. 2000. Egg consumption and coronary heart disease: An epidemiologic overview. *J. Am. Coll. Nutr.* 19:549–555.
- 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.
- Listiyowati, E. dan K. Roosпитasari. 2005. Puyuh tata laksana budi daya secara komersial. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lukman, M., Yudyanto dan Hartatiek. 2012. Sintesis biomaterial komposit CaO-SiO₂ berbasis material alam (batuan kapur dan pasir kuarsa) dengan variasi suhu pemanasan dan pengaruhnya terhadap porositas, kekerasan dan mikrostruktur. *Journal Sains Vol. 2 No. 1*. Universitas Malang, Malang.
- Mahmud, Z. dan Y. Ferry. 2005. Prospek pengolahan hasil sampingan buah kelapa. Pusat penelitian dan pengembangan perkebunan. Bogor.

- Martha. 2001. Sifat kimia dan fisik pidan telur ayam ras dan telur itik pada beberapa waktu pemeraman. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- McKee, T., dan J. R. McKee. 2003. Biochemistry The Moleculer Basis Of Life. Edisi III. Boston: The McGraw-Hill. Hal. 68-71.
- Medhy, A. 2008. Kandungan gizi telur. <http://ayumedhy.wordpress.com/2008/12/16/ubi-jalar-kayu-zat-dan-serat/>. Diakes 4 januari 2018.
- Murtidj dan Bambang Agus.2003. Pemotongan penanganan dan pengolahan daging ayam. Kanisius, Yogyakarta.
- Nasiru, A., B. F. Muhammad and Z. Abdullah. 2011. Efect of cooking time and potash concentration on organoleptic properties of red and white meat Journal of Food Tech. 9(4): 199-123.
- 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.
- Oktaviani, H., N. Kaniada dan N. R. Utami. 2012. Pengaruh Pengasinan Terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek Yang Diberi Limbah Udang. Jurnal Unnes of life Sciense, 1(2): 106-112.
- Prihartari, M. 2010. Pengaruh lama perendaman abu pelepah kelapa terhadap sifat fisik,organoleptik, daya simpan, dan kadar kalsium telur asin. Poltekes Yogya Press, Yogyakarta.
- Pujiana, N. 2014. Adsorpsi methylene blue menggunakan abu sabut tempurung kelapa tteraktivasi natrium klorida (NaCl) sebagai adsorben. Jurusan Kimia. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negri, Malang.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun pratikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Reliantari, I. F., E. Herly dan T. Imam. 2017. Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap pH, kadar protein putih telur dan warna kuning telur pidan. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.1978 – 0303. No. 2. Vol. 12. 10. 2177/2017. 12. 02. 2.
- Soeharto dan Iman. 2002. Kolesterol dan lemak jahat, kolesterol dan lemak baik dan proses terjadinya serangan jantung dan stroke. Gramedia, Jakarta.

- Soekarto, S. T. 2008. Penilaian organoleptik untuk Industri pangan dan hasil pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sucipto, E. (2007). Hubungan pemaparan partikel debu pada pengolahan batu kapur terhadap penurunan kapasitas fungsi aru. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa bahan makanan dan pertanian. Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sudaryani T, 2003. Kualitas telur. Penebar Swadaya, Jakarta
- Suprpti dan Lies. 2002. Pengawetan telur. Kanisius, Yogyakarta.
- Tambunan, R. 2006. Buku Ajar Teknologi Oleokimia. Hal 12-13, 27, 60. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Tejasari. 2005. Nilai Gzi Pangan. Graha ilmu, Yogyakarta.
- Watson dan Roger. 2002. Anatomi dan fisiologi untuk perawat. Egc, Jakarta.
- Winarni, F. 2012. Uji protein dan organoleptik telur asin hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dengan penambahan sari buah nanas. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Winarno. F.G. 2004. Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Telur komposisi, Penanganan dan pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.

