

DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Cetakan 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anonim. 2016. *Saccharomyces*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Saccharomyces>. [25 September 2017]
- Anonim. 2016a. *Statistik Pertanian*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal : Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- . 2015b. *Statistik Konsumsi Pangan*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal : Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Anonim. 2010. “Tepung Telur”. Institut Pertanian Bogor, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Dalam *Jurnal Tekno Pangan & Agroindustri*. Vol 1 No 8.
- Anonim. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Pertanian Kesehatan R.I. Jakarta: Bharatara karya Aksara.
- AOAC (Association of Analytical Chemist Publisher), 1990. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: AOAC Publisher.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. L. Puspitasari., Sedarnawati, dan S. Budiyo. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Arfan, D. 2005. *Studi Pembuatan Tepung Telur*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Hajrawati. Johana, C. L dan Hesy, 2012. “Pengaruh Lama Perendaman Ekstrak Kulit Buah Kakao dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Awet Telur Ayam Ras”. Dalam *Agriplus*, Vol 22. Nomor : 01 Januari 2012, ISSN 0854-0128.
- Hanafiah, K. A. 2012 *Rancangan Percobaan*. Edisi 3. Cetakan 14 Jakarta: Rajagrafindo.
- Haryono. 2000. *Langkah-langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras*. Temu Teknis Fungsional non Peneliti. Bogor: Balai Penelitian Ternak.
- Hidayat, N., M.C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Koswara, S. 2009. “Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek)”. Dalam *eBookPangan.com*. [28 Desember 2015].

- Lidya, B dan Djenar N.S. 2000. *Dasar Bioproses*. Jakarta: Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi DEPDiknas.
- Muchtadi, R.T., Sugiyono., F. Ayustanigwarno. 2010. *Ilmi Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan 4. Bandung : Alfabeta.
- Nester, E.W., Denise G.A., C.E. Roberts, and Martha T.N. 2007. *Microbiology: A Human Prespective Fifth Edition*. New York: McGraw-Hill.
- Nurrahmawati, K., 2011. *Uji Protein dan Kalsium pada Telur Asin Hasil Pengasinan Menggunakan Abu Pelepah Kelapa dan Perendaman dalam Larutan Teh Berbagai Konsentrasi*. Skripsi. Fakultas Tarbiyah Institut Agama Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Palupi, N.S., F.R. Zakaria., E. Prangdimurti. 2007. “Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Dalam *Modul e-learning*. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan. Insitut Pertanian Bogor.
- Prihatiningsih. 2000. *Perbedaan Alkohol Pada Tape Ketan Hitam Yang Dibuat Secara Aseptik Dan Tradisional*. Skripsi. Malang, F.MIPA. Jurusan Biologi. (Belum Diterbitkan).
- Purnomo, H. dan Adiono. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Purnomo, B. 2004. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Bengkulu : Universitas Bengkulu Press
- Rahayu, I. 2003. “Karakteristik Fisik Komposisi Kimia dan Uji Organoleptik Ayam Merawang Dengan Pemberian Pakan Bersuplemen Omega 3” Dalam *Jurnal Teknologi Industri Pangan XIV*, (3) : 199 – 205.
- Ristek. 2007. *Ubi Jalar (Ipomea batatas)*. <http://www.ristek.go.id>. [20 September 2017]
- Riyanto, A., H. Kurnia, P. S. Karno dan Tanudi. 2001. *Sukses Menetaskan Telur*. Jakarta: P.T Agromedia Pustaka.
- Roessali, W. 2005. *Keamanan Pangan Pada Komoditas Peternakan*. Dalam Makalah. Universitas Dipenogoro.
- Setyohadi. 2006. *Proses Mikrobiologi Pangan (Proses Kerusakan dan Pengolahan)*. Medan: Usu-Press.

- Seuss-Baum, I. 2007. *Nutritional Evaluation Of Egg Compounds*. Hiedelberg : Springer.
- Simbolon, K. 2008. *Pengaruh Presentase Ragi Tape dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Sitorus, N., 2015. *Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Bahan Pengganti Telur (Egg Replacer) Berbahan Isolat Protein, Pati Dan Hidrokoloid*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soekarto, S.T. 1985a. *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Binratara Karya Aksara.
- , 2013b. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Cetakan 1. Bandung: Alfabet.
- Sudarmaji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suprpti, M.I. 2002. *Pengawetan Telur: Telur Asin, Tepung Telur dan Telur Beku*. Yogyakarta: Kansius.
- Supriyati, T. Pasaribu, dan H. Hamid, dan A. Sinurat. 2000. "Fermentasi Bungkil Inti Sawit Secara Substrat Padat dengan Menggunakan *Aspergillus Niger*. Dalam *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, Volume 3 (3): 165-170.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. *Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Grati: Balai Pengembangan Sumber Daya Masyarakat Peternakan.
- Syainah, E. 2012. "Pengaruh Penambahan *Sacchromyces cerevisiae* Pada Pengolahan Tepung Berbagai Jenis Telur Terhadap Mutu Tepung". *Jurnal Ziraa'ah*, Vol 35. No 3 Hlm. 177-181.
- Winarno, FG. dan S. Koswara. 2002. *Telur : Komposisi Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor : M-Brio Press.
- Zakaria, S. 2004. *Materi Kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.