

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, G. T. K. 2002. *Intensifikasi Beternak Itik*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Ali, U. 1992. *Telur Asin*. Buletin Peternakan Indonesia. Vol. 2 Hal.50-90. 151:09.
- Amir, S. Saifuddin S dan Nurhaedar J. 2014. “*Pengaruh konsentrasi garam dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Protein dan Kadar Garam Telur Asin*”. Jurnal. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Anonimus 2009. *Laporan biologi pembuatan telur asin*. <http://njuznya.blogspot.com/2009/05/laporan-biologi-pembuatan-telur-asin.html>. [30 Mei 2013] di Akses 12 Februari 2016.
- Astawan, M. 2003. *Telur Asin: Aman dan Penuh Gizi*. (<http://www.kompas.com/kesehatan/news/0302/21/195529.htm>). Di akses [02 Januari 2016].
- Astawan, Made. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. CV. Akamedia Presindo, Jakarta.
- Astawan, Made. 2004. *Bersahabat Dengan Kolesterol*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, Made. 2005. *Telur Asin dengan Penyakit*. <http://www.depkes.go.id/index.php?option=articles&task=viewarticle&artid=22&Itemid=3>. Di Akses [26 Desember 2015].
- Astawan, Made. 2006. *Telur asin, aman dan penuh gizi*. <http://www.DepartemenKesehatanIndonesia.htm>. 07.35 pm. Di Akses [02 Januari 2016].
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4277-1996: Telur asin. Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Atau Sensori. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Chi, S. P. and K. H. Tseng. 1998. Physicochemical properties of salted pickled yolk from duck and chicken eggs. J. Food Sci. 63 : 27-30.
- 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. Bogor

- Ekayani ida A, P, H. 2011. “*Optimalisasi Kadar Garam Dan Media Pemeraman Dalam Pembuatan Telur Asin Bermutu*”. Jurnal Pendidikan teknologi Dan kejuruan. Vol 8. No. 1. Hal. 9-40
- Fellow, P. 2000. *Food Processing Technology*. 2nd Ed. CRC Press, USA.
- Fitri,A. 2007. “*Pengaruh Penambahan Daun Salam (Eugenia Polyantha Wight) Terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptis Dan Daya Simpan Telur Asin Pada Suhu Kamar*” Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Idris, S. 1984. *Telur dan Cara Pengawetannya*. Inter Report 14 Nuffic-Unibraw. Malang.
- Indriani, W. 2008. *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda*. Jurnal. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kastaman R, Sudaryanto dan Budi H. N. 2005. “*Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis Pada Berbagai Lama Perendaman*”. Jurnal. Jurusan Teknik dan Manajemen Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran. Bandung. Vol. 19 No. 1. Hal 30-39
- Kautsar, I. 2005. *Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan Asam Asetat 7% dan Lama Perendaman Terhadap Beberapa Karakteristik Telur Asin*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Lesmayati S dan Eni.S. R 2014. *Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen*. Dalam Proseding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi. Kalimantan Selatan.
- Listyorini dan Ruriyawati.2010.”*Perbandingan Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Telur Asin Hasil Perendaman Serbuk Batu Bata Merah Dengan Telur Bebek Tanpa Pengasinan*” Skripsi. Surakarta. FKIP Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lukito, G.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.
- Margono dan Muljadi. 2000. *Studi Transfer Massa Garam dalam Telur Secara Batch*. Laporan Hasil Penelitian. Fakultas Teknik. UNS. Surakarta.

- Prihantari, M., Agus W, dan T. Siswati. 2010. *Pengaruh Lama Perendaman Abuh Pelapah Kelapa Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Daya Simpan dan Kadar Kalsium Telur Asin (Pemanfaatan Abu Pelapah Kelapa Sebagai Alternatif Penganti Garam Dapur)*. Skripsi. Yogyakarta Poltekes Kemenkes. Yogyakarta.
- Prof. Em. Dr Soewarno T. S. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. edisi ke 1. Bandung : Alfabeta, cv.
- Putra,W.E, dkk. 2014. *Pengaruh konsentrasi garam dan lama penyimpanan terhadap daya terima produk telur itik asin rebus pada mahasiswa ilmu gizi fkm universitas hasanuddin*.Skripsi.Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Kota Makassar Universitas Hasanuddin.
- Putri, I. S. I. 2011.*Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol Dan Karakteristik Sensoris Pada Telur Asin*. Skripsi.Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Ramanoff AL., Ramanoff AJ. 1963. *The Avian Egg*. The 2nd edition. New York: Jhon Wiley and Sons.
- Ristanto, S. 2013. *Uji organoleptik dan mikrobiologi telur asin menggunakan perendaman lumpur sawah*.Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Setyaningsih. D, A. 2008. *Analisis Sensori Untuk Agroindustri*. Bogor.
- Shofiyat,i S. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam Dan Lama Simpan Terhadap Mutu Telur Bebek Asin*.Thesis.Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sirait, C.H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Suprapti, M. L. 2002. *Pengawetan Telur*. Kanisius.Yogyakarta.
- Suryatno, H. Basito dan E. Widowati. 2012. *Kajian Organoleptik, Aktivitas Antioksidan, Total Fenol pada Variasi Lama Pemeraman Pembuatan Telur Asin yang Ditambah Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe)*. Jurnal Teknosains Pangan. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret .Vol. 1 No. 1 Hal. 118-125.
- Sukendra L. 1976. *Pengaruh cara pengasinan telur bebek (Muscovy sp) dengan Menggunakan Adonan Campuran Garam dan Bata Terhadap Mutu Telur*

Asin Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian-IPB, Bogor.

Sukma, A. W. Hintono A. dan B.E.Setiani. 2012. *Perubahan Mutu Hedonik Telur Asin Sangrai Selama Penyimpanan*. Jurnal, Vol. 1. No. 1. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro .Semarang.

Sultoni A. 2004. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat Dan Lama Perendaman Terhadap Beberapa Karakteristik Telur Asin Dari Telur Itik Jawa Anas Javanicus*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran. Jatinangor.

Wati, K.D. 2012. *Uji Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Telur Bebek Dengan Perendaman Bekatul Padi*, Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur dan Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor

Winarno, F, G dan S. Koswara. 2002. *Telur Komposisi, Penanganan dan 8Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.

Zulaekah, S dan Endang N, W. 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.