

DAFTAR PUSTAKA

- Asih, N. H. F. 2010. *Kualitas Sensori dan Antioksidan Telur Asin dengan Penggunaan Campuran KCL dan Ekstrak Daun Jati*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2012*. Pusat Data dan Sistem Pertanian. Kementerian Pertanian.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Damayanti, A. 2008. *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin yang Direndam Pada Konsentrasi Garam dan Umur Telur yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Fahrullah. 2012. *Pengaruh Penambahan Probiotik Komersial dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Asin*. Skripsi. Universitas Hasanudin Makassar.
- Gsianturi. 2003. Arti Strategis Neraca Bahan Pangan Regional. <http://www.suarapembaruan.com/News/2003/07/08/index.html> [21 April 2016].
- Iza, A.L., F.A. Garhner and. B. Meller. 1985. *Effect of egg and season of the year quality*. Poultry Sci. 64 : 1900.
- Koswara, S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Margono, 2000. Metode penelitian pendidikan Jakarta : Rineka Cipta.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Mukhlisah, A. N. 2014. *Pengaruh Ekstrak Daun Melinjo dan Lama Penyimpanan yang Berbeda Terhadap Kualitas Telur Itik*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanudin Makassar.
- Panda, P. C. 1996. *Text Book on Egg and Poultry Technology*. Vikas Publishing House Pvt. Ltd. Hisar.
- Pius, P. K. 2007. *Peran Itik Sebagai Penghasil Telur dan Daging Nasional*. Jurnal Wartazoa Vol. 17 No. 3. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Ratna, W. K. 2009. *Analisis Kandungan Senyawa Jahe*. Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia.

- Romanoff, A.L. and A.F. Romanoff. 1963. *The Avian Eggs*. John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Santoso, H. B. 1994. *Jahe*. Kanisius, Jakarta.
- Sirait, C.H., 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Sudaryani, T. 1996. *Telur dan Hasil Olahannya*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Suryatno, H. Basito, dan E. Widowati. 2012. *Kajian Organoleptik, Aktivitas Antioksidan, Total Fenol Pada Variasi Lama Pemeraman Pembuatan Telur Asin yang Ditambah Ekstrak Jahe*. Jurnal. Universitas Sebelas Maret.
- Susanti, I. 2011. *Penentuan Atribut Telur Asin Berdasarkan Preferensi Konsumen Menggunakan Analisis Conjoint*. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2000. *United States Standards, Grades, and Weight Classes for Shell Eggs*. Federal Crop Insurance Corporation (FCIC), Washington DC.
- Winarno, F.G., dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Zufikar. 2008. *Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman Dalam Campuran Larutan Garam dan Ekstrak Jahe yang Berbeda*. Skripsi: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.