

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC.2005. Official Methods of Analysis Chemists. Benjamin Franklin Station Wasington .
- Asri, N. P. Darmadji dan S.Kanomi. 2013. Pengaruh penambahan asap cair terhadap sifat kimia dan sensoris telur asin rasa asap. Jurnal Teknologi hasil pertanian. Vol, VI. No. 2.82-84.
- Binawati, D.K. 2008. Pengaruh laserpunktur terhadap kualitas telur Ayam Arab. Journal of Science 02 (01): 28-34.
- Budiman, A.,A. Hintano dan Kusrahayu. 2012. pengaruh lama penyangraian telur asin setelah perebusan terhadap kadar NaCl, tingkat keasinan dan tingkat kekenyalan. Animal Agriculture Journal.1(2):2019.227.
- Cheetangdee, V., C.Siree. 2006. *Free amino acid and reduring sugar composition of (Pandanus amaryllifolius)leaves*.Departement of Food Science and Technology. Faculty of agro- Industry.Faculty of agro-Industry Kesetret University. Thailand.
- Dadang, G., 2006. *Fungsi Lemak Pada Pangan*. Manado MIPA. UNPAD
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi zat gizi pangan Indonesia Depertemen kesehatan RI- Jakarta.
- Djaelani, M.,dan Anwar 2016. Kualitas telur ayam ras(Gallus L) setelah penyimpanan yang dilaksanakan pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan.Universitas Diponegoro. Vol. 24 No. 1 Hal 122-127.
- Ensminger,M.A dan C.Neisheim. 1992. Poultry Science (Animal Agriculture series) 3<sup>nd</sup> Edition. Intersate publisher. Inc.Danville Illinois.
- Fahmi, Z., Ismail. 2015. *Perkembangan Teknologi Budidaya Adas ( Fenioculum Vulgare Mill)*.[http:// dokumen tips/documents/budidaya-adas-55c0g133b2020./html](http://dokumen.tips/documents/budidaya-adas-55c0g133b2020./html) diunduh 13 february 2016
- Fellows, P. 2000 Food Processing Prinsciple AND Practice.Ellies Horwood Limited.New York.
- Gusnawati, La Karimuna, dan N.Asyik ,2009.Pengaruh penambahan gula aren (*Arenge pinnata L*) terhadap nilai organoleptik dan kandungan gizi katumbu jagung (*Zeamays L*) sebagai makanan tradisional.Jurnal Sains dan teknologi pangan.Jurusan ilmu dan teknologi pangan, Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo. Kendari Vol 4,No. 3.P. 2167-2178

- Hamidah. 2007. Daya dan kestabilan buih putih telur ayam ras pada umur telur dan level penambahn cream of tartar yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hastuti,2012. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Dekdikbud. Yogyakarta
- Heryani,H. 2016.Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk.Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin
- Indra G.K, Achmanu. dan A.Nurgiartiningsih. 2013 Performans produksi ayam arab(*Gallus turcicus*) berdasarkan warna bulu. Jurnal ternak tropika. Vol. 14 No.1: 8-14
- Lai KM. WC Ko.,T.H Lai.1999. Changers in yolk states of duck egg duringlong-term brining.J agric Food Chem 47:773-736.
- 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.
- Lestari, P.I. 2009 Kajian supply chain mangement: Analisis relationship marketing antara peternakan pemuliaan farm dengan pemasuk dan pelanggannya. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Lukito.G.A, A. Suwarastuti, dan A. Hintono. 2012. Pengaruh berbagai metode pengasinan terhadap kadar Naci, kekenyalan dan tingkat kesukaan konsumen pada telur puyuh asin. *Animal Agriculture Journal* 1 (1) : 829-838.
- Marina R, Endang P. Astuti. 2012 Potensi daun pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) dan Mangkokan (*Noto phanax scutellarium*) sebagai Repelan nyamuk *aedes aibopictus*. *Asprator* Vol.4 No.2 Hal 85-91
- Maryati, Jusmawati, dan Karmila. 2008. Pemanfaatan daun jambu biji(*Psidium gujava L*) sebagai alternatif pengawetan telur ayam ras. Program Studi FMIPA UNM. Universitas Gajah Mada.Yogyakarta.
- Mehran. 2015. Petunjuk Teknis Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi. Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Miranti M. Ansharullah dan F. Faradilla.2019. Pengaruh substitusi tepung cangkang telur ayam ras terhadap nilai organoleptik dan fisikokimia stik keju sebagai pangan sumber kalsium.*Jurnal Sains dan Teknologi pangan* Vol 4.No 2.ISSN: 2527-6271.
- Muharliien DV. M. dan A.Nurgiartiningsih. 2015. Pemanfaatan limbah daun pepaya dalam bentuk tepung dan jus untuk meningkatkan performans produksi ayam arab.

- Pathare. P. B, U. L. Opara, F. A. Al-Said. 2013. Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods. Food and Bioprocess Technology. Vol.6 Hal 36-60.
- Raharjo.2001. Penilaian Organoleptik. Bharata karya aksara : Jakarta
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun praktikum penelaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramdhoni, A,O. Nawansih dan A. Nuraini, 2009. Pengaruh Pasteurisasi dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis dan Organoleptik santan kental. Pustaka Ilmiah Unila.
- Resi, K. 2009. Pengaruh system pemberian pakanyang mengandung Duckweed terhdap produksi Telur Itik Lokal. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Mataram.
- Saleh, E.2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian : Universitas Sumatera Utara.
- Sartika, T. Iskandar dan Sofjan, 2008. Mengenal plasma nutfah ayam Indonesia dan pemanfaatannya. Sukabumi. KEPRAKS
- Silva, W.A . 2008. Quil egg yolk ( *Conturrix conturrix Japonica* ) enriched with Omega-3 Fatty acids. LWT- Food Science and Tekhnology 42 (2009) 660-663.
- Sinaga. 2007. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah. Diktat Pelatihan Gizi untuk anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta.
- Soeparno.2005. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiah. B. D., Achyar, T. S. 2008 Penilaian Indera. Bandung Jurusan Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran.
- Suci, L., Sidik, F. Fatimah, dan Meiske S. Sangl,. 2013. Pengaruh penambahan emulsifer dan stabilizer terhadap kualitas santan kelapa. Jurusan Kimia FMIPA. Unsrat. Manado.
- Suprapti. 2002. Teknologi Tepat Guna Pengawetan Telur. Yogyakarta. Kanisius.
- Suyatma, 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.

- Steel, R.G.D. dan J.H.Torrie.1995.Prinsip dan Prosedur Statistik. PT. Gramedia.Jakarta
- Syarif, R. dan H.Halid. 1993. Teknologi penyimpanan pangan. Penerbit arcan Jakarta.Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Tabrani. 1997.Teknologi hasil perairan Riau : Universitas islam New Press.
- United States Departement of Agriculture ( USDA) . 2007.Nutrient Database For Standard Reference. Republik Indonesia.
- Utami,2012.Pemanfaatan les-iles (*Amorphopallus Oncophylus*) sebagai bahan pengental pada pembuatan tahu. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri 1(1):79-85
- Wardani, D.P. E. Liwiati, E.dan Julianto. 2012. Fortifikasi Tepung Tulang Tuna sebagai sumber Kalsium terhadap tingkat kesukaan donat.Jurnal Perikann dan kelautan.3(4): 245-247.
- Winarno,F.G. 1997. Naskh Akademis Keamanan Pangan. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan Gizi.Gramedia Pustaka utama. Jakarta
- Winarno, F.G dan S. Koswara. 2002. *Telur Komposisi*. Penanganan dan pengolahannya M. Brio.Press. Bogor

