

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, R. dan R. Sugeng. 2005. Aktivitas antioksidan ekstrak buah mengkudu (morinda citrifolia, l). *Agritech*. 25(3):131–136.
- Abdullah, F., N. Haryuni, A. Lidyawati, dan Lestariningsih. 2022. Pengaruh suhu dan waktu pemanasan terhadap kualitas interior telur ayam hasil persilangan ayam kedu dan bangkok. *Journal of Science Nusantara*. 2(1):33–37.
- Abi, N., C. Lisnahan, dan T. Purwantiningsih. 2021. Pengaruh ekstrak buah mengkudu terhadap kualitas internal, indeks busa dan nilai haugh unit telur ayam ras. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 3(1):45–54.
- Angkow, M. E., J. R. Leke, E. Pudjihastuti, dan L. Tangkau. 2017. Kualitas internal telur ayam mb 402 yang diberi ransum mengandung minyak ikan cakalang (katsuwonus pelamis l). *Jurnal Zootehnik*. 37(2):232.
- Anwar, K. dan L. Triyasmono. 2016. Kandungan total fenolik , total flavonoid , dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol buah mengkudu ( morinda citrifolia l .). *Jurnal Pharmascience*. 3(1):83–92.
- Audri, R. 2018. Manfaat Ikan Bagi Kesehatan
- Azizah, N., M. A. Djaelani, dan S. M. Mardiaty. 2018. Kandungan protein, indeks putih telur (ipt) dan haugh unit (hu) telur itik setelah perendaman dengan larutan daun jambu biji (psidium guajava) yang disimpan pada suhu 270c. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*. 3(1):46.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Statistical Yearbook of Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik. *Statistik Indonesia 2023*.
- Bilyaro, W., D. Lestari, dan A. S. Endayani. 2021. Identifikasi kualitas internal telur dan faktor penurunan kualitas selama penyimpanan. *Journal of Agriculture and Animal Science (Agrimals)*. 1(2):55–62.
- Chang-Ho, K., S. Jong-Ho, L. Jae-Cheong, dan L. Kyung-Woo. 2014. Age-related changes in egg quality of hy-line brown hens. *International Journal of Poultry Science*. 13(9):510–514.
- Cotterill, O. J. dan L. E. McBee. 1995. *Egg Science and Technology*. Edisi 4. New York: Food Products Press.
- Djauhariya, E., M. Rahardjo, dan Ma'mun. 2006. Karakterisasi morfologi dan mutu buah mengkudu. *Jurnal Buletin Plasma Nutfah*. 12(1):1–8.
- Fathoali, M., dkk. 2022. Pengaruh waktu pemanasan sebelum inkubasi terhadap kualitas telur tetas ayam buras. *JSNu : Journal of Science Nusantara*. 2(2):71–

72.

- Harifuddin, A. Wadi, A. Asdar, dan M. Risal. 2015. Daya dukung ikan mujair produksi tambak sebagai bahan sumber protein hewani pakan ternak itik. *Jurnal Agrokompleks*. 14(April):16–19.
- Harsojuwono, Bambang A., I. W. Arnata, dan G. A. K. D. Puspawati. 2011. *Rancangan Percobaan : Teori, Aplikasi SPSS Dan Excel*. Malang: Lintas kta Publishing. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*.
- Indrawan, I. G., I. M. Sukada, dan I. K. Suada. 2012. Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1(5):607–620.
- Indrayoga, I. B. A., W. Wijana, dan M. Wirapartha. 2019. Kualitas telur itik dengan lama penyimpanan selama 21 hari pada dataran rendah di daerah jimbaran. *Journal of Tropical Animal Science*. 5(1):181–188.
- Jazil, N., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2013. Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1):43–47.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur*. 1. *EBookPangan.Com*.
- Lestari, D., Riyanti, dan V. Wanniatie. 2015. Pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kalitas telur terhadap kualitas telur ayam ras. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1):7–14.
- Lung, J. K. S. dan D. P. Destiani. 2018. Uji aktivitas antioksidan vitamin a, c, e dengan metode DPPH. *Farmaka*. 15(1):53–62.
- Maulana, I. T., R. W. Sari, R. S. Partina, dan I. N. Azizah. 2020. Telaah kandungan asam lemak esensial dalam empat jenis minyak ikan konsumsi di Jawa Barat. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 3(2):92–101.
- Mountney, G. I. 1976. *Poultry Meat Processing and Quality*. Edisi 1. Cambridge CB1 6AH: Published by Woodhead Publishing Limited.
- Nemati, Z., H. Ahmadian, M. Besharati, S. Lesson, K. Alirezalu, R. Domínguez, dan J. M. Lorenzo. 2020. Assessment of dietary selenium and vitamin e on laying performance and quality parameters of fresh and stored eggs in Japanese quails. *Foods*. 9(9)
- Ora, F. H. 2015. *Buku Ajar Struktur Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish.
- Purdiyanto, J. dan S. Riyadi. 2018. Pengaruh lama simpan telur itik terhadap penurunan berat, indeks kuning telur (ikt), dan haugh unit (hu). *Maduranach*. 3(1):23–28.

- Rotruck, J. T., A. L. Pope, H. E. Ganther, A. B. Swanson, D. G. Hafeman, dan W. G. Hoekstra. 1973. Selenium: biochemical role as a component of glutathione peroxidase. *Science (New York, N.Y.)*. 179(4073):588–590.
- Safitri, N. R., Rosidi, dan N. Hidayat. 2022. Pengaruh suplementasi selenium yeast terhadap bobot albumen, bobot yolk, rasio yolk dan albumen ayam niaga petelur. *Journal of Animal Science and Technology*. 4(2):152–160.
- Saraswati, T. R. 2015. *Optimalisasi Fungsi Reproduksi Puyuh Dan Biosintesis Kimiawi Bahan Pembentuk Telur*. Depok: Lembaga Studi dan Konsultasi Farmakologi Indonesia (Leskonfi).
- Setiawan, I. K. A., G. A. M. K. Dewi, dan M. Wirapartha. 2019. Pengaruh waktu penyimpanan hingga 28 hari terhadap kualitas telur itik di daerah jimbaran. *Journal of Tropical Animal Science*. 5(1):181–188.
- Siregar, R. F., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. PERUBAHAN sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi (the change of chicken egg functional properties after pasteurization). *Animal Agriculture Journal*. 1(1):521–528.
- Soeparno, R. . Rihastuti, dan TriatmojoSuharjono. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Stewart, G. F. dan J. C. Abbot. 1972. *Marketing Eggs and Poultry by G.f. Stewart and J.c. Abbott*. Edisi 4. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Suharyanto, N. B. Sulaiman, C. K. N. Zebua, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik telur konsumsi yang beredar di sekitar kampus ipb, darmaga, bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):275–279.
- Sulistiyawan, I. H., Ismoyowati, N. Hidayat, dan A. Prasetyo. 2022. Pengaruh suplementasi terhadap bobot telur dan kualitas kerabang ayam niaga petelur. 14–15.
- U.S Departement of Agriculture. 2019. Fish, tilapia, cooked, dry heat. 1–8.
- van der Pol, C. W., I. A. M. van Roover-Reijrink, C. M. Maatjens, H. van den Brand, dan R. Molenaar. 2013. Effect of relative humidity during incubation at a set eggshell temperature and brooding temperature posthatch on embryonic mortality and chick quality. *Poultry Science Association Inc*. 92(8):2145–2155.
- Wan, Z., Y. Chen, S. K. Pankaj, dan K. M. Keener. 2017. High voltage atmospheric cold plasma treatment of refrigerated chicken eggs for control of salmonella enteritidis contamination on egg shell. *LWT - Food Science and Technology*. 76:124–130.

- Warmana, I. W. G. T., G. A. M. K. Dewi, dan I. W. Wijana. 2019. Pengaruh penyimpanan terhadap kualitas telur itik. *Journal of Tropical Animal Science*. 5(1):181–188.
- Widarta, I. wayan R. 2018. Teknologi telur. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 53(9):1689–1699.
- Widyastuti, E. dan A. Daydeva. 2018. Aplikasi teknologi dielectric barrier discharge-uv plasma terhadap sifat fisik dan kimia telur ayam (*gallus gallus domesticus*). *Buana Sains*. 18(1):85–96.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur Dan Kualitas Telur*. Edisi 1. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.