

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 2017. Dasar-Dasar Bercocok Tanam. Yogyakarta: PT. Kanisius.
- Almatsier S. 2000. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amir, S. 2014. Pengaruh konsentrasi garam dan lama penyimpanan terhadap kandungan protein dan kadar garam telur asin. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Aryafatta, 2008. Teknologi alternative pemanfaatan limbah industry pengolah kayu. Makalah M.K. Falsafah Sains. Program Pascasarjana IPB. Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis Dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Bartholomew, D.P., R. Paull. and K. G. Rohrbach. 2002. The Pineapple: Botany, Production and Uses. CAB International, Wallingford, UK.
- 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.
- Badan Pusat Statistika. 2017. Produksi buah tanaman nanas. Tersedia dalam <http://bps.go.id/site/resultTab>. Diakses pada tanggal 27 Desember 2019.
- Budiman, A., Hintono dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh lama penyangraian telur asin setelah perebusan terhadap kadar NaCl, tingkat keasinan dan tingkat kekenyalan. Animal Agriculture Journal, 1(2): 219-227.
- BPTP. 2005. Pembuatan Telur Asin. Departemen Pertanian LIPTAN, Yogyakarta. Agdex: 454-90.
- Christy. 2012. Pengaruh proses pengeringan dan imobilisasi terhadap aktivitas dan kestabilan enzim bromelin dari buah nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr). Makassar : Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Damogalad, V. Edv. H. J. dan H. S. Supritati. 2013. Formulasi krim tabir surya ekstrak kuit nanas (*Ananas comosus* L Merr) dan uji in vitro nilai sun protecting factor (spf). Jurnal Ilmiah Farmasi, 2 (2). P.39

- Dang, K.L.M., Quoc, T.L., Songsermpong, S. 2014. Effect of ultrasound treatment in the mass transfer and physical properties of salted duck eggs. *Kasetsart Journal*, 48, 942-953.
- Devi, N. 2010. Nutrition and Food Gizi untuk Keluarga. Kompas, Jakarta.
- Djaafar, T.F. 2007. Telur asin omega-3 tinggi. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 29(4), 14-15.
- Erukainure, O.L., J.A. Ajiboye, R.O. Adejobi, O.Y. Okafor, S.O. Adenekan. 2011. Protective effect of pineapple (*Ananas comosus*) peel extract on alcohol-induced oxidative stress in brain tissues of male albino rats. *Asian Pac. J. Trop. Disease*. 5-9.
- Fatoni, A. 2016. Pengaruh MOL rebung bambu (*Dendracalamus asper*) dan wakru pengeroposan terhadap kualitas pupuk dari sampah daun kampus III Universitas Muhammadiyah Malang sebagai sumber belajar biologi. Skripsi UMM, Malang.
- Gsianturi. 2003. Reptesi kandungam iodium. Kualitas sensori dan antioksidan telur asin dengan pencampuran KCI dan ekstrak daun jati. Skripsi. Program Studi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Surakarta.
- Hidayat, N. S. Suhartini. dan M. C. Padaga, 2006. *Mikrobiologi Industri*, Andi Offset, Yogyakarta.
- Julius, S. 2009. Asam Asetat. <http://SigitJulius.Blogspot.com/2009/04/AsamAsetat.html>(Diakses tanggal 10 Januari 2015)
- Kastaman, R., Sudaryanto dan B. H. Nopianto. 2008. Kajian proses pengasinan telur metode reserve osmosis pada berbagai lama perendaman. *J. Tek. Pert*, 19(1): 30-39
- Kramlich, W.E. 1971. *The Science of Meat and Meat Product*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- 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.
- Madigan, M., and J. Mantinko (editors). 2005. *Broek Biology of Microorganism* (edisi ke -11th ed.). Prentice Hall. ISBN. 0-13-144329-1.
- 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.
- Mulyono. 2016. Membuat MOL dan Kompos dari Sampah Rumah Tangga. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Morais, D. R., E. M. Rotta, S. C. Sargi, E. G. Bonafe, R. M. Suzuki, N. E. Souza, M. Matsushita and J. V. Visentainer. 2017. Proximate composition, mineral contexts and fatty acid composition of different parts and dried peels of tropical fruits cultivated in brazil. *J. Braz. Chem. Soc.*, 28 (2): 308-318.
- National Center for Biotechnology Information. 2017. Taxonomy. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?id=4615> (Diakses pada tanggal 18 Desember 2020)
- Nihayah, I. 2015. Pengaruh konsentrasi starter terhadap kualitas kefir susu sapi dan manfaat sebagai penurun kadar kolesterol darah mencit (*Mus musculus*). Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Nuhriawangsa, A.M.P dan Sudiyono. 2007. Kegunaan pemasakan untuk meningkatkan kualitas daging itik afkir. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian, UNS. Surakarta. Hal 6.
- Nursiwi, A., P. Darmadji dan S. Kanoni. 2013. Pengaruh penambahan asap cair terhadap sifat kimia dan sensoris telur asin rasa asap. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VI (2): 82-89
- Oktaviani, H., N. Kaniada dan N. R. Utami. 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kadar zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. *Jurnal Unnes of life Science*, 1(2): 106-112.
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar-dasar Biokimia. Universitas Indonesia. Jakarta
- 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
- Romelle, F. D., A. R. P., and R. S. Manohar. 2016. Chemical composition of some selected fruits peels. *European Journal of Food Science and Technology*, 4(4) : 12-21.
- Rosyidah. 2010. <http://rosyidah.com/2010/06/11/pt-great-giant-pineapple-ggpc-lumbung-nanas-raksasa-di-indonesia/>. Diakses tanggal 02 Januari 2020.
- Rukmiasih, N., Ulipi, 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.
- Santoso, H. B. 2010. Teknologi Tepat Guna Manisan Nanas. Cetakan ke Delapan. Kanisius. Yogyakarta. hlm 12.
- Sahara, E., 2011. Penggunaan kepala udang sebagai sumber pigmen dan kitin dalam pakan ternak. Agrinak. 1(1)
- Sari, M. 2015. Ilmu Geografi, <http://ilmugeografi.com/ilmi-bumi/tanah>. Diakses pada tanggal 26/12/2019 pukul 20.30 WIB.
- Sartika, R.A.D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak strans terhadap kesehatan. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, 2(4): 154-160.
- Sihmawati, R. R., D. Oktoviani, dan Wardah. 2014. Aspek mutu produk nata de coco dengan penambahan sari buah mangga. *Jurnal Teknik Industri, Heuristic*, 11(2) : 1693-8232.
- Soekarto, S. T. 2013. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Alfabeta, Bandung.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suprayitno, E. dan T. D. Sulistiyati. 2017. Metabolisme Protein. Universitas Brawijaya Press

- Suprianto, C. 2016. *Grow your own fruits-* panduan praktis menanam 28 tanaman buah popular diperkarangan. Yogyakarta : Lily Publisher, Penerbit Andi.
- Suprapti, L. 2002. Pengawetan Telur. Kanisius, Yogyakarta.
- Susilo, J. 2017. Teknik pembuatan telur asin selama 3 jam melalui manipulasi tekanan osmotik. *Jurnal Litbang Sukowati, Media Penelitian dan Pengembangan*. 1 (1): 12-21
- Sutari, N. W. S. 2010. Uji berbagai jenis pupuk cair baiurine terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman sawi hijau (*Brassica juncea L.*). *Agriptop: Jurnal ilmu pertanian*. Vol 29
- Syukur, S dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Thakur, P.K and J. Kabir. 2015. Effect of Salt Concentration On The Quality of Sauerkraut. *Journal Crop and Weed* Vol 11(1): 46-48
- Widayat, H. Satriadi, A. Roesyadi, dan H. M. Rachimoellah. 2005. Studi pengaruh pembuatan dan sumber bahan baku pada proses produksi katalis dari zeolit alam. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro Semarang.
- Widia . 2019 Pengaruh lama perendaman telur itik dalam mikroorganisme lokal rebung (*Dendracalamus asper*) terhadap kadar protein, lemak dan nilai organoleptik telur asin., (skripsi). Padang : Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- 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 Pustaka Utama : Jakarta
- Wisnu, C. 2002. Beternak Ayam Kampung Petelur. Agromedia Pustaka, Depok.
- Xie Y, Yang W and Chen X. 2015. Antibacterial activies of flavonoids: structure-activity relationship and mechanism. *Curr Med Chem.* 22(1):1-10
- Yustinah. 2012. Pengaruh jumlah sukrosa pada pembuatan nata de pina sari buah nanas. Program Studi Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Jakarta.