

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani dan H. Lukman. 1998. Pengaruh metode pengasinan telur itik terhadap laju penyerapan garam. Dalam Majalah Ilmiah Angsana. (Vol. 2. (02): 55-60).
- Andarwulan, N., Kusnandar F. dan Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Apriadjie, W.H. 2008. Telur asin, tapi asin berkalsium tinggi. <http://cyberwoman.cbn.net.id>. Diakses pada tanggal 27 november 2020.
- Aritonang, D. 1993. Perencanaan dan Pengelolaan Usaha. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ariviani, S., Fitriasih N.H dan Ishartini D. 2018. *Development of low sodium salted eggs and its antioxidant potential*. Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (*Indonesian Journal Of Nutrition And Dietetics*) (Vol 5, 51–58.) [https://doi.org/10.21927/ijnd.2017.5\(2\).51-58](https://doi.org/10.21927/ijnd.2017.5(2).51-58). Diakses pada tanggal 07 desember 2020.
- Astawan, M. 2003. Telur asin: aman dan penuh gizi. *On line at* www.kompas.com Diakses tanggal 6 desember 2020.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Luas panen, produksi, dan produktivitas padi menurut provinsi 2018-2020. <https://www.bps.go.id/indicator/53/1498/1/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-padi-menurut-provinsi.html>. Diakses pada 29 november 2020.
- Buckle, K.A., *et al.* 2009. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Cahyasari, O., Hersoelistyorini W. dan Nurrahman N. 2018. Sifat kimia dan organoleptik telur asin media abu serabut kelapa dengan perbedaan lama penyimpanan. Jurnal Pangan dan Gizi (Vol 8, 22–31).
- Djaafar, T.F. dan Rahayu S. 2007. Telur Asin Omega-3 Tinggi. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 29.
- Fajarika, R.B., L.E. Radiati 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.)
- Fitriasih, N.H. Ariviani S. dan Ishartini D. 2010. Kualitas sensoris dan antioksidan telur asin dengan penggunaan campuran KCl dan ekstrak daun jati. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta. <https://eprints.uns.ac.id/9014/1/189111611201108341.pdf>. Diakses pada 03 desember 2020.

- Harlina, P.W., Legowo A.M. dan Pramono Y.B. 2012. *The effect of supplementation garlic oil as an antibacterial activity and salting time on the characteristics of salted egg*. *J Applied Food Tech*, 1(4): 121-128.
- Hidayati, N dan Mardiono. 2009. Pengaruh waktu pengasinan terhadap kadar protein putih telur. *Jurnal Biomedika* (2, 81–86).
- Hsu, H.W dan Luh B.S. (1980). *Rice hull*. In *rice product and utilization*. Editor: Bor Shiun Luh. New York: Avi Publishing Company Inc. Hal. 736-740.
- Joedawinata, M.A. 1976. Mempelajari pengaruh perbandingan pemakaian garam dan bata serta waktu pengasinan terhadap kualitas telur asin dari telur ayam. Skripsi. Fakultas Mekanisme Dan Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kartono dan Soekatri. 2004. Angka Kecukupan Mineral: Kalsium, Fosfor, Magnesium, Flour. WKNPG VIII. LIPI, Jakarta .
- Kastaman, R., Sudaryanto dan Nopianto. 2010. Kajian proses pengasinan telur metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman. *Jurnal Teknologi Industri*.
- Kayagil, F. 2006. *Effect of traditional starter cultures on quality of cheese*. Tesis. *Departement of Biotechnology*. Middle East Technical University, Dubai
- Komala, I. 2008. Kandungan gizi produk peternakan. *Student Master Animal Science, Fac. Agriculture-UPM*.
- Koswara, S. 1991. Teknik-teknik pengawetan telur segar, ayam dan telur (62: 35-37).
- Lukman, H. 2008. Pengaruh metode pengasinan dan konsentrasi sodium nitrit terhadap karakteristik telur itik asin. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 9 (1): 9-17.
- Maltien, D.N.S. Pengaruh lama pengasinan telur itik dengan sari kunyit putih (*curcuma zedoaria*) dengan menggunakan *vacuum pressure* terhadap aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Mardiyah, S.A.P. 2016. Pengaruh lama pengasinan telur itik menggunakan larutan kunyit putih (*curcuma zedoaria*) terhadap kadar air, pH, aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik telur asin. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Margono. 2000. Pengawetan Telur Asin dalam Kualitas Produksi Telur. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Murtidjo, B.A. 1998. Mengelola Itik. Kanisius, Yogyakarta.

- Muslim, D.A. 1992. *Budidaya Mina Itik*. Kanisius, Yogyakarta.
- Novia, D., I. Juliyarsi dan S. Melia. 2009. Peningkatan gizi dan ekonomi masyarakat Kelurahan Koto Luar Kecamatan Pauh Padang melalui pelatihan pembuatan telur asin rendah sodium. *Warta Pengabdian Andalas* XV, 33–45.
- Novia, D., S. Melia dan N.Z., Ayuza. 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan* 8. <https://doi.org/10.24014/jupet.v8i2.200>. Diakses pada tanggal 10 desember 2020.
- Novia, D., I. Juliyarsi, P. Andalusia, Putri. 2011. *The evaluation of colony bacteria and organoleptic of salted duck eggs which soaked in onion skin (allium ascalonicum) extract*. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)* 13, 92–98. <https://doi.org/10.25077/jpi.13.2.92-98.2011>. Diakses pada 09 desember 2020.
- Novia, D., Melia, S., Juliyarsi, I., 2013. Kadar kolesterol telur asin mentah hasil pengasinan dalam larutan abu. *Prosiding Seminar Nasional Peranan Teknologi Pangan dan Gizi dalam Meningkatkan Mutu, Keamanan dan Kehalalan Produk Pangan Lokal*. Padang. Indonesia 234–239.
- Novia, D., S. Melia and I Juliyarsi. 2014. *Utilization of ash in the salting process on mineral content raw salted eggs*. *Asian Journal of Poultry Science*” 8 (1): 1-8, 2014
- Novia, D., S. Melia and I Juliyarsi. 2015. Penilaian tingkat penerimaan telur asin hasil proses pengasinan dengan perendaman dalam larutan abu. *Seminar Nasional II Pengembangan Ternak Lokal Tema Revitalisasi Peternakan Berbasis Sumber Daya Ternak Lokal dalam Menghadapi MEA 2015*. Padang. Indonesia 377-385.
- Novia, D., S. Melia dan Mutiara. 2016. Kombinasi abu kayu dan kapur pada proses pengasinan terhadap karakteristik fisikokimia dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Volume 18 (1): 29- 35.
- Novia, D., S. Melia and I Juliyarsi. 2019. *Coating optimization using ashes and salt for the evaluation of mineral characteristics and sensory test results of salted eggs*. *International Journal of Poultry Science. Int. J. Poult. Sci.*, 18 (4): 159-167, 2019
- Nurhidayat, Y., Sumarmono J, dan Wasito S. 2013. Kadar air, kemasiran dan tekstur telur asin ayam niaga yang dimasak dengan cara berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(3): 813–820.
- Peck, T., S. Hill and M. Williams. 2008. *Pharmacology for anaesthesia and intensive care, section i. Drug passage across the cell membrane*. Cambridge University Press. Hal : 1- 7. ISBN 978-0-521-70463-2.

- Powrie, W.D. 1996. *Gelation of egg yolk*. *Journal Food Science*: 38. <http://food.oregonstate.edu/learn/egg.html>. Diakses 09 desember 2020.
- Rachmawan, O., Wulandari E. Pengaruh penggunaan ekstrak kulit buah manggis (*carnicia mangostana* l) sebagai perendam telur ayam ras terhadap daya awet (*haugh unit* dan pH albume. Prosiding Seminar Nasional Peternakan Berkelanjutan 625–629.
- Rahmawan. 2001. Prinsip Dasar Pengeringan. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sahroni. 2003. Sifat organopletik, sifat fisik dan kandungan zat gizi telur itik asin dengan penambahan rempah – rempah pada proses pengasinan. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Samosir, D.J. 1993. Ilmu Ternak Itik. Gramedia, Jakarta.
- Stadelman, W. J. and O. J. Cotteril. 1995. *Egg Science and Technology*. 4th Edition. Food Products Press. An Imprint of the Haworth Press. Inc., New York.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suharno. 1979. Sekam padi sebagai sumber energi alternatif. [Http://www.smallcrab.com/](http://www.smallcrab.com/). Diakses pada tanggal 09 desember 2020.
- Suharno, B. dan Amri. 2003. Beternak Itik Secara Intensif. Cetakan ke-10. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suprpti, Lies. 2002. Pengawetan Telur. Kanisius, Yogyakarta.
- Togatorop, E. 2014. Laporan praktikum aplikasi teknik laboratorium tentang penentuan kadar air dan kadar abu dalam bahan pangan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin, Makasar.
- Torrico, D.D. *Novel emulsion coating and its effects on internal quality and shelf life of eggs during room temperature storage*. *International Journal Of Food Science & Technology*. 45, 2241-2249.
- Warisno. 2005. Telur Asin Aneka Rasa. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Warsito dan Eni Siti Rohaeni. 1994. Beternak Itik Alabio. Kanisius, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. dan A. Rahman. 1994. Protein Sumber dan Perannya Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Grametdia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno FG dan S Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. MBrio Press, Bogor.

- Wulandari Z. 2002. Sifat Organoleptik, Sifat Fisikokimia Dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Pennaraman Dengan Tekanan. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yanti, D. Bahan kuliah statistika untuk keteknikan ps teknik pertanian unand. <http://repository.unand.ac.id/18475/1/bahan%20ajar%20statek.pdf>. Diakses pada 04 desember 2020.
- Yuliantini, E., Cahyati dan Siregar A., 2016. Kalium dapat menurunkan nilai kadar kolesterol LDL bagi penderita jantung koroner. Jurnal Media Kesehatan, Vol. 9 No 1, April 2016, hlm 001-113. <https://jurnal.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id/index.php/jmk/article/download/295/160> Diakses pada 04 desember 2020.
- Yuniati, H. dan Almasyhuri A., 2012. Pengaruh perbedaan media dan waktu pengasinan pada pembuatan telur asin terhadap kandungan iodium telur. Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan. <https://doi.org/10.22435/mpk.v22i3.Sep.2908>. Diakses pada 08 desember 2020.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Zulaekah, S. dan Widyaningsih, E.N. 2005. Pengaruh konsentrasi ekstrak daun teh pada pembuatan telur asin rebus terhadap jumlah bakteri dan daya terimanya. Jurnal Penelitian Sains dan Teknology. 6, 1–13.