

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, A., J. Kassim., T.K. Suan., R.C. Amat, and T.L. Seey. 2012. *Equilibrium, Kinetic and Thermodynamic Studies on The Adsorption of Direct Dye Onto a Novel Green Adsorbent Developed From Uncaria Gambier Extract*. In Journal of Physical Science, 23. P. 1-13.
- Agustin, S. 2007. *Pemanfaatan Ekstrak Kulit Kayu Akasia (Acacia auriculiformis) Sebagai Bahan Pengawet Telur dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Telur*. Skripsi. Fakultas pertanian. Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Ariani, A., F. Pentadini, E.M.K. Dewi, dan Y. Martono. 2014. *Isolasi Catechin Daun Gambir (Uncaria gambir Roxb) sebagai Functional Food Pada Mie*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII UKSW. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Kritis Satya Wacana Salatiga. Salatiga.
- Arief, A., M. Andriani, dan E. Widowati. 2013. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan dengan Metode Penggaraman Basah*. Dalam Jurnal Teknosains Pangan, 2. Hal. 22-25.
- Asjayani, R. 2014. *Aplikasi Ekstrak Daun Eceng Gondok (Eichornia Crassipes) Pada Level dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Cybext.2014. Standar Telur Ayam Segar untuk Konsumsi. [http://cybex.pertanian.go.id./materipenyuluhan/detail/8895/standar telur-ayam-segaruntuk-konsumsi](http://cybex.pertanian.go.id./materipenyuluhan/detail/8895/standar-telur-ayam-segaruntuk-konsumsi). [25 November 2019].
- Djaelani, M. 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, 24. Hal.122-127.
- Hajrawati., J. Likadja., dan Hesyy. 2012. *Pengaruh Lama Perendaman Ekstrak Kulit Buah Kakao Dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Awet Telur Ayam Ras*. Jurnal Agriplus. 23. Hal. 43-49
- Haryoto. 1993. *Pengawetan Telur Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Holden. M. 1957. *An Investigation on Polyphenolic Compounds of The Cacao Leaf in Connexion with a Chemical Method For Detecting Virus Infection*. In Journal Science of Food Agriculture, 10. P. 556-559.

- Hongadi, P. 2014. Konsultasi Kuning Telur Pucat. Majalah Peternakan <http://info.medion.co.id/index.php/konsultasiteknis/layer/penyakit/kuning-telur-pucat>. [3 Desember 2019].
- Isnawati, A. 2010. Analisa Kualitatif dan Kuantitatif Senyawa *Catechin* dan *Kuersetin* Pada 3 Kualitas Ekstrak Gambir. Pusat Penelitian dan Pengembangan Biomedis dan Farmasi Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen kesehatan RI. Jakarta.
- Istiqomah, N., M. Sulistyowati, dan A.H.D. Rahardjo. 2018. *Pengaruh Perendaman Larutan Daun Jati (tectona grandis) dengan Lama Perendaman Yang Berbeda Terhadap Haugh unit (HU) dan pH putih telur ayam ras*. Dalam Jurnal Livestock and Animal Production, 1. Hal.40-41.
- Jazil, N., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. *Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna Cokelat Kerabang Berbeda selama Penyimpanan*. Dalam Jurnal Sains dan Teknologi, 2. Hal. 43-47.
- Karmila, M. 2008. Pemanfaatan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) sebagai Alternatif Pengawetan Telur Ayam Ras. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Makassar. Makassar.
- Kurtini, T., K. Nova, dan D. Septinova. 2014. *Produksi Ternak Unggas*. Edisi Revisi. Bandar Lampung: Aura Printing.
- Lestari, S., R. Malaka, dan G. Syamsuddin. 2013. *Pengawetan Telur dengan Perendaman Ekstrak Daun Melinjo (Gnetum Gnemon Linn)*. Dalam Jurnal Sains dan Teknologi, 13. Hal. 184-189.
- Masro'atun, D.R. Nur., dan H. Ummul. 2017. *Efektivitas Ekstrak Daun Kakao Terhadap Phytophthora palmivor*. Dalam Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi. 2. 50-58.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan dan Gizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mulyatni. S.A., B. Asmini, dan T. Darmono. 2012. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao L.) Terhadap Escherichia coli, Bacillus subtilis, dan Staphylococcus aureus*. Dalam Jurnal Menara Perkebunan. 80 (2), 77-84.
- Munir, M.M. 2015. *Telur Tetas*. <http://pengetahuanayampraktis.blogspot.co.id/2015/07/rangkumankuliahtentang-telur.html>. [25 November 2019].

- Mutiars., K. Anwar, Emriadi dan A. Alfi. 2018. "Studi awal tanin dari kulit kayu *Acacia auriculiformis* A. Cunn. ex Benth dari hutan tanaman industri untuk bahan penyamak kulit". *Majalah Kulit, Karet dan Plastik*. 2 Desember 2018. Padang. Hal. 41-48.
- Nabilah, N.A. 2016. *Penambahan Campuran Ekstrak Gambir (Uncaria Gambir Roxb) dan Kemenyan Putih (Styrax Benzoin Dry and sebagai Inhibitor Pembentukan Kalsium Karbonat (CaCO<sub>3</sub>) dengan Metode Seeded Experimen*. Skripsi. Jurusan kimia. Fakultas matematika dan Ilmu pengetahuan alam. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Ningsih, I. 1983. *Pengaruh Warna Kerabang dan Kemasan Plastik Penyimpanan terhadap Kualitas Isi Telur Konsumsi*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Nova. 2014. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Pertama*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Osman, H., R. Nasarudin, dan S.L. Lee. 2004. *Extracts of Cocoa (Theobroma cacao L.) Leaves and Their Antioxidation Potential*. In *Journal of Food Chemistry*, 86. P. 41-46.
- Pambayun, R., M. Gardjito, S. Sudarmadji, dan K.K. Rahyu, 2007. *Kandungan Fenolik Ekstrak Daun Gambir (Uncaria gambir Roxb) dan Aktivitas Antibakterinya*. Dalam *Agrotech*. 7 (2), 89-93.
- Pelczar, M.J. dan E.C.S. Chan. 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi 1*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Pratiwi, E., R. Permatasari., dan Sudjatinah. 2020. *Lama Perendaman dalam Ekstrak Serai terhadap Kualitas Ekterior, Interior dan TPC telur ayam selama penyimpanan*. *Junal mahasiswa. Food Technology and Agricultural Products*. Hal.1-9.
- Piliang, W.G., A. Suprayogi, N. Kusmorini, M. Hasanah, S. Yuliani, dan Risfaheri. 2011. *Efek Pemberian Daun Katuk (Sauropus Androgynus) dalam Ransum terhadap Kandungan Kolesterol Karkas dan Telur Ayam Lokal*. Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor Bekerjasama dengan Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Proyek ARMP II.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 2010. *Buku Pintar Budidaya Kakao*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Reshka, N.F dan I. Musfiroh. 2018. *Artikel Tinjauan: Teknik Analisis Instrumentasi Senyawa Tanin Suplemen*. 16, 449-450.

- Riawan., Riyanti, dan N. Khaira. 2017. *Pengaruh Perendaman Telur Menggunakan Larutan Daun Kelor Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras*. Dalam Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 5. Hal.1-7.
- Samudra, U. 2005. *Bertanam Coklat*. Jakarta: PT Musa Perkasa Utama.
- Saputra, R. 2014. *Pengaruh Lama Penyimpanan dan Warna Kerabang*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Sihombing, R. 2013. *Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras pada Fase Kedua*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Stadelman, W.J. and O.J. Cotteril. 1995. *Egg Science and Technology*. 4th Ed. Food Products Press. An Imprint of the Haworth Press, Inc. New York.
- SNI. 2008. *Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- 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.
- 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. 2003. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tamal, M.A. 2016. *Perendaman Ekstrak Daun Sirsak Sebagai Bahan Pengawet Kualitas Telur Itik*. Dalam Jurnal Pertanian Terpadu, 4. Hal. 81-92
- Tamal, M.A. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Ekstrak Daun Sirsak (Annona Muricata Linn) Terhadap Ketebalan Kerabang dan Penyusutan berat Telur Itik*. Dalam Ziraah Majalah Ilmiah Pertanian. 43. Hal. 179-191.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2000. *Egg Grading Manual*. Agricultural Handbook Number 75. Washington DC.
- Wangti, S., H.S. Kusuma dan Y.N. Setiawati. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L) di Instalasi Gizi RSUP Dr. Kariadi Semarang*. Prosiding *Seminar Nasional Mahasiswa Unimus*. Universitas Muhammadiyah Semarang Hal. 249.

Winarno, F.G. 2002. *Telur Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. Bogor: M-Biro Press.

Yamamoto, T., Juneja., L.R. Hatta, and M. Kim. 1997. *Hen Eggs*. New York: CRC Press.

Yang, X.Y., Wang, K.Li., Li, J., Shi. X., P. Leung., Yea.C and H. Song. 2011. *Cocoa Tea (Camellia ptilophylla Chang) Natural Decaffeinated Species of Tea Recommendations on the Proper Way of Preparation for Consumption*. In *Journal of Functional Foods*, 3. P. 305-312.