

DAFTAR PUSTAKA

- Amagase, H. 2006. *Clarifying the real bioactive constituents of garlic*. In *The Journal of Nutrition*, 136. Hal. 716-725.
- Bambang, K., Pudji, H dan Wahyu, S. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Jakarta: Aksara Bahasa.
- Utomo, B. 2006. *Pengaruh Umur Telur Terhadap Kualitas Kemasan Telur Asin Yang Diasinkan Selama 14 Hari*. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Intitut Pertanian Bogor.
- Chi, S. P. and K. H. Tseng. 1998. *Physicochemical properties of salted pickled yolk from duck and chicken eggs*. In *The Journal Food Science*, 63. Hal. 27-30.
- Djaelani, M.A. 2016. “*Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L.) Setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan*”. Dalam *Jurnal Departemen Biologi*, 67. Hal 122-127.
- Herminiwati, S. Waskito, C. M. H. Purwanti, Prayitno dan D. Ningsih. 2015. “*Pembuatan bahan Penyamak Nano Nabati dan Aplikasinya dalam Penyamakan Kulit*”. Dalam *Majalah Kulit, Karet, dan Plastik*, 31. Hal 1.
- Hidayat, A. 2007. “*Pengaruh Perbedaan Cara dan Lama Pemasakan Telur Asin Terhadap Sifat Organoleptik*”. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto.
- <https://www.statistikian.com/2013/01/uji-f-dan-uji-t.html>. Diakses pada 9 Januari 2020.
- Ivan dan Rina. 2012. *Uji Organoleptik Telur Asin dengan Konsentrasi Garam dan Masa Peram yang Berbeda*. Serang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten.
- Kartika , B.P. Hastuti dan W. Supartono. 1998. *Pedomana Uji Inderawi Bahan Pangan*. Skripsi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gisi Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Khaerunnisa. 2015. “*Evaluasi Jenis Pengolahan Terhadap Daya Terima Organoleptik Pada Telur Infertil Sisa Hasil Penetasan*”. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas hasanuddin Makassar.
- Mulyadi, R. 2010. “*Kualitas Fisik Telur Ayam Ras dan Telur Itik yang di Awetkan dengan Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium guajavaLinn) dan Daun Jati (Tectona grandis) Pada Lama Penyimpanan yang Berbeda*”. Skripsi Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.

- Murdijati dan Gardjito. 2013. "*Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesi*". Cetakan Pertama. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama Anggota IKAPI.
- Nuruzzakiah, H. Rahmatan. Dan D. Syafrianti. 2016. "*Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Kualitas Organoleptik Telur Bebek*". Dalam Jurnal Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Unsyiah, 5. Hal. 16-17.
- Rampengan, V., J. Pontoh dan J. Sembel. 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Makassar: Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Indonesia Bagian Timur.
- Riawan. Riyanti dan K. Nova. 2017 "*Pengaruh Perendaman Telur Menggunakan Larutan Daun Kelor Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras*". Dalam Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 5. Hal. 1.
- Rukmiasih, N. Ulupi, dan W. Indriani. 2015. "*Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda*". Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 3. Hal. 3.
- Saputra, A.T. 2017. "*Kualitas Telur Asin Pada Pemberian Kombinasi Bawang Putih (Allium sativum) Dengan Cabai (Capsicum annum L) Pada Lama Penyimpanan Berbeda*". Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Hassnuddin Makasar.
- Setyaningsih, D., A.Apriyantono dan M. P.Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Semarang: Bhatara Karya Aksara.
- Suprapti, L. 2002. "*Pengawetan Telur (Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku)*". Cetakan ke 5. Yogyakarta: Kanisius.
- Lesmayati, S. 2014. *Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen*. Banjarbaru: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Kalimantan Selatan.
- Thohari, I. 2018. "*Buku Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*". Cetakan Pertama. Malang: UB Press.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Zulfatunnisa, A. Susilo dan I. Thohari. 2015. "*Pengaruh Penggunaan Telur yang Diawetkan dengan Parafin dan Penggunaan Sodium Bikarbonat Terhadap Sifat-Sifat Fisikawi, Kimiawi dan Organoleptik Krupuk Telur*". Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 54. Hal. 5-7.