

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, S. 2008. “Pemanfaatan Ekstrak Kulit Kayu Akasia (*Acacia Auriculiformis*) Sebagai Bahan Pengawet Telur dan Pengaruhnya terhadap Kualitas dan Daya Simpan Telur”. Dalam Jurnal Teknologi Pertanian, 3. Hal. 58-62
- Amir, S. 2014. “Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Protein Dan Kadar Garam Telur Asin”. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. Produksi per Tahun Telur Ayam Ras. <https://bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/1079>. [10 Januari 2020]
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, and M. Wooton. 1987. *Ilmu pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Djaelani, M.A. 2016. *Ukuran rongga udara, pH telur dan diameter putih telur, ayam ras (Gallus L.) setelah pencelupan dalam larutan rumput laut dan disimpan beberapa waktu*. Departemen Biologi. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Djaelani, M.A. 2016. “Kualitas telur ayam ras (*Gallus L.*) setelah penyimpanan yang dilakukan pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan”. Dalam Anatomi dan Fisiologi, 24. Hal. 22-127
- Hajrawati dan M. Aswar. 2011. *Kualitas Interior Telur Ayam Ras dengan Penggunaan Larutan Daun Sirih (*Piper Betle L.*) sebagai Bahan Pengawet*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal. 800-805
- Nova, I., T. Kurtini, dan V. Wanniatie. 2013. “Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Produksi Pertama”. Dalam Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 2. Hal. 16-21
- Jazil, N., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. “Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan”. Dalam Aplikasi Teknologi Pangan, 2. Hal 43-47
- Kastaman, R., Sudaryanto dan B. H. Nopianto. 2010. *Kajian Proses Pengasinan Telur metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman*. Jurnal. Teknik. Ind. Pert. Vol. 19(1), halaman 30-39.

- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur*. Ebook pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PENGOLAHAN-TELUR.pdf>. [02 Februari 2020]
- Lesson, S. dan L.J. Caston. 1997. A Problem with Characteristic of the Thin Albumen in Laying Hens. *Poultry Sci.* [https://pubmed.Ncbi.nlm.nih.gov/9316106/](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/9316106/) [03 Maret 2020]
- Londhe. 2011. "Role of Garlic (*Allium Satium*) in Varios Disense: An Overview". In *Journal Of Pharmaceutical Research And Opinion*, 1. P. 129-134
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rohman, N. 2019. *Pengaruh Perendaman Larutan Bawang Putih (*Allium Sativum*) Setelah Pengasinan Terhadap Kadar Garam Bagian Putih Telur dan Kuning Telur Asin Serta Luas Daerah Masih Pada Bagian Kuning Telur Asin*. Skripsi. Program Studi Peternakan, Universitas Nusantara PGRI Kediri. Kediri.
- Santoso, P. 2018. *Mahir Praktikum Biologi (Penggunaan Alat-Alat Sederhana dan Murah Untuk Percobaan Biologi)*. Ebook biologi. <https://penerbitbukudeepublish.com/shop/buku-mahir-praktikum-biologi/>. [6 Maret 2020]
- Sarwono. 1995. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Sirait, S.R. 2016. *Pengaruh Pelilinan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- SNI. 2008. Standar Penyimpanan Telur Konsumsi.
- SNI. 2008. Klasifikasi Telur Ayam Ras.
- Stell, R.G.D dan J.H Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometric*. Alih Bahasa B Sumantri. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Subandono, A. 1998. *Pengaruh Jenis Pengawet dan Lama Penyimpanan pada Temperatur kamar terhadap Kualitas Telur Ayam Ras Strain CP 909 Fase Produksi II*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Sudaryani. 2000. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Suprpti, M.L. 2002. *Pengawetan telur (Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku)*. Cetakan ke-5. : Yogyakarta: Yogyakarta Kanisius.
- Syamsiah, I.S. dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih (Raja Antibiotik Alami)*. Jakarta: Agro media pustaka.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2000. *Egg Grading Manual*. Journal of food Enggeeniring. Agricultural Handbooknumber 75.
- Untari, I. 2010. “*Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan*”. Dalam Gaster, 7. Hal. 547-554
- Widyantara, P.R.A., G.A.M. Kristina Dewi, dan I.N.T. Ariana. 2017. “*Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Konsumsi Ayam Kampung dan Ayam Lohman Brown*”. Dalam Majalah Ilmiah Peternakan, 20. Hal. 5-11
- Wulandari, Z. 2004. “*Sifat Fisikomia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Teknik Perendaman dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda*”. Dalam Media Peternakan, 27. Hal. 38-45