

DAFTAR PUSTAKA

- Bell and Weaver. 2002. *Comercial Chicken Meat and Egg Production*. 5th Ed. Springer Science and Business Media.
- Berlian, Z., A. Fatiqin, dan E. Agustina. 2016. *Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) Dalam Menghambat Bakteri Escherichia coli Pada Bahan Pangan*. Dalam *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 2. Hal. 51-58.
- SNI. 2008. *Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: *Badan Standarisasi Nasional*.
- Cornelia, A., I.S. Suada, dan M. Rudyanto. 2014. *Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras Yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis*. Dalam *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 3. Hal. 112-119.
- Cushnie, T.P.T. and A.J. Lamb. 2005. *Antimicrobial Activity of Flavonoids*. In *International Journal of Antimicrobial Agents*, 26. P 343–356.
- Djaelani, M.A. 2016. *Ukuran Rongga Udara, pH Telur dan Diameter Putih Telur, Ayam Ras (Gallus L.) Setelah Pencelupan Dalam Larutan Rumput Laut dan Disimpanan Beberapa Waktu*. Dalam *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 1. Hal. 19.
- Djaelani, M.A., D. Biologi, , F. Sains, dan U. Diponegoro. 2016. *Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L.) Setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan*. Dalam *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, Hal. 122-127.
- Fardiaz. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Gobel, Zaraswati, dan As'adi. 2008. *Mikrobiologi Umum dalam Praktek*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Hariana, A. 2005. *Tumbuhan Obat & Khasiatnya 3*. Jakarta: Penebar Swaraya.
- Idayanti, S. Darmawati, dan U. Nurullita. 2009. *Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam Pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar Terhadap Total Mikroba*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang, 2. Hal. 19-26.
- Indrawati, I., N. Ratningsih, dan S. Djajasupena. 2013. *Pengaruh Ekstrak Daun Sirih (Pipper Betle.L) Sebagai Perendaman Telur Ayam Ras Konsumsi Terhadap Daya Awet Pada Penyimpanan Suhu Ruang*. Bandung: Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Padjajaran, 7. Hal. 89-105.

- Jazil, Hintono, dan Mulyani. 2001. *Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna Coklat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan*. Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2. Hal. 43-47.
- Kartini, Nova, dan D. Septinova. 2014. *Produksi Ternak Unggas*. Edisi Revisi. Bandar Lampung: Aura Printing.
- Khanifah, F. 2016. *Efek Pemberian Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurontifolia) Terhadap Pertumbuhan, Pembentukan dan Penghancuran Biofilm Staphylococcus aureus Secara In Vitro*. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Lauma, S.W., D.H.C. Pangemanan, dan B.S.P. Hutagalung, B. S. P. 2015. *Uji Efektifitas Perasan Air Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia S) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus Secara In Vitro*. Dalam *Ilmiah Farmasi*, 4. Hal. 9-15.
- Lawrie R. 2003. *Ilmu Daging*. T.A. Parakasi (ed.) Edisi Kelima. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lestari, D., Riyanti, dan V. Wanniatie. 2015. *Pengaruh Lama Penyimpanan dan Warna Kerabang Terhadap Kalitas Telur Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras*. Dalam *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3. Hal. 1-7.
- Messens, W., K. Grijspeerdt, and L. Herman. 2005. *Eggshell Characteristics and Penetration by Salmonella Enterica Serovar Enteritidis Through the Production Period of a Layer Flock*. in *British Poultry Science journal*, 46. P. 694-700.
- Miftahendarwati. 2014. *Efek Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix) Terhadap Bakteri Streptococcus mutans (in vitro)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar. Makassar.
- Naghili, H., H. Tajik, K. Mardani, S. Mehdi, R. Rouhani, A. Ehsani, and P. Zare, 2013. *Validation of drop plate technique for bacterial enumeration by parametric and nonparametric tests*. In *Veterinary Research Forum*, 4. Hal. 179-183.
- Nova, I. 2011. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kulaitas Internal Telur Ayam Ras pada Fase Produksi Pertama*. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung
- Nour, V. I., Trandafir, and Lonica. 2010. *HPLC Organic Acid Analysis In Different Citrus Juice Under Reversed Phase Conditions*. *Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj. Artikel*.

- Nuria, M.C., A. Faizatun, dan Sumantri. 2009. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jarak Pagar (Jatropha curcas L) Terhadap Bakteri Staphylococcus aureus ATCC 25923, Escherichia coli ATCC 25922, dan Salmonella typhi ATCC 1408 Maulita*. Dalam Jurnal Ilmu Pertanian, 5. Hal. 26-37.
- Pertiwi, A. 2010. *Karakteristik Telur Ayam Asin Asap dan Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pratiwi, D., I. Suswati, dan M. Abdullah. 2017. *Efek Anti Bakteri Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Terhadap Salmonella Typhi Secara in Vitro*. Dalam Sainika Medika, 9. Hal. 110.
- Purwati, D., M.A. Djaelani, dan E.Y.W. Yuniwati. 2015. *Indeks Kuning Telur (IKT), Haugh Unit (HU) dan Bobot Telur pada Berbagai Itik Lokal di Jawa Tengah*. Dalam Jurnal Akademika Biologi, 4. Hal. 1-9.
- Razak, A., A. Djamal, dan G. Revilla. 2013. *Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia s.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus Secara In Vitro*. Dalam Jurnal Kesehatan Andalas, 2. Hal. 5-8.
- Romanoff, A. L. and A. J. Romanoff. 1963. *The Avian Eggs*. John Willey and Sons Inc.
- Rukmana. 2003. *Jeruk Nipis, Prospek Agribisnis, Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Samli, H.E., A. Agma, dan N. Senkoylu. 2005. *Effect of hen age, Storage duration and temperature on egg quality in laying hens*. In International Journal of Poultry Science, 2. Hal. 548-553.
- Sarwono. 2001. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Silondae, H. dan A. Ulpah. 2015. *Peningkatan Kualitas Telur Ayam Ras Dengan Perendaman Dalam Larutan Teh*. Dalam Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 12. Hal. 124-128.
- Soekarto, S.T. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Penanganan Telur*. Bandung: Alfabeta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Alih Bahasa B. Sumantri. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sudjatini. 2016. *Sifat Pro-Oksidan Dan Sari Jeruk Nipis (Citrus aurentifolia) Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Hijau (Camellia sinensis)*. Dalam Agrotech, 1.

Syarif dan Halid. 1990. *Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.

USDA. 2000. *Egg-Grading Manual. Agricultural Handbook*.

Widjastuti, T. 2009. *Pemanfaatan Tepung Daun Pepaya (Carica papaya. L L ess) dalam Upaya Peningkatan Produksi dan Kualitas Telur Ayam Sentul*. Dalam Jurnal Agroland, 16. Hal. 268-273.

Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.