

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyani, R., Triana, A., Juliarti, W., 2015. *Buku Ajar Biologi Reproduksi dan Perkembangan*. Edisi 1. Yogyakarta: Deepublish.
- Bell, D., Weaver. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg*. Kluwer Academic Publishers, United
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan (Food Science)*. Jakarta. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Campbell, N.A., Reece, J.B., Mitchell, L.G. (2002). *Biologi. Jilid 1. Edisi Kelima*. Alih Bahasa: Wasmen. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- , 2003. *Biologi. Jilid 2. Edisi Kelima*. Alih Bahasa: Wasmen. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- , 2004. *Biologi. Jilid 3. Edisi Kelima*. Alih Bahasa: Wasmen. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Cornelia, A., Suada, I.K., Rudyanto, M.D. 2014. *Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis*. Indonesia Medicus Veterinus 2014 Vol.3(2): P.112-119 ISSN: 2301-7848
- Dalimarta, S., 2005, *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*, hal 49-51, Puspa Swara, Jakarta.
- , 2007, *Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Diabetes Mellitus*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Dewi, G. A. M. K. 2010. *Pengaruh Kalsium-Asam Lemak Sawit (Ca-ALS) dan Kalsium Terhadap Bobot Telur, Tebal Kerabang Dan Kekuatan Kerabang Ayam Petelur Lohman*. *Majalah Ilmiah Peternakan*. *Majalah Ilmiah Peternakan* Vol.13(1) P.20-35
- Fibrianti, S.M., I. K. Suada, M. D. Rudyanto.2012. *Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang Dibersihkan dan Tanpa Dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar* .Indonesia Medicus Veterinus Vol.1(3) P.408– 416.
- Hajrawati dan M. Aswar. 2011. *Kualitas Interior Telur Ayam Ras Dengan penggunaan Larutan Daun Sirih (Piper Betle L.) Sebagai Bahan Pengawet*. *Jurnal. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin*. Makasar.

- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Institut Teknologi Bandung.
- Haryono. 2000. *Langkah Langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras*. Temu teknis Fungsional non Peneliti. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Haryoto. 2010. *Membuat Telur Asin*. Kanisius. Yogyakarta.
- Laily, R.A., P. Suhendra. 1979. *Teknologi Hasil Ternak Bagian II Teknologi Telur*. Edisi ke-2, Lepas, Ujung Pandang.
- Idayanti, S. Darmawati, U. Nurullita. 2009. *Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam Pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar Terhadap Total Mikroba*. Jurnal Kesehatan Vol. 2(1): P.19-26.
- Idayanti. Darmawati. S, Nurullita. U. 2009. *Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam Pada Penyimpanan Suhu Lemari Es dengan Suhu Kamar Terhadap Total Mikroba*. Semarang. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Jurnal Kesehatan Vol,2, No. P.19-26.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah*. Ebookpangan.com
- Kurtini, T. K. Nova., D. Septinova. 2014. *Produksi Ternak Unggas. Anugrah Utama Raharja Aura*. Bandar Lampung.
- Muchtadi, T. R, Ayustaningwarno, F., Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- North and Bell. 1990. *Commercial Chicken Production Manual*, New York.
- Nuraini, Sabrina., S.A. Latif. 2008. *Performa Ayam dan Kualitas Telur Dengan Penggunaan Ransum Mengandung Onggok Fermentasi dengan Neurospora Crassa*. Jurnal Media Peternakan Vol. 31(3) P.195-202
- Piliang WG, Djojosoebagio Al Haj S. 2006. *Fisiologi Nutrisi Volume 2*. Bogor: IPB Press.

- Rahmawati S.Setyawati TR. Yanti AP. 2014. *Daya Simpan dan Kualitas Telur Ayam Ras Dilapisi Minyak Kelapa Kapur Sirih dan Ekstrak Etanol Kelopak Rosella. Pontianak*. Fakultas MIPA Universitas Tanjung Pura. Vol. 3(1) P.55-60
- Romanoff, A. I., A. J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. Jhon Willey and Sons. Inc, New York.
- Santoso, H.B.2008. *Ragam dan Khasiat Tanaman Obat* .Jakarta : Agromedia Pustaka. Cetakan I.
- Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sirait, C. H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor
- Stadelman, W. J., O. J. Cotteril. 1995. *Egg Science and Technology*. 4th Edition. Food Products Press. An Imprint of the Haworth Press. Inc. New York.
- Suardana, I.W., I.B.N Swacita, 2009. *Higiene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar*. Udayana University Press. ISBN 978-979-8286-76-6.
- Sudaryani, T. 2000. *Kualitas Telur*. Penerbit PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sulistiati. 1992. *Pengaruh Berbagai Macam Pengawet dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Konsumsi*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Suprapti. (2006). *Pengaruh Lama Fermentasi Biji terhadap Citarasa Bubuk dan Lemak Cokelat*. Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol. 34 (2) P.59-64.
- Umar, M. M., Sudaryani. S dan Fuah. A. M. 2000. *Kualitas Fisik Telur Ayam Kampung Segar di Pasar Tradisional, Swalayan dan Peternak di Kotamadya*. Media Peternakan. Bogor
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.