

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengelolaan Produksi Unggas. Jilid Pertama. Universitas Andalas.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Anwar, S. 2017. Pengaruh Lama Pengasinan Telur Puyuh dengan Penambahan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kadar Kolestrol Kuning Telur, Kadar Protein, dan Nilai Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspita, Sedaenawi, dan S. Budiyanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. PAU, IPB, Bogor.
- Almatsier, S., 1989. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Penerbit Gramedia, Jakarta.
- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Buckle, K. A., R. A Edwards, G. H. Fleet, and M. Wooton. 2007. Food science. International Development Program of Australian University and Colleges Australia.
- 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.
- Chang R, Tikkanen W. 1988. The Top Fifty Industrial Chemicals. Random House. New York.
- Carrijo, O.A., Liz, R.S., Makishima, N., 2002. Fiber of Green Coconut shell as Agriculture substratum, *Brazilian Horticulture*, 20, 533-535
- Dalimarta, S. 2005. *Tanaman Obat di lingkungan Sekitar*. Jakarta: Penerbit Puspa Swara.
- Departemen Kesehatan. 2006. Pengawetan Alami Pengganti Formalin Sudah Ada Sejak Dulu. <http://www.Indonesia.go.id/news> Details.php?Ind\_nid= 627 dan main Act = 2 dan List Acf =2 (23 November 2016).
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. Data statistic peternakan dan kesehatan. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.

- Eiser E, C Miles, Geerts N, Verschuren P, MacPhee C. 2009. Unusual Protein aggregation in Chinese century eggs. *Biological and Soft Matter*. University of Warwick UK.
- 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.
- Ganesan P., Benjakul S. 2011. Effect of three cations on the stability and microstructure of protein aggregate from duck egg white under alkaline condition. *Food Sci. Technol. Int.*
- Ganesan, P., Kaewmanee, T., Benjakul, S., dan Baharin, B. S. 2013. Comparative study on the nutritional value of pidan and salted duck egg. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 34(1), 1-6.
- Hadiwiyoto, S, 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Prosiding Jurnal Litbang Pertanian. Hlm. 124-130.
- Hermansson, AM. 1979. Agregasi dan denaturasi terlibat dalam pembentukan gel. Dalam “Fungsionalitas dan Struktur Protein”. A. Pour-EL, ed., ACS Symp. Seri 92, hlm. 81. AM. Chem Soc., Washington, DC.
- Hudaya, S. dan S. Deradjad. 1980. *Dasar-Dasar Pengawetan* 1. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Hou, H. C. 1981. Egg Preservation in China. *Food and Nutrition Bulletin* 3 (2) : 17 – 20. Dalam <http://www.Unu.Edu/Unupress/Food/8F032e/8F032E03.Htm>. [ 25 Desember 200].
- 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).
- Karmila.M., Maryati, dan Jusmawati. 2008. Pemanfaatan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) sebagai Alternatif Pengawetan Telur Ayam Ras. UNM, Makassar.
- Kurnimiati, N. 2010. Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur. Tim Redaksi Qanita. Indonesia.

- Lestari, Sri., M. Ratmawati., dan G. Syamsudin. 2013. Pengawetan Telur dengan Perendaman Ekstrak Daun Melinjo (*Gnetum gnemonlin*). J. Sains dan Teknologi 13 No. 2 184-189.
- Li, M.G., Serr, M., Newman, E. A., Hays, T. S. 2004. The *Drosophila tctex-1* light chain is dispensable for essential cytoplasmic dynein functions but is required during spermatid differentiation.
- Listiyowati, E. dan R. Kinanti. 2005. Puyuh: Tata Laksan Budidaya secara Komersial. Edisi Revisi Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lubis, A. M. dan Paimin. 2001. Kiat Pencegahan Penyakit Ayam Kampung Pedaging. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Lukito. G. A., A. Suwarastuti, dan A. Hintono. 2012. Pengaruh berbagai metode pangasinan terhadap kadar NaCL, kekenyalan dan tingkat kesukaan konsumen pada telur puyuh asin. *Animal Agriculture Journal*, 1(1): 829-838.
- 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.
- Novia, D. S. Melia. N. Z. Ayuza. (2011). Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. Jurnal Peternakan Vol 8 No 2 September (70-76).
- Panda, P. C. 1096. Text Book on Egg and Poultry Technology. Vikas Publishing House Pvt. Ltd., Hisar.
- Pino, G.H., Mesquita, L.M.S., Torem, M.L., and pinto, G.A.S., 2005, *Biosorption of Cadmium by Green Coconut Shell powder*, Metallurgy and Material, 225- Gavea, 22453-900 Rio de Janeiro-RJ, Brazil.
- Purnama, I. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Basa terhadap nilai pH, kadar air, kadar abu dan total koloni bakteri telur puyuh pidan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Riansyah. A., Supriadi. A., dan Nopianti R., 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terdapat Karakteristik ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. Jurnal, (on line), Vol 11, no 01, (<http://www.Thi.tp.usri.ac.id>) diakses pada 20 Mei 2014.

Romanoff , A.L.and A.J. Romanoff. 1963. The Avian Eggs. John Willey and Sons.Inc New York.

Sarkar, Prabir K. and M. J. Robert Nout. 2014. Handbook of Indegenous Foods Involving Alkaline Fermentation. CRC Press.

Soekarto.1985. Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi.(1989). Analisis Bahan Makanan dan Peternia Penerbit Liberti.Yogyakarta.

Subiyantoro, S. 2001, "Mengenal Lebih Jauh Tentang Garam". BPPP Banyuwangi, Jatim.

Syarief dan H. Halid. 1990. Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri.PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Steel, R. G. D. and J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. P.T Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Togatorop, E. 2014. Laporan Praktikum aplikasi teknik laboratorium tentang penentuan kadar air dan kadar abu dalam bahan pangan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin Makasar.

Wang, J., and Fung, D.Y. 2008. Alkaline-fermented foods: A review with emphasis on pidan fermentation. Critical Reviews in Microbiolog.

Wahyuni, S. 2018. Pengaruh lama fermentasi basa terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptic telur puyuh pidan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.

Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahan. M- Brio Prees. Bogor.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarto, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wulandari, E., O. Rachmawan, A. Tafik, N. Suwarno, dan A. Faisal. 2013. Pengaruh ekstrak daun sirih (*piper betle.l*) sebagai perendam telur ayam

ras konsumsi terhadap daya awet pada penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Isntek* 7(2): 163-174.

Yang, S. C., and Chen, K.H. 2001. The oxidation of cholesterol in the yolk of selective traditional Chinese egg products. *Poultry science*.

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. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

