

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D.E., J.C. Forrest, D.E. Gerrard and E.W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco, United States of America.
- Adyatama, A. 1 dan Widitya Tri Nugraha. 2020. Pengaruh Teknik Pemasakan dan Waktu terhadap Karakteristik Fisik Telur Ayam Ras Petelur. Jurnal Pertanian UNS Volume 4: 1.
- Agustina, N., I. Thohari dan D. Rosyidi. 2013. Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau dari pH, Kadar Air, Sifat Emulsi dan Daya Kembang Angel Cake. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 23 (2) : 0852-3581.
- Akbar, R. 2017. Gulai Tambusu, “Sosis” besar khas Sumatra Barat yang menggoda selera. <http://lifestyle.okezone.com>. Diakses 5 Oktober 2021.
- Anam, C dan Handajani, S., 2010. Mi Kering Waluh (Cucurbita Moschata) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami. Caraka Tani XXV No.1 Maret 2010.
- Anton, M. 2013. Egg Yolk: Structure, Functionalities, and Processes. Journal of the Science of Food and Agriculture. 93:2871e2880.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arbowati, J. L., Sri Mulyani, dan Antonius Hintono. 2021. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition Vol 20 (1): 27-34, 2021.
- Astawan, M. 2004. Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan. PT Gramedia. Jakarta. Badan Pusat Statistik. 2021. Konsumsi Sumber Protein per Jenis Komoditi Perkapita Perminggu di Sumatera Barat 2018-2020. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3142-1998 tentang Syarat Mutu Tahu. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Bashir, L., Ossai, P. C., Shittu, O. K., Abubakar, A. N., Caleb, T. Comparison Of The Nutritional Value Of Egg Yolk And Egg Albumin From Domestic Chicken, Guinea Fowl And Hybrid Chicken. 6. (5) 2015.
- Bueschelberger, HG .2004. lecithins. In Whitehurst RJ (ed). Emulsifier in Food Technology. 1-39. Blackwell Publishing Ltd, Oxford.
- Chung, H.Y, C.W. Yeung, J.-S. Kim, F. Chen. 2007. Static Headspace Analysis-Olfactometry (SHA-O) of Odor Impact Components in Salted-Dried White Herring (*Ilisha elongata*), Journal Food Chem. 104 (2007) 842–851.

- Culver, C. A. 2008. Color Quality of Fresh and Processed Foods. American Chemical Society. Washington. DC.
- Detarun, Preeyabhorn., Vatcharee Srichamnaturakit., Sang-arun Isaramalai., Thaparut Rakpanusit. 2022. Enhancing Nutritional Care with Egg White Supplementation on Serum Albumin Level for Home-Based Bed-Ridden Elderly Patients. *Journal Functional Foods in Health and Disease*; 12(6): 308-324.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Direktorat Jenderal Departemen Kesehatan RI. (1989). *Materia Medika Indonesia*, Jilid V. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.
- Dhingra, S. dan S. Jood. 2007. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. *Food Chemistry* 77 (2001) 479–488 Science. Fourth Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco, United States of America.
- Dreeling, N., Allen, P. and Butler, F. 2000. Effect of cooking method on sensory and instrumental texture attributes of low-fat beef burgers. *LWT-Food Science and Technology*, 33, 234 – 238.
- Djordjevic J, Biljana P, Milica T, Marija D, Natasa G, Vukasin T, Milan Z. B. 2015. Fermented Sausage Casings. *Procedia Food Science* 5 (2015) 69–72.
- Dvorak, P., E. Strakova., J. Kunova., V. Kunova. 2007. Egg Yolk Colour Depends upon the Composition of the Feeding Mixture for Laying Hens. *Journal Acta Veterinaria Brno* 76(1): 121-127. (DOI2754/avb200776010121).
- Fadilah, R. dan Fatkhuroji. 2013. *Memaksimalkan Produksi Ayam Ras Petelur*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Figoni P. 2008. *How Baking Works*. John Wiley and Sons, Inc. New Jersey.
- Godam, 2012. Isi kandungan gizi gelatin-komposisi nutrisi bahan makanan. <http://www.organisasi.org>. Diakses 26 Agustus 2021.
- Grosser, A. E., 1983. The culinary alchemy of eggs. *Journal Animal. Science*. Volume 71:129-131.
- Gusti I N.A. 1996. Pigmen Pada Pengolahan Buah Dan Sayur (Kajian Pustaka). *Majalah ilmiah Teknologi Pertanian*. Vol. 2, No. 1, Page 57-59.
- Handa, A., Gennadios, A., M.A. Hanna, C.L. Weller and N. Kuroda. 1999. Physical and Molecular Properties of Egg-white Lipid Films. *Journal of Food Science*. Vol. 64, No. 5. p.860-864.

- Hardiyanti, N., E. J. Kining, F. Ahmad, dan N. M. Ningsih. 2009. Warna alami. Jurusan Geografi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makasar. Makasar.
- Harti, A. S., A. Nurhidayati dan D. Handayani. 2013. Potensi chito-oligosaccaride (COS) sebagai prebiotik dan pengawet alami dalam pembuatan tahu sinbiotik. Prosiding SNST ke-4. Volume 1 (1). Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim, Semarang.
- Hastang., V. S. Lestari dan A. Prayudi. 2011. Beberapa faktor yang mempengaruhi jumlah permintaan telur ayam ras oleh konsumen di pasar Pa'Baeng-Baeng, Makassar. Jurnal Agribisnis Volume 10. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hasym, A. 2016. Pengaruh perendaman dalam ekstrak teh hitam dan teh hijau (*Camelia sinensis*) terhadap kadar antioksidan pada telur asin. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan UMM. Malang.
- Heryani, Luh Gde Sri S., Ni Nyoman Werdi S, Luh Putu Syamadina Pramesya N. 2020. Anatomical and Morphometric Study of Small and Large Intestine of Bali Cattle. *Journal of Veterinary and Animal Sciences*. Udayana University, Bali, Indonesia. Vol. 3 No.2: 86-94.
- Holinesti R. 2009. Studi Pemanfaatan Pigmen Brazilein Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*, L.) Sebagai Pewarna Alami Serta Stabilitasnya Pada Model Pangan. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*. UNP.
- Imami, R. H dan A. Sutrisno. 2019. Pengaruh Proporsi Telur dan Gula Serta Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik pada Bolu Bebas Gluten dari Pasta Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(3):89-99.
- Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kassis, N., Sara R, Drake., Sarah K, Beamer., Kristen E, Matak., Jacek, Jaczynski. 2010. Development of Nutraceutical Egg Products with Omega-3-Rich Oils. *Journal of Animal and Nutritional Sciences*. West Virginia University. *TWL Food Science and Technology*. 43 (2010) 777-783.
- Koehler, Helen H. and Marion Jacobson. 1966. Flavor of Egg Yolk: Fractionation and Profile Analysis. *Journal of Department of Home Economic*. College of Agriculture Research Center. Washington State University. Pullman.
- Khomsan, A. 2002. Pangan dan Gizi untuk Kesehatan. PT Raja Grafindo Persada Jakarta.

- Kinsella, J. E., 1976. Functional Properties of Proteins in Foods: A Survey. Critic. Review. Food Technol. 7:219-280.
- Krisnandani, N. L., Ina, P. T., & Ekawati, I. G. (2016). Aplikasi Tahu dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) pada Nugget. Media Ilmiah Teknologi Pangan, 3(5), 125–134.
- Kurtini, T., K. Nova., D. Septinova. 2014. Produksi Ternak Unggas. Anugrah Utama Raharja. Bandar Lampung.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela Imbangan Filler Tepung Mocaf Yang Berbeda. Buletin Pertanian. 36 (1) : 19-24.
- Laca, A., M. C. Sáenz, B. Paredes, & M. Díaz. 2010. Rheological Properties, Stability and Sensory Evaluation of Low-Cholesterol Mayonnaises Prepared Using Egg Yolk Granules as Emulsifying Agent. Journal of Food Engineering 97:243-252.
- Leon, K.; D. Mery; F. Pedreschi. 2005. Color Measurement in L\*A\*B\* Units From RGB Digital Images. Journal of Food Engineering. Universidad de Santiago de Chile (USACH). Santiago, Chile.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 1999. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Boca Raton.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Cetakan Kedua. CV. Alfabeta. Bogor.
- Mustofa., D. Wahyuni dan L. Purnastuti. 2016. Elastisitas Tiga Bahan Pangan Sumber Protein Hewani di Indonesia. Jurnal Economia, 12(1): 43-53.
- Nadia, L. 2004. Karakterisasi Rasa Gurih pada Beberapa Produk Makanan. Tesis. Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Nelsiana, H. 2007. Mutu Fisik dan Organoleptik *Angel Food Cake* yang Dibuat dari Tepung Putih Telur Ayam Hasil Lama *Desugarisasi* yang Berbeda. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Institut Pertanian Bogor.
- Nuzula, N.F dan Dr.Ir Imam Thohari., MP., IPM., ASEAN Eng. 2021. Pengaruh Persentase Telur Pada Pembuatan Egg Tofu Ditinjau dari Kadar Kalsium, Rendemen, Water Holding Capacity (WHC) dan Cooking Loss. SKRIPSI. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang

- Novitasari, A. and Dr.Ir. Imam Thohari., MP., IPM., ASEAN Eng. 2021. Pengaruh Persentase Telur Pada Pembuatan Egg Tofu Ditinjau dari Kadar Protein, Kadar Air, Kadar Abu dan Tekstur. SKRIPSI. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Novianti, H. R., Badruzzaman, D. Z. & Marlina, E. T. 2021. Kajian Mikrobiologis Daging Ayam Giling yang Dijual di Supermarket Wilayah Jatinangor. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan, 2(2):82-94.
- Pujimulyani, D., Sunar Andiarsana, Suprpti. 2001. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fungsional dan Warna Tepung Albumin Telur Itik. Agritech Vol. 21 No.3 Halaman 108-112.
- Rahayu, W. P. 2006. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramayulis, R., E. Herianandita dan I. Afif. 2016. Menu dan Resep Bekal Sehat. Penebar Plus. Jakarta.
- Rohaman, M. Maman, A. Basrah Enie, Hanafi, dan Rizal Syarief. 1994. Studi Penggunaan Varietas Kedelai dan Penambahan Telur pada Pembuatan dan Penyimpanan Tahu Telur. Warta IHP Vol. 11 No.1-2. pp 1-7.
- Rusalim, M. 2017. Analisis Sifat Fisik Mayonnaise Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Volume : 2. (5) : 770-778.
- Salim, H. 2012. Kuning Telur vs Putih Telur. Jakarta. <http://herman-salim.blogspot.com/2012/10/kuning-telur-vs-putih-telur>. Diakses 26 agustus 2021.
- Santoso. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). Fakultas Pertanian. Universitas Widyagama. Malang.
- Saptarini, N. M., Y. Wardati dan U. Supriatna. 2011. Deteksi Formalin Dalam Tahu di Pasar Tradisional Purwakarta. Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, Vol. 12, (1): 37 – 44.. Fakultas Farmasi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Sarwono, B dan Y. P. Saragih. 2004. Membuat Aneka Tahu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Siregar, R. F., A. Hintono, dan S. Mulyani 2012. Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi. AAJ, Vol. 1 (1) : 521-528.

- Soekarto, S. T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya Dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor.
- Sudaryani T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sulistiawati, D., M. Nur Cahyanto, Umar Santoso, dan Zuprizal. 2000. Studi Komparatif Sensori Telur Omega-3. Seminar Nasional Industri Pangan.
- Sulistiyowati, A. and Dr. Ir. Imam Thohari,, MP., IPM., ASEAN Eng . (2021) Pengaruh Persentase Telur Pada Pembuatan Egg Tofu Ditinjau Dari Warna, Aktivitas Air (Aw) dan Profil Protein. SKRIPSI. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Posisi Peletakan Berbeda Selama Penyimpanan Suhu Refrigerasi. Jurnal Ilmu Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung. Vol.6. 2 : 136-139.
- Susanti, S, 2010. Penetapan Kadar Formaldehid Pada Tahu Yang Dijual Di Pasar Ciputat Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Disertai Kolorimetri Menggunakan Pereaksi Nash.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik Regulasi Pangan. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.
- Syarif, R. dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Tabrani. 1997. Teknologi Pemrosesan, Pengemasan dan Penyimpanan Benih. Kanisius: Yogyakarta.
- Warsito, H., Rindiani dan F. Nurdyansyah. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Wibisono, Hermawan., dan Ayu, Bulan F. K. D. 2009. Solusi Sehat Seputar Kehamilan. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 243 hal.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yadgary, L., A. Cahaner, O. Kedar, and Z. Uni . 2010. Yolk sac nutrient composition and fat uptake in late-term embryos in eggs from young and old broiler breeder hens. *Poult. Sci.* 89: 2441 – 2452.

Young W, Park. 2008. *Moisture and Water Activit. Handbook of Processed Meat and Poultry Analysis.* Fort Valley State University.

Zulaekah, S. dan Endang Nur Widiyaningsih. 2005. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya The Influence of Tea Leaf Extract Concentration in Making Boiled Salty Egg Toward Total Bactery and Its Acceptibility. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, Vol. 6, No. 1,: 1-13.

