

## DAFTAR PUSTAKA

- Alazhari, K. 2016. Telur asin fermentasi EM4 disukai masyarakat. Kokolins-EM4.blogspot.com. Diakses tanggal 8 september 2018, 16:10 WIB.
- Almatsier S. 2000. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Andoko, A. 2003. Budidaya Rebung Bambu. Kanisius, Yogyakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Budianto, M. A. K. 2009. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. UMM Press, Malang.
- Bintang, I. A. K., A. P. Sinurat, T. Murtisari, T. Pasaribu, T. Purwadaria, and T. Haryati. 2009. Palm kernel meal and its fermented product for growing ducks. Jurnal Ilmu Ternak dan veteriner. 4 (3) : 179-184.
- BPTP. 2005. Pembuatan Telur Asin. Departemen Pertanian LIPTAN, Yogyakarta. Agdex: 454-90.
- Beny, A. 2013. Perbedaan profil lipid pada pasien infark miokard akut dan penyakit jantung non infark miokard akut. Laporan Hasil Penelitian Karya Tulis Ilmiah. Program Pendidikan Sarjana Kedokteran Fakultas kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Devi, N. 2010. Nutrition and Food Gizi Untuk Keluarga. Kompas, Jakarta.
- Fatoni, A. 2016. Pengaruh MOL rebung bambu (*Dendrocalamus asper*) dan waktu pengomposan terhadap kualitas pupuk dari sampah daun kampus III Universitas Muhammadiyah Malang sebagai sumber belajar biologi. Skripsi. UMM, Malang.
- Ganesan, P., T. Kaewmanee, S. Benjakul, dan B.S. Baharin. 2014. Compeative study on the nutrional value of pidan and salted duck egg. Korean Journal Food sci. 34(1): 1-6.
- Gsianturi. 2003. Reptensi kandungan iodium. Kualitas sensori dan antioksidan telur asin dengan pencampuran KCI dan ekstrak daun jati. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Surakarta.
- Hidayat. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi Offset, Yogyakarta.
- Kaewmanee, T., S. Benjakul, dan W. Visesanguan. 2012. Effect of acetic acid and commercial protease pretreatment on salting and characteristics of salted duck egg. Food and Bioprocess Techbology. 5 (5): 1502-1510.
- Kadeo, R.D.R. 2017. Pengaruh perbandingan tanah humus bacau dan tanah berpasir kali kuning terhadap pertumbuhan tanaman bawang merah (*Allium ascalamus*). Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi.Universitas Sunata Dharma. Yogyakarta.

- Kencana, P., W. Widia, dan N. Antara. 2012. Praktik baik budidaya bambu rebung tabah (*Gigantochio nigrocillota*). Team UNUD-USAID-TPC Project, Denpasar.
- Kurnia, K. P dan I. N. P. Aryantha. 2003. Studi patogenitas bakteri *Entamopathogenik* lokal pada larva Hyposidra Talaca Wil dan optimasi media pertumbuhannya. Seminar bulanan bioteknologi. PPAU Bioteknologi ITB. Bandung.
- Lesmayati, S dan E. S. Rohaeni. 2014. Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen, Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi. 659.
- Lindung. 2015. Teknologi mikroorganisme EM4 dan MOL. Kementrian Pertanian. Balai Pelatihan Pertanian Jambi.
- Margono dan Muljadi. 2000. Studi transfer massa garam dalam telur secara batch. Laporan Penelitian. Fakultas Teknik. UNS, Surakarta.
- Marks, D B. 2000. Biokimia Kedokteran Dasar. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Masykuroh, H. 2016. Penentuan umur simpan telur asin yang mengaplikasikan asap cair tempurung kelapa. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Midayanto, D. dan S. Yuwona. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (4): 259-267.
- Moore and Landecker. 2001. Fundamental of fungi. Edisi IV. Prentice Hall of Company. Private limited New York. USA.
- Mulyono. 2016. Membuat MOL dan Kompos dari Sampah Rumah Tangga. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabét, Bandung.
- Nawawi dan Sriwahidah. 2015. Penggunaan mikroorganisme lokal (MOL) sebagai komponen probiotik untuk mempercepat pertumbuhan ikan sidat (*Anguilla marmorata*). Jurnal Galung Tropika. 4 (2): 96-103.
- Novia, D., S. Melia dan N. Z. Ayuza. 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. Jurnal Peternakan. 8 (2): 70-76.
- Nurhidayat, Y., J. Sumarmono dan S. Wasito. 2013. Kadar air, kemasiran dan tekstur telur asin ayam niaga yang dimasak dengan cara berbeda. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1 (3): 813-820.
- Ophart, C.E. 2003. Virtual Chembook. Elmhurst College.

- Purwasasmita, M. 2009. Mikroorganisme lokal sebagai pemicu siklus kehidupan. dalam bioreaktor tanaman. Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, E. S. Dan S. Magiono. 1997. Bakteri Asam Laktat: Isolat dan Identifikasi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Rakhmadi, A., Allismawita, dan I. Juliyarsi. 2018. Teknologi pembuatan kompos kotoran sapi simental dengan penggunaan tithonia (*Tithonia diversifolia*) dan MOL rebung pada kelompok tani ternak. Jurnal Hirilisasi IPTEK. Vol 1(3): 2621-7198.
- Rahmani. Yunita dan E. Martati. 2007. Pengaruh metode penggaraman basah terhadap karakteristik produk ikan asin gambus (*Ophlocephalus stariatus*). Jurnal Teknologi pertanian. Vol 8 (3): 142-152.
- Rukmiasih, N., Ulupi, dan W. Indriani. 2015. Sifat fisik, kimia, dan organoleptik telur asin melalui penggaraman dengan tekanan dan konsentrasi garam yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 3 (3): 142-145.
- Rusli. 2009. Kualitas telur asin bakar tradisional (studi kadar air, organoleptik dan daya simpan). Skripsi. Fakultas Peternakan dan Perikanan UMM, Malang.
- Roeswitawati, D., S. F. I. Sari dan H. Sukorini. 2018. Respon varietas sawi (*Brassica sinensis*) terhadap bahan mikroorganisme lokal (MOL): bonggol pisang, limbah buah dan limbah sayur. Vol 2 (1) : 2615-7721
- Said, M. I., dan J. C. Likadja. 2012. Isolasi dan identifikasi bakteri yang berpotensi sebagai penghasil enzim protease pada industri penyamakan kulit Pt. Adhi Satria Abadi (ASA). Makalah ilmiah. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Sari. M.L., F. N. L. Lubis dan K. Dewi. 2015. Pengaruh pemberian probiotik dan tepung kunyit dalam ransum terhadap pH, warna dan aroma daging itik pegagan. Jurnal Peternakan Sriwijaya. Vol 4 (1).
- Setiawan, B. 2010. Membuat Pupuk Kandang Secara Cepat. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susanti, I. 2001. Studi keamanan pangan dan karakteristik sifat fisik dan kimia serta organoleptik 9 merek sosis sapi yang beredar di pasar swalayan Kodya Malang (kajian nitrit dan jenis pewarna sintetis). Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. UNIBRAW.
- Susilo, J. 2017. Teknologi pembuatan telur asin selama 3 jam melalui manipulasi tekanan osmotik. Jurnal Litbang Sukowati, Media Penelitian dan Pengembangan. 1 (1): 12-21.

- Soekarto, S. T. 2013. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Alfabeta, Bandung.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Stadelman, W. J dan O. J. Cotterill. 1995. Egg Science and Technology The Harworth Press, Inc., Binghampton, New York.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pendekatan Biometrik. PT. Gramedia, Jakarta.
- Stone, H dan L. Joel. 2004. Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, US.
- Subagiyo dan A. Djunaedi. 2011. Skrining kandidat bakteri probiotik dari saluran pencernaan ikan kerapu berdasarkan aktivitas anti bakteri dan produksi enzim proteolitik ekstraseluler. Jurnal Ilmu Kelautan. Vol. 16 (1): 41-48.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sulistyorini L. 2005. Pengelolaan sampah dengan cara menjadikannya kompos. Jurnal Kesehatan Lingkungan. 2 (1): 77 – 84.
- Sumardjo, D. 2009. Pengantar Kimia. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Sumarsi, S. 2003. Mikrobiologi Dasar. Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Yogyakarta.
- Surono, I. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan, PT. Zitri Cipta Karya: Jakarta. Teknologi dan Industri Pangan. 7 (2) : 46-5.
- Sutari, N. W. S. 2010. Uji berbagai jenis pupuk cair bairurine terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman sawi hijau (*Brassica juncea L.*). Agritrop: Jurnal ilmu pertanian. Vol 29.
- Suprapti, L. 2002. Pengwetan Telur. Kanisius, Yogyakarta.
- Suwandi, D., Sugiarto, dan C., Fenny. 2010. Perbandingan hasil pemeriksaan kadar kolesterol total metode Electrode-Based Biosensor dengan metode Spektrofotometri. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha, Bandung.
- Syukur, S dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Tri, R.M.G. 2009. Kandungan beta karoten dan nilai gizi telur asin dari itik yang mendapat perlakuan pakan limbah udang. Skripsi. IPB. Bogor.
- Widjaja, E. A. 2001. Identifikasi Jenis-jenis Bambu di Kepulauan Sunda Kecil. Buku. Puslitbang Biologi-LIPI, Bogor.

- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia Utama, Jakarta.
- Wisnu, C. 2002. Beternak Ayam Kampung Petelur. Agromedia Pustaka, Depok.
- Zulfikar. 2008. Kimia Kesehatan Jilid 3. Departemen Pendidikan Nasional. ISBN.978-602-8320-48-1. Jakarta.

