

DAFTAR PUSTAKA

- ACC/AHA. 2002. ACC/AHA Guidelines for The Management of Patients with Unstable Angina and Non-ST-Segment Elevation Myocardial Infarction. Update Guideline.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Padang: Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agricultural Chemish*, Washington D.C.
- Asih, N. 2010. Kualitas sensris dan antioksidan telur asin dengan penggunaan campuran KCL dan ekstrak daun jati. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Astawan, M. 2004. Kiat menjaga tubuh tetap sehat. Tiga Serangkai, Solo.
- Betrand, B. W. N and H. P. V. Rupasinghe. 2011. Functional Food in Healthy and Disease : Plant Flavonoid as angiotensin converting enzyme inhibitory in regulation of hypertension. 5: 172 – 188.
- Biard, C., C. A. Alvarez, C. Sevevey, B. Faibre, J. Prost and G. Sorci. 2006. Caretonoid modulate the trade-off between egg production and resistence to oxidative stress in zebra finches. *Oecologia*. 147 : 567 – 584.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wooton. 2007. Food Science. International Development Program of Australian Universitas and Colleges. Australia
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Carrijo, O. A., Liz, R. S. Makishima, N. 2002. Fiber of Green Coconut sheel as Agriculture substratum, *Brazilian Horticulture*, 20, 533 – 535
- Chang R, and Tikkanen W. 1988. The Top Fifty Industrial Chemicals. Random House. New York.
- Christiany, F. 2008. Perbandingan Efektivitas Berkumur dengan Larutan Teh Hijau Seduh Konsentrasi 50% dan 25% dalam Menghambat pembentukan Plak Gigi secara Klinis pada Enam Permukaan Gigi. Universitas Indonesia, Depok.
- Chung, T.K. 2002. Yellow and red carotenoids for eggs yolk pigmentation. 10th Annual ASA Southeast Asian Feed Technology and Nutrition Workshop. Merlin Beach Resort, Phuket, Thailand. 6-7

- Eiser, E., Miles, C. S., Geerts, N., Verschuren, P., MacPhee, C. E., and Gettins, P. G. W. 2009. Molecular cooking : physical transformations in Chinese “century” eggs. *Soft Matter*, 5(14), 2669 – 2816.
- Fajarika, R. B., L. E. Radianti 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.
- Fandy, R. T. 2009. Identifikasi Sistem Produksi Teh di PTPN IV Kebun Bah Butong. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Fidiastuti, H. R., dan E, Suarsini. 2017. Potensi Ingredien dalam Mendegradasi Limbah Cair Pabrik Kulit Secara In-Vitro. *Bioekperimen*. Vol. 3. No. 1.
- Ganesan, P. 2010. Chemical compositions and properties of alkali pickled egg (pidan) as affected by cations and selected pickling ingredients.
- Ganasen P., Benjakul S., Kishimura H. 2013. Effect of different cations on pidan composition and flavor in comparison to the fresh duck egg. *Korean J. Food Sci. An.*
- Hajrawati dan M. Aswar. 2011. Kualitas interior telur ayam ras dengan penggunaan larutan daun sirih (*Piper Betle L.*) sebagai bahan pengawet. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Makassar.
- Harborne, J. B. 2006. *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan* (ahli bahas: Kosasih padmawinata dan Iwang Soediro). Bandung : Penerbit ITB.
- Harjadi, W. 1990. *Ilmu Kimia Analitik Dasar*. Penerbit P.T. Gramedia, Jakarta.
- Harler, C. R. 1996. *The Culture and Marking of The*. New York: Oxford University Press.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Edisi 1. Kanisius. Yogyakarta.
- Haryanto, T. dan D. Suheryanto. 2004. Pemisahan Sabut Kelapa menjadi Serat Kelapadengan Alat Pengolahan (Defibring Mechine) untuk usaha kecil. *Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses*. ISSN: 14114216, Hal. 1 – 9.
- Hou, H.C 1981. Egg preservation in China. *Food and Nutrition Bulletin* 3 (2) : 17 – 20. [28 September 2001].

- Huang, D., Ou, B., and Prior, R.L. 2005. The CHEMISTRY BEHIND Antioxidant Capacity Assays, *Jurnal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 1841 – 1856
- Jing, H. M. Yap, P. Y. Y. Wong and D. D. Kitts. 2009. Comparison of physicochemical and antioxidant properties of egg-white proteins and fructose and inulin maillard reaction products. *Food Bioprocess Tech*, 11 : 269 – 279.
- Karmila M., Maryati, dan Jusmawati. 2008. Pemanfaatan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Sebagai Alternatif Pengawetan Telur Ayam Ras. UNM, Makasar.
- Lelani, Y.R., 1995. Optimalisasi Kondisi Ekstrak Teh Wangi Pada Industri Teh Botol. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Lertitukul, W., Benjakul, S. And Tanaka, M. Characteristics and antioxidative activity of msillard reaction products from a porcine plasma protein - glucose model system as influenced by pH. *Food Chemistry*. 100 : 669 - 677.
- Li, J. R., and Hsieh, Y. H. 2004. Traditional Chinese food technology and cuisine. *Asia Pacific. J. Clin. Nutr.* 13 : 147 – 155.
- Listiyowati E, Roosпитasari K. 2005. Puyuh Tatalaksana Budi Daya Secara Komersial. Jakarta (Indonesia): Penebar Swedaya.
- Martha. 2001. Sifat Kimia dan Fisika Telur Pidan Telur Ayam Ras dan Telur Itik pada Waktu Beberapa Waktu Pemeraman. Skripsi. Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas Daging Sapi Asap pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan. *J. Sains dan Teknologi*. 4 (2) : 83 – 90.
- Mizooku, Y.M., Tsuneyoshi, T., Arakawa, R., 2003. Analysis of oxidized epigallocatechin gallate by liquid chromatography/mass spectrometry. *Rapid commun mass spectrom.*, 17 : 1915 – 1918.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Deperteme Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T. R. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Agro Media : Jakarta.
- Nielsen, S. S., 2010, Introduction to Food Analysis, In: Nielsen SS (editor.) *Food Analysis 4th ed*, Springer, USA.

- Ngo, D. Wijesekara, I. Vo, T. 2011. Marine food-derived functional ingredients as potential antioxidants in the food industry: An overview. *Food Res. Int.*, 44, 523-529
- Panda, P. C. 1996. Text book on egg and poultry technology. Vikas Publishing House Pvt. Ltd., Hisar.
- Purbani, D. 2000. Proses Pembentukan Kristalisasi garam. www.oocities.com/trisaktigeology84/Garam.pdf Diakses pada tanggal 10 juni 2010.
- Purnama, I. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Basa terhadap Nilai pH, Kadar Air, Kadar Abu dan Total Bakteri Telur Puyuh Pidan. Universitas Andalas. Padang.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sampaio RM, Marcoss SK, Moraes IC, Perez VH. 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 Indigenous Foods Involving Alkaline Fermentation. CRC Press.
- Sari, F. W. 2008. Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Campuran Derivat Kurkumin dan Katekin Hasil Isolasi dari Daun Teh. Universitas Indonesia, Depok.
- 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*.
- Shahidin, F and M. Nackz. 2004. *Phenolic in Food Nutraceuticals*. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Silva, W. A. 2008. *Quail Egg Yolk (Coturnix Coturnix Japonica) Enriched with Omega-3 Fatty Acids*. *LWT – Food Science and Technology* 42 (2009) 660-663
- Sirait, M. 2007. Penuntun Fitokimia Dalam Farmasi. Penerbit ITB. Bandung. Hal. 158 – 159.
- Stahl, W. and H. Sies. 2003. Antioxidant Activity of Carotenoid. *Molecular Aspects of Medicine*. 24. Hal 345 – 351.

- Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1995. Principles and Procedure Of Statistic a Biometrical Approach. 2nd Edition Mc Graw-Hill International Book Co. London.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa bahan makanan dan pertanian. Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 2008. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta
- 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.
- Suprpti, M. Lies. 2002. Pengawetan telur. Kanisius, Yogyakarta.
- Tejasari. 2005. Nilai Gzi Pangan. Graha ilmu, Yogyakarta.
- Wahyuni, S. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Basa Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Nilai Organoleptik Telur Puyuh Pidan (Century Egg). Universitas Andalas. Padang.
- Wang, J. and Fung, D.Y.C. 1996. Alkaline-fermented foods. A review with emphasis on pidan fermentation. Crit. Rev. Microbiol. 22 : 101 – 138.
- Wijayanti, W., Agustina., Y. Zetra dan P.Burhan. 2009. Minyak Atsiri Dari Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Dari *FamiliLauraceae* Sebagai Insektisida Alami, Antibakteri dan Antioksidasi. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. ITS. Surabaya.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahan*. Cetakan 1. M. Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Cetakan Kesebelas. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta.
- Wulandari, Z., Y. Haryadi, dan P.S Hadjosworo. 2004. Sifat Fisiko Kimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Teknik Penggaraman dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Media Peternakan. Hal 38-45
- 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.

Zulaekah, S dan E. N. Widiyaningsih. 2005. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh pada pembuatan Telur Asin Rebus terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kedokteran. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta

