

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, A. 2010. *Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai pH dadih susu sapi*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Universitas Jambi. Hal. 279-285.
- Anonim. 2007. *Kualitas Telur Optimum*. [www.thepoultrysite.com/articles/123/-optimum-eggs-quality](http://www.thepoultrysite.com/articles/123/-optimum-eggs-quality). (12 Januari 2020)
- Arfan, D. 2005. *Studi Pembuatan Tepung Telur*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Badan Pusat Statistik. 2019a. *Produksi Telur Ayam Petelur menurut Provinsi (Ton)*. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/12/22%2000:00:00/1079/produksi-telur-ayam-petelur-menurut-provinsi-2009-2017.html>. (10 Januari 2020)
- Badan Pusat Statistik. 2019b. *Rata - Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2018*. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2018.html>. (10 Januari 2020)
- Bruno, Latour. 2019. *Teknologi Telur*. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- BSN. 1996. *Standar Tepung Putih Telur (SNI 01-4323-1996)*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Berquist, D. H. 1964. *Egg dehydration*. In W. J. Stadelmen and O. J. Cotterill (Editor). *Egg Science and Technology*. Food Products Press. An Imprint of The Haworth Press, Inc., New York.
- Buckle, K. A, R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo Dan Adiono*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan. Edisi kedua*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. *Daftar Komposisi Bahan-Bahan Makanan*. Bharata Karya, Jakarta.

- Dwidjoseputro, D. 2005. *Dasar - Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fibrianti, S. 2012. *Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang Dibersihkan Dan Tanpa Dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Indonesia Medicus Veterinus.
- Hesseltine, C.W. 1965. *Studies on Extracellular Proteolytic Enzymes of Rhizopus oligosporus*. Journal Microbiology 11 (4). Hal. 606-608.
- Hill, W. M. and M. Sebring. 1973. *Desugarization*. In W. J. Stadelmen and O. J. Cotterill (Editor). *Egg Science and Technology*. Food Products Press. An Imprint of The Haworth Press, Inc., New York.
- Karmini, Mien, Djoko Sutopo, and Hermana. 1996. *Aktivitas Enzim Hidrolitik Kapang Rhizopus Sp. Pada Proses Fermentasi Tempe*. Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan 19(4). Hal. 93–102.
- Legowo, A. M and S. Hayakawa. 2012. *Functionalities of Animal Food Protein*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro Semarang, Semarang. Jawa Tengah.
- Li-Chan, E.C.Y., W. D. Powrie, and S. Nakai. 1995. *The chemistry of eggs and egg products*. In: *Egg Science and Technology*, Eds. W. J. Stadelman and O.J. Cotterill. 4th ed. The Haworth Press, Inc., New York. pp. 105–176.
- Matz, S. A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. Texas: PAN-Tech International.
- Mudambi, S and Rajagopal, M. 1980. *Fundamental of Food and Nutrition*. New Delhi: Wiley Eastern Limited.
- Nahariah, Effendi Abustam, dan Ratmawati Malaka. 2010. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Putih Telur Hasil Fermentasi Saccharomyces Cereviceae Dan Penambahan Sukrosa Pada Putih Telur Segar*. Jitp 1(1) Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Nahariah, A. M. Legowo, E. Abustam, A. Hintono, Y. B. Pramono, dan F. N. Yuliati. 2013. *Kemampuan Tumbuh Bakteri Lactobacillus Plantarum Pada Putih Telur Ayam Ras Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan. Hal. 33-39.
- Nusa Iqbal, Suarti Budi, dan Marbun Rahman Ali. 2017. *Addition of Tempe and Old Fermentation To the Quality Of*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Pudjiatmoko, R. 2008. *Pengalaman Kemitraan Usaha Perkebunan Teh Di Jawa Tengah Prosiding Seminar Kemitraan Usaha Perkebunan*.
- Romanoff, Romanoff. A. L. and A. J. 1963. *The Avian Egg*. 2nd Ed. New York: John Wiley and Sons.

- Romantica, Ellza, Imam Thohari, dan Lilik Eka Radiati. 2017. *Effect on Fermentation Time to Water Content, Rendement, Foaming Capacity and Foaming Stability of Pan Drying Egg Powder*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* IV. Hal. 1–8.
- Shinta Simon, E. Abustam dan M. I. Said. 2014. *Karakteristik Fungsional Tepung Putih Telur Yang Dikeringkan Dengan Freeze Dryer Pada Suhu Dan Ketebalan Berbeda*. Universitas Hasanuddin.
- Sirait, C. H. 1986. *Telur Dan Pengolahannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Stadelman, W. J and O. J. Cotterill. 1994. *Egg Science and Technology*. Food Product Press an Imprint of The Haworth Press, Inc., New York, London.
- . 1995a. *Egg Science and Technology*. 4th ed. New York: Ed. Food Products Press. An Imprint of The Haworth Press, Inc.
- . 1995b. *Egg Science and Technology*. Ed. Food P. New York: An Imprint of The Haworth Press.
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprapti, L.M, 2002. *Pengawetan Telur, Telur Asin Tepung Telur dan Telur Beku*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: Penerbit UNESA press.
- Syainah, Ermina. 2012. *Pengaruh Penambahan Saccharomyces Cerevisiae Pada Pengolahan Tepung Berbagai Jenis Telur Terhadap Mutu Tepung*. *Ziraa'Ah* 35(3).
- Winarno, F. G dan S. Fardiaz. 1982. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. dan Sutrisno. K. 2004. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor: M-brio Press.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002 *Telur, Penanganan Dan Pengolahannya*. Bogor: M-BRIO Press.
- Wirakartakusumah A, A. Subarna, M. Arpah, D. Syah dan S. I. Budiwati. 1992. *Peralatan dan Proses Industri pangan*. Pusat Antar Universitas, Bogor.
- Yuniati, S. 2000. *Faktor Penyebab Penurunan Kualitas Interior Telur Ayam*, FMIPA Univ. Terbuka, Jakarta.
- Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Berlin: Springer.