

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2005. Pembuatan Telur Asin. Lembar informasi pertanian. Departemen Pertanian Yogyakarta.
- Asih, N.H.F. 2010. *Kualitas Sensoris dan Antioksidan Telur Asin dengan Penggunaan Campuran KCl dan Ekstrak Daun Jati*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Astawan, M. 2004. Bersahabat dengan Kolesterol. Tiga Serangkai: Solo.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4277-1996. Telur Asin. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Atau Sensori. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Dewansyah, A. 2010. *Efek Suplementasi Vitamin A dalam Ransum Terhadap Produksi dan Kualitas Telur Burung Puyuh*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Djaelani, M.A. 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*. Volume 24. No 1.
- Ekayani, I.A.P.H. 2011. "Optimalisasi Kadar Garam dan Media Pemeraman dalam Pembuatan Telur Asin Bermutu". *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. Vol 8. No. 1.
- Finata, R.P., M.D. Rudyanto, dan I.G.K Suarjana. 2015. "Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Kamar Telur Itik Segar dan Telur yang Mengalami Pengasinan Berasal Dari UKM Mulyo Mojokerto Ditinjau dari Jumlah *Eschericia coli*". Dalam *Buletin Veteriner Udayana*. Volume 7. No 1.
- Handayani, C.B. 2010. "Pengaruh Teknik Inkubasi pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptiknya". *Majalah Ilmiah Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo*. Vol. 19. No. 1.
- Indriani W. 2008. *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Indriastuti, A.T.D., Y. Buyang, dan D. Muchlis. 2013. "Pembuatan Telur Asin Ayam Ras dengan Pemeraman Lumpur Pantai dan Uji Citarasa Putih Telur Asinnya". *Jurnal Agricola*. Tahun 3. No. 1.
- Kastaman, R., Sudaryanto, dan B.H. Nopianto. 2005. "Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis pada Berbagai Lama Perenaman". *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol. 19(1), 30-39.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur. eBookPangan.com {07 Nopember 2016}.
- Kusriningrum, R.S. 2008. *Perancangan Percobaan*. Cetakan Pertama. Surabaya: Airlangga University Press.
- Lesmayati, S, dan E.S. Rohaeni. 2014. “Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen”. *Proseding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi*.
- Lukito, G.A., A. Suwarastuti, dan A. Hintono. 2012. “Pengaruh Berbagai Metode Pengasinan terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Telur Puyuh Asin”. *Journal Animal Agriculture*. Vol. 1 No. 1.
- Lukman, H. 2008. “Pengaruh Metode Pengasinan dan Konsentrasi Sodium Nitrit terhadap Karakteristik Telur Itik Asin”. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol.11. No 1.
- Munir, I.M, dan R.S. Wati. 2012. “Uji Organoleptik Telur Asin dengan Konsentrasi Garam dan Masa Peram yang Berbeda”. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten. Banten.
- Nurhidayat, Y., J. Sumarmono, dan S. Wasito. 2013. “Kadar Air, Kemasiran, dan Tekstur Telur Asin Ayam Niaga yang Dimasak dengan Cara Berbeda”. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1 (3): 813-820.
- Nurrahmawati, K. 2011. *Uji Protein dan Kalsium pada Telur Asin Hasil Pengasinan Menggunakan Abu Pelapah Kelapa dan Perendaman dalam Larutan Teh Berbagai Konsentrasi*. Skripsi. Institut Agama Islam Negeri Walisongo. Semarang.
- Nursiwi, A., P. Darmadji, dan S. Kanoni. 2013. “Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Telur Asin Rasa Asap”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 4. No 2.
- Nuruzzakiah., H. Rahmatan, dan D. Syafrianti. 2016. “Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Kadar Protein dan Kualitas Organoleptik Telur Bebek”. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. Vol 1. Hal 1-9.
- Oktaviani, H., N. Kariada, dan N.R. Utami. 2012. “Pengaruh Pengasinan terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek yang Diberi Limbah Udang”. *Jurnal Universitas Negeri Semarang* (2), <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/Unnes> *J Life Sci*. [08 Oktober 2015]
- Prihartari, M. 2010. *Pengaruh Lama Perendaman Abu Pelepah Kelapa Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Daya Simpan dan Kadar Kalsium Telur Asin (Pemanfaatan Abu Pelapah Kelapa Sebagai Alternatif Pengganti Garam Dapur)*. Yogyakarta Poltekes Kemenkes. Yogyakarta

- Putri, I.S.I. 2011. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, dan Karakteristik Sensoris pada Telur Asin*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ramadani, E.M. 2008. *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin dengan Metode Tekanan Serta Umur Telur yang Berbeda*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ristanto, S. 2013. *Uji Organoleptik dan Mikrobiologi Telur Asin Menggunakan Perendaman Lumpur Sawah*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Roesdiyanto. 2001. "Kualitas Telur Itik Tegal yang Dipelihara Secara Intensif dengan Berbagai Tingkat Kombinasi Metionin-Lancang (*Atlania sp*) dalam Pakan". *Jurnal Animal Production*. Vol. 4. No. 2.
- Septiana, N., Riyanti, dan K. Nova. 2015. "Pengaruh Lama Simpan dan Warna Kerabang Telur Itik Tegal terhadap Indeks Albumen, Indeks Yolk dan pH Telur". *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 3(1).
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press: Bogor.
- Soekarto, S.T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Alfabeta: Bandung.
- Sukma, A.W., A. Hintono, dan B.E. Setiani. 2012. "Perubahan Mutu Hedonik Telur Asin Sangrai Selama Penyimpanan". *Jurnal Animal Agriculture*. Vol 1. No 1.
- Suprapti, M.L. 2002. *Pengawetan Telur*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, M.L. 2002. *Pengawetan Telur; Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur beku*. Yogyakarta: Kanisius.
- Utomo, B. 2006. *Pengaruh Umur Telur Terhadap Kualitas Kemasiran Telur Asin yang Diasin Selama 14 Hari*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wibowo, L.H. 2008. *Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Telur Asin Akibat Pemberian Tepung Daun Beluntas dalam Pakan pada Konsentrasi Garam yang Berbeda*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarni, F. 2012. *Uji Protein dan Organoleptik Telur Asin Hasil Pengasinan Menggunakan Abu Pelapah Kelapa dengan Penambahan Sari Buah Nanas*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Wulandari, Z., Y. Haryadi, dan P.S. Harjosworo. 2002. "Sifat Organoleptik dan Karakteristik Mutu Telur Itik Asin Hasil Penggaraman dengan Tekanan". *Jurnal Med Peternakan*. Vol. 25. No. 1.

- Wulandari, Z. 2002. *Sifat Organoleptik, Sifat Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Penggaraman dengan Tekanan*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yuniati, H. 2011. “Efek Penggunaan Abu Gosok dan Serbuk Bata Merah pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Mikroba dalam Telur”. *Jurnal Penel Gizi Makan* 34(2) (131-137).
- Zulaekah, S, dan E.N. Widiyaningsih. 2005. “Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh pada Pembuatan Telur Asin Rebus terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya”. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. Vol. 6 No. 1.
- Zulfikar. 2008. *Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman dalam Campuran Larutan Garam dengan Ekstrak Jahe yang Berbeda*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

