

DAFTAR PUSTAKA

- Agung S Wardana. 2010. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Penerbit Alfabeta. Bandung
- Basse. 2000. *Compost Engineering, An Arbour Science*, London.
- Buckle, K.A., Ra.Edward, G.H.Fleet and M.Wooton.1986.I1mu Pangan. Diterjemahkan oleh H.Purnomo dan Adiono. U.LPress.Jak2rta
- Carter, F. L., A. M. Carlo and J. B. Stanley. 1978. Termiticidal Components of Wood Extracts : 7-Methyljuglone from *Diospyros virginia*. Journal Agriculture Food Chemistry. 26(4): 869-873.
- Djaelani,M.A. 2016.Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L) setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur sebelum Penyimpanan. Buletin Anatomi dan Fisiologi . 24 (1) : 122-127.
- Djanah, D. 1990. *Beternak ayam*. CV. Yasaguna, Cetakan kedua, Surabaya.
- Fardiaz, D. 1972. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Tesis Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian. IPB. Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasi1-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur Liberty*. Yogyakarta.
- Hajrawati, J.C.likadja, dan Hessay.2013. “Pengaruh Lama Perenadaman Ekstrak Kulit Buah kakao dan lama penyimpanan terhadap daya awet telur ayam ras”.*Agriplus*,Vol.23.
- Hardi, P. 2005. *Interaksi Antara Bangsa Itik Dan Kualitas Ransum Pada Produksi Dan Kualitas Telur Itik Lokal*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Heruwatno, K.D. Natawihardja, T. Widiastuti dan C. Aisyah. 1993. *Pengaruh Berbagai Tingkat Penggunaan Tepung Kulit Pisang Raja dalam Ransum terhadap Performans Ayam Pedaging*. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung.

- Indrawan, I.G., I.M. Sukada, dan I.K. Suada. 2012. Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur di Tingkat Rumah Tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*. Vol 1 (5):607-620
- Karmila.M., Maryati, dan Jusmawati.2008. *Pemanfaatan Daun Jambu Biji (PsidiumguajavaL) Sebagai iAlternatif Pengawetan Telur Ayam Ras*. FMIPA. Univeritas Negeri Makasar. Makasar.
- Lestari, P, I. 2009. *Kajian Supply Chain Management: Analisis Relationship Marketing Antara Peternakan Pamulihan Farm Dengan Pemasok Dan Pelanggannya*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munadjim. 1988. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT Gramedia.
- Pond, W.G. and J.H. Maner.1974. *Swinw Production in Temperatur and Tropical Environsments*. W.H. Freeman Company, San Fransisco.
- Romanoff, A.L and A.J. Romanoff, 1963.*The Avian Egg.The 2nd Ed*. New York. : John Wiley & Son Inc.
- Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sudaryani, T. 1996. *Telur dan Hasil Olahannya*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Suharsono.2007.*Kulitas Telur Ayam Ras Yang di Rendam Air Rebusan Daun Som Jawa Pada Konsentrasi dan Lama Perendaman Yang berbeda*. Skripsi. Fakultas peternakan. Institut Pertanian Bogor,Bogor.
- Susanti, Lina. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata Dengan Membandingkan Kulit Pisang Raja Nangka, Ambon Kuning Dan Kepok Putih Sebagai Bahan Baku. Tugas Akhir*. Semarang: UNNES.
- Umar, M.M, Sundari S, dan A.M Fuah, 2000. *Kualitas Fisik Telur Ayam Kampung Segar di Pasar Tradisional, Swalayan, dan Peternak di Kotamadya Bogor*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan; Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zulfikar. 2008. *Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman Dalam Campuran Larutan Garam Dengan Ekstrak Jahe Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.