

DAFTAR PUSTAKA

- American Heart Association. 2002. ACC/AHA Guidelines for the Management of Patients with Unstable Angina and Non-ST-Segment Elevation Myocardial Infarction. Update Guideline.
- Association of Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Atik Rusmiati dan Y. Tetty. 2005. Aneka Masakan Telur. Sumedang : Agromedia Pustaka.
- Atmini, Mulatsih Tri. 2010. Pendugaan umur simpan permen jelly pepaya (*Carica papaya* L.). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- BPOM, Depkes RI, 2000. Parameter standar umum ekstrak tumbuhan obat, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- BPOM RI. 2009. Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 00. 06. 1. 52. 4011. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press.
- Carrijo, O. A., Liz, R. S. and Makishima, N. 2002. Fiber of Green Coconut Shell as Agricultural Substratum. Brazilian Horticulture.
- Chaudhary, M and Susheel K. Verma. 2011. Analysis of the physicochemical properties of the processed fruits and vegetable products. Saaii Collage of Medical Science and Technology. Kanpur.
- Chenand J. W. and Su H. P. 2004. A new process for preparing spots-free pidan. J. Chin. Soc. Anim. Sci.
- Syah Dahrul. 2012. Teknologi Pangan. IPB Press. Bogor.
- Desinar, Poernomo D., dan W, Wijatur. 2009. Pengaruh konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan fermentasi spontan departemen teknologi hasil perairan fakultas perikanan dan ilmu kelautan institut pertanian bogor. Bogor.

- Efendi. 2009. Manajemen Pusat Kesehatan Masyarakat. Jakarta : Salemba Medika.
- 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 UK.
- Ganasen P., S. Benjakul. 2010. Physical properties and microstructure of pidan yolk as affected by different divalent and monovalent cations. *Food Science and Technology*.
- Ganasen P. and S. Benjakul. 2011. Effect of three cations on the stability and microstructure of protein aggregate from duck egg white under alkaline condition. *Food Sci. Technol. Int.*
- Ganasen P., S. Benjakul and H. Kishimura 2013. Effect of different cations on pidan composition and flavor in comparison to the fresh duck egg. *Korean J. Food Sci. An.*
- Granados, M. L., D. Z. Poves, D. M., Alonzo, Marizcal, R., Galisteo, F.C., Moreno-Tost, R., Santamaria, J. and Fierro, J. L. G., (2007), Biodiesel from Sunflower Oil Using Activated Calcium Oxide, *Applied Catalysis B, Enviromental*.
- Harjadi, W. 1990. Ilmu Kimia Analitik Dasar. Jakarta : Penerbit Gramedia.
- Herley, J. P. and L. M Prescott. 1993. Laboratory Exercise In Mikrobiology.
- Herman dan Joetra. 2015. Pengaruh Garam Dapur (NaCl) terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum*.
- Indrawan, I. G., I. M. Sukada, dan I. K. Suada. 2012. Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga. *Jurnal Indonesia Veterinus, 1(5) : 607-620*.
- Joni, I., Zulfikar dan T. Adelina. 2017. Kualitas fisik telur puyuh yang direndam dalam larutan gelatin tulang kaki ayam dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan. Vol. 14 (31-41)*.
- Kurtini, T. dan D. Septinova. 2011. Produksi Ternak Unggas. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia pangan Komponen Pangan. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Penerjemah Aminudin P. UI-Press, Jakarta.

- Li, M.G., Serr, M., Newman, E. A. and Hays, T. S. 2004. The *Drosophila* tctex-1 light chain is dispensable for essential cytoplasmic dynein functions but is required during spermatid differentiation.
- Liu, X., He, H., Wang, Y., Zhu, S., Piao, X., (2008), Transesterification Of Soybean Oil to Biodiesel Using CaO as a Solid Base Catalyst, Fuel.
- Listiyowati, E. dan R. Kinanti. 2005. Puyuh: Tata Laksana Budidaya secara Komersial. Edisi Revisi Penebar Swadaya, Jakarta.
- Marihati dan Muryati. 2008. Pemisahan dan pemanfaatan bitern sebagai salah satu upaya peningkatan pendapatan petani garam. Buletin Penelitian dan Pengembangan Industri Semarang.
- Martha. 2001. Sifat kimia dan fisik pidan telur ayam ras dan telur itik pada beberapa waktu pemeraman. Skripsi. Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Nielsen, S. S. 2010. Introduction to Food Analysis, In: Nielsen SS (editor.) *Food Analysis 4th ed*, Springer, USA.
- Pino, J., Font, X., Carbó, J., Jové, M., and Pallarès, L. 2005. Large-scale correlates of alien plant invasion in Catalonia (NE of Spain). *Biological Conservation*.
- Sampaio R. M., S. K. Marcoss, I. C. Moraes and V. H. Perez. 2009. Moisture adsorption behaviour of biscuits formulated using wheat, oatmeal and passing fruit flour. *Journal of Food Process Preserv.*
- Sarkar, Prabir K. And M. J. Robert Nout. 2014. Handbook of Indeginous Foods Involving Alkaline Fermentation. CRC Press.
- Septiani, A. H. Kusrahayu dan A. M. Legowo. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Proses Pembuatan Frozen Yogurt yang Berbahan Dasar Whey terhadap Total Asam, ph, dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal*.
- ScienceLab. 2008. Calcium Hydroxide.. Diakses 5 Agustus 2017 from : <http://www.sciencelab.com/msds.php?msdsId=9927119>.
- Silva, W. A. 2008. Quail egg yolk (*Coturnix coturnix japonica*) enriched with omega-3 fatty acids. *LWT - Food Science and Technology*.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Subiyantoro. S. 2001. Mengenal Lebih Jauh Tentang Garam. BPPP Banyuwangi, Jatim.
- Sudarmadji, S. 2003. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Suppakul P., A. Nopwinyuwong dan Trevanich S. 2010. Development of a novel colometric indicator label for monitoring freshness of intermediate-moisture dessert spoilage. J Talanta.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1990. Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah : karakteristik kimiawi. Media Peternakan.
- Tortora G. J., B. R. Funke and C. L. Case. 2001. Microbiology, an Introduction. 7 the dition. USA: Addison Wesley Longman Inc.
- Wang, J., and D.Y. Fung. 2008. Alkaline-fermented foods: A Review With Emphasis on Pidan Fermentation. Critical Reviews In Microbiolog.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Wulandari, Z. 2004. Sifat fisikokimia dan total mikroba titik asin hasil teknik penggaraman dan lama penyimpanan yang berbeda. Journal of Animal Science and Technology.
- Yang, S. C., and K. H. Chen, 2001. The Oxidation of Cholesterol in The Yolk of Selective Traditional Chinese Egg Products. Poultry Sience.

