

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengelolaan Produksi Unggas. Edisi ke-1. Universitas Andalas, Padang.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Astawan, M. 2005. Telur Asin dengan penyakit. <http://www.depkes.go.id/index.php?optio=articles&task=viewartic&artid=22&Itemid=3>. Diakses pada 15 April 2016 pukul 2.33 pm.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H.Fleet, dan M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Dalimartha, S. 2003. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid II. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Damayanti, A. 2008. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Yang Direndam pada Konsentrasi Garam dan Umur Telur yang Berbeda. (Skripsi). Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan Institut Pertanian. Bogor.
- Hariyatimi. 2004. Kemampuan Vitamin E sebagai Antioksidan terhadap Radikal Bebas pada Lanjut Usia. *Jurnal MIPA. Universitas Muhammadiyah Surakarta* Vol. 14:52-60.
- Haryoto. 1986. Pengawetan Telur Segar. Kanisius, Jakarta.
- Hasniarti, 2012. Studi pembuatan permen buah dengan. Skripsi. UNHAS, Makassar.
- HS, Suroto dan Purwanti Tatik. 2012. Karakteristik Kandungan dan Aktifitas Antioksidan Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma Zedoaria*). Jurnal. Balai Riset dan Standarisasi Industri Samarinda. Samarinda.
- Hunt, G. M dan Garrat. 1986. Pengawetan Kayu. Terjemahan Jusuf, M. Cetakan Pertama. Akademika Presindo. Jakarta.
- Hutapea. 1991. Morfologi dan klasifikasi kunyit putih (*curcuma zedoaria*). Kanisius. Yogyakarta.
- Komala, I. 2008. Kandungan Gizi Produk Peternakan. Student Master Animal Science, Fakultas. Agricultur-UPM.
- Kumalaningsih. 1986. Kimia dan Analisa Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.

- Kunchandy, E and Rao, M.N.A. 1990. Oxygen radical scavenging activity of curcumin. *International Journal of pharmaceutics* 58:237-370.
- Lesmayati, S. dan E. S. Rohaeni. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi*. 695-601.
- Murray, R. K., Granner, D. K., & Rodwell, V. W. 2009. *Biokimia harper* (27 ed.). Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Mu'addimah. 2014. Pengaruh Kosentrasi Sari Kunyit Putih (*Curcuma Zedoaria*) Terhadap Kualitas Telur Asin Ditinjau Dari Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, Kadar Protein Dan Kadar Garam. Skripsi. Fakultas Peternakan Brawijaya. Malang.
- Novia, D., S. Meliadan N. Z. Ayuza. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*, 8(2): 70-76.
- Plunmmer, D. T. 1978. *An Introducting to Pratical Biochemistry*. Second Edition. London> Mc. Graw-Hill Book Company.
- Poedjiati, Anna dan Supriyanti, F.M. Titin. 2005. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta : UI-Press.
- Proverawati, Kusumawati., 2009. *Buku Ajar Gizi untuk Kebidanan*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Rani Sauriasari. 2006. *Mengenal dan Menangkal Radikal Bebas*. Available at: <http://www.beritaiptek.com/zberita-beritaiptek.shtml>. 15 mei 2016.
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Tekonologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Resi, K. 2009. Pengaruh Sistem Pemberian Pakan yang Mengandung Duckweed terhadap Produksi Telur Itik Lokal. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Mataram. Mataram.
- Riansari, A., dan Suhardjono. 2015. Menguji praklinis Daun Salam *Syzygium*. <http://www.scraprevolution.com.tag>. menurunkan-kolesterol telur, dan plasma darah. Pascasarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sahroni. 2003. Sifat organoleptik, sifat fisik dan kandungan zat gizi telur itik asin dengan penambahan rempah-rempah pada proses pengasinan. Skripsi. Fakultas peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sarwono, B. 1995. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sugitha, I. M. 1995. Teknologi Hasil Ternak. Diktat. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Suharno, B. dan K. Amri. 2003. Beternak Itik Petelur Secara Intensif. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sujinem. 2006. Percepatan Penetrasi Garam Kedalam Telur Itik (*Anas Platyrhincos*) Dengan Metode Tekanan Dalam Proses Pembuatan Telur Asin. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunyoto.2015. Bisnis UMKM Telur Asin Dengan Vakum.<http://www.suaramerdeka.com/2015/06/20/20150620-342-wib>. Diakses pada 13 Mei 2016 pukul 13.30 pm.
- Suryatno, H. Basito. Widowati E. Kajian Organoleptik Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol pada Variasi Lama Pemeraman Telur Asin yang Ditambahkan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*). Jurnal Tekno sains Pangan Vol 1 No 1 Oktober 2012. Universitas Sebelas Maret.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik, Cetakan kedua, Alih bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Syalma, Mardiah. 2016. Pengaruh Lama Pengasinan Telur Itik Menggunakan Larutan Kunyit Putih (*Curcuma Zedoaria*) Terhadap Kadar Air, Ph, Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Organoleptik Telur Asin. Universitas Andalas. Padang
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan pada Kursus Singkat Sensoris Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah mada, Yogyakarta.
- Trilaksani.2003. *Aktivitas Antioksidan dan Imunomodulator Serialia Non Beras*. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor: Jurusan Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Widjaja, K. 2003. Peluang Bisnis Itik. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widjaya, C. H. 2005. Peran Antioksidan Dalam Tubuh. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan Kesebelas. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi H. Antioksidan alami dan radikal. Yogyakarta: Kanisius: 2007.

- Windono, M. S., dan Parfiati, N, 2002. Curcuma Zedoaria Rosc. Kajian Pustaka Kandungan Kimia dan Aktivitas Farmakologik, *Artocarpus*, 2 (1) : 1-10
- Wulandari, Z. 2002. Sifat Organoleptik, sifat fisikokimia dan total mikroba telur itik asin hasil penggaraman dengan tekanan. Tesis. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yasin, H. K. 2013. Studi Pembuatan Minuman Tradisional Bima “Mina Sarua” Instan. Skripsi Universitas Hasanudin. Makasar.
- Yellia, M. 2003. *Cara Bijak Menaklukan Kanker*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Zulfikar.2008. Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman Dalam Campuran Larutan Garam dan Ekstrak Jahe yang Berbeda. Skripsi. Bagian Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

