

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S. Fatima, dan Suriani. (2021). Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo Citratus L.*) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 15–19.
- Agus., D., N. Addina, dan S. F. Wulandari. (2023). Pemanfaatan Daun Mangga untuk Menurunkan Off-Odor Telur Itik dan Pengaruhnya Terhadap Kandungan Protein dan Lemak. *Jurnal Kesehatan*, 11(2), 124–129.
- Ambati, R. R., P. S. Moi, S. Ravi, dan R. G. Aswathanarayana. (2014). Astaxanthin: Sources, extraction, stability, biological activities and its commercial applications - A review. *Marine Drugs*, 12(1), 128–152.
- Andreswari, D., Suteky, T., dan Sari, R. E. (2024). Implementasi Metode Naïve Bayes Dalam Sistem Pakar Diagnosis Penyakit Pada Itik Mojosari. *Jurnal Rekursif*, 12(2), 99–109.
- Astati. (2018). Pengaruh Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Kualitas Telur Asin. *Jurnal Jurusan Ilmu Peternakan, Fakultas Sains dan Teknologi*, 9(4), 3–7.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- Auliani, N. R., E. N. Taib, E. Agustina, N. Hanim, dan Zuraidah. (2025). Uji Organoleptik Telur Asin dengan Berbagai Media Pengasinan. *Jurnal Riset Rumpun Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 4(2), 75-88.
- Badan Pusat Statistik. (2025). *Produksi Telur Itik_Itik Manila menurut Provinsi*, 2025.
- Baskoro, A. L., Dewi, S. H. C., Suwarta, F., dan Sudrajat, A. (2024). Kualitas Telur Itik Turi Yang Diberi Suplementasi Tepung Daun Pepaya Dalam Ransum. *Journal Of Animal Production Technology (Teknopro)*, 1(1), 1–15.
- Chumaidi, dan Sukarman. (2010). Bunga Tai Kotok (*Tagetes sp.*) Sebagai Sumber Karotenoid Pada Ikan Hias. *Jurnal Prosiding Forum Inovasi Teknologi Akuakultur*, 803–807.
- Cut, N., Hasni, D., Yusriana, dan Erfiza, N. M. (2020). Analisis Sensori Sie Reuboh Dalam Kemasan Selama 7 Hari Penyimpanan Berdasarkan Alat Pemasakan Dan Jenis Kemasan Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(02), 57–62.

- Dansou, D. M., Wang, H., Nugroho, R. D., He, W., Zhao, Q., Tang, C., Zhang, H., dan Zhang, J. (2021). Effects of duration and supplementation dose with astaxanthin on egg fortification. *Poultry Science*, 100(9), 1–10.
- Darwis, A. A. D. U., Irmawaty, Susanti, H. I., Paly, M. B., dan Sohrhah. (2023). Kandungan Lemak Telur Itik Asin dengan Pemeraman Menggunakan Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Journal of Animal Husbandry*, 2(1), 7–13.
- Dendi, G., Taufiq, R., dan Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Elbahnaswy, S., dan Elshopakey, G. E. (2024). Recent progress in practical applications of a potential carotenoid astaxanthin in aquaculture industry: a review. *Fish Physiology and Biochemistry*, 50(1), 97–126.
- Engelen, A. (2017). Analisis sensori dan warna pada pembuatan telur asin dengan cara basah. *Jurnal Technology dan Entrepreneur*, 5(1), 8–12.
- Erijanto, A. C., dan Fibrianto, K. (2018). Variasi Kemasan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Pengambilan Keputusan Konsumen Pada Pembelian Makanan Tradisional : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 91–96.
- Fadhlurrohman, I., dan Sumarmono, J. (2022). Tekstur, Susut Bobot, Dan Warna Telur Ayam Dan Itik Dengan Lama Perebusan Yang Berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan*, 9, 782–789.
- Grčević, M., Kralik, Z., Kralik, G., Galović, D., Radić, Z., dan Hanžek, D. (2019). Quality and oxidative stability of eggs laid by hens fed marigold extract. *Faculty Of Agrobiotechnical*, 98, 3338–3344.
- Hailemariam, A., Esatu, W., dan Abegaz, S. (2022). Sensory Characteristics, Nutritional Composition, and Quality of Eggs from Different Chickens. *Journal Of Animal Sciences*, 12, 591–615.
- Hesti, N. (2025). Pengaruh Penambahan Ekstrak Paprika (*Capsicum Annuum*) Dalam Ransum Terhadap Warna, Indeks Dan Bobot Yolk Ayam Ras Petelur. *Skripsi Universitas Lampung*, 1–44.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., dan Subiharta. (2019). Kajian Sifat Nutrisi , Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 21(2), 93–101.
- Ibrahim, M., Shah, F. A., Khan, T., Ahmad, I., Shahid, M. A., dan Khan, S. (2018). Response of Marigold (*Tagetes erecta l .*) to Different Levels of Nitrogen at Bagh E Naran Park Peshawar. *International Journal of Environmental*

Sciences & Natural Resources, 14(1), 12–14.

- Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., dan Erwanto, Y. (2020). Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Transglutaminase. *Jurnal Sains Peternakan*, 18(1), 73–80.
- Kanda, L., Yamauchi, K., Komori, T., dan Saito, K. (2011). Enhancement Of Yolk Color In Raw and Boiled Egg Yolk With Lutein From Marigold Flower Meal and Marigold Flower Extract. *Japan Poultry Science Association*, 48(1), 25–32.
- Kemalawaty, M., Aprita, I. R., Anwar, C., Zul, M., dan Majid, I. (2022). penambahan pasta asam sunti terhadap kualitas telur asin yang dihasilkan. *Stock Peternakan*, 4(2), 50–60.
- Khaerunnisa, Nahariah, dan Murpiningrum, E. (2016). Evaluasi Jenis Pengolahan Terhadap Daya Terima Organoleptik Telur Infertil. *Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar*, 4(3), 135–138.
- Kojima, S., Koizumi, S., Kawami, Y., Shigeta, Y., dan Osawa, A. (2022). Effect of Dietary Carotenoid on Egg Yolk Color and Singlet Oxygen Quenching Activity of Laying Hens. *Japan Poultry Science Association*, 59(2), 137–142.
- Kustiningsih H., R. D. . (2020). Pengaruh Penambahan Daun Indigofera Segar Terhadap Produksi dan Warna Kuning Telur (Yolk) Ayam Petelur Kampung Unggul Balitbangtan. *Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 17(32), 241–251.
- Lesmayati, S., dan Rohaeni, E. S. (2014). Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *“Inovasi Teknologi Pertanian*, 4, 595–601.
- Listyowati, A., dan Kurniawan, M. I. (2022). Pengaruh Pemberian Tepung Temulawak (*Curcuma Xanthoriza*, Roxb) Sebagai Pakan Aditif Terhadap Produksi Itik Magelang Jantan Umur 3 Sampai 6 Minggu. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 19(36), 197–204.
- Lokaewmanee, K., Yamauchi, K. E., Komori, T., dan Saito, K. (2010). Effects on egg yolk colour of paprika or paprika combined with marigold flower extracts. *Italian Journal of Animal Science*, 9(4), 356–359.
- Lokaewmanee, K., Yamauchi, K., Komori, T., dan Saito, K. (2011). Enhancement of egg yolk color by paprika combined with a probiotic. *Poultry Science Association*, 20(1), 90–94.
- Lokaewmanee, K., Yamauchi, K., Komori, T., dan Saito, K. (2018). Enhancement

of egg yolk color by paprika combined with a probiotic. *Poultry Science Association*, 20(1), 90–94.

Lubis, J., dan Nasution, N. L. (2025). Pengaruh Cita Rasa, dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen pada Warkop Milenial Rantauprapat. *Jurnal Ekonomi, Akuntansi, dan Perpajakan*, 2(1), 235–246.

Matache, C.-C., Cornescu, G. M., Drăgotoiu, D., Cismileanu, A. E., Untea, A. E., Sărăcilă, M., dan Panaite, T. D. (2024). Effects of Marigold and Paprika Extracts as Natural Pigments on Laying Hen Productive Performances , Egg Quality and Oxidative Stability. *Jurnal Agriculture*, 14, 1–17.

Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.

Mila, J. R., dan I. M. A, Sudarma. (2021). Analisis Kandungan Nutrisi Dedak Padi sebagai Pakan Ternak dan Pendapatan Usaha Penggilingan Padi di Umalulu, Kabupaten Sumba Timur. *Buletin Peternakan Tropis*, 2(2), 90-97.

Moeini, M. M., S.H. Ghazi, S. Sadeghi, dan M. Malekizadeh. (2013). The Effect of Red Pepper (*Capsicum annuum*) and Marigold Flower (*Tagetes erectus*) Powder on Egg Production, Egg Yolk Color and Some Blood Metabolites of Laying Hens. *Journal of Applied Animal Science*, 3, 301-305.

Moraleco, D. D., J. K. Valentim, L. G. Silva, H. J. D' Lima, T. M. Bitencourt, dan G. M. Dallago. (2019). Egg Quality Of Laying Hens Fed Diets With Plant Extracts. *Acta Scientiarum - Animal Sciences*, 41(1), 1-6.

Nurlaila, Sukainah, A., dan Amiruddin. (2016). Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Sp.*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 105–113.

Palandeng, F. C., Mandey, L. C., dan Lumoindong, F. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi Dengan Pasta Dari Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 19–28.

Permadi, M. R., Oktafa, H., dan Agustianto, K. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.

Prasetyo, B., Prayitno, A. H., Siswanto, D., Asri, D., Putra, Y. D. K., Agustin, M. N., dan Ramadhanti, F. R. S. I. (2024). The Sensory Evaluation of Traditional

- Indonesian Braised Broiler Thigh Meat ‘Ungkep’ With Different Concentrations of Indigenous Herbs and Spices. *International Journal of Technology, Food and Agriculture*, 1(2), 72–77.
- Sahara, E. (2010). Peningkatan Indeks Warna Kuning Telur dengan Pemberian Tepung Daun Kaliandra (*Calliandra calothyrsus*) dan Kepala Udang dalam Pakan Itik. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 5(1), 13–19.
- Sahara, E. (2011). Penggunaan kepala udang sebagai sumber pigmen dan kitin dalam pakan ternak. *Jurnal Agrinak*, 01(01), 31–35.
- Saleh, A. A., E. Gawish, S. F. Mahmoud, K. Amber, W. Awad, M. H. Alzawqari, M. Shukry, dan A. M. E. A. Moneim. (2021). Effect of Natural and Chemical Colorant Supplementation on Performance, Egg-Quality Characteristics, Yolk Fatty-Acid Profile, and Blood Constituents in Laying Hens. *Jurnal Sustainability*, 13, 1-13.
- Sebayang, N. S., Kartini, S. G., dan Siahaan, S. (2018). Mutu Rendemen Dan Uji Organoleptik Tepung Cabai (*Capsicum annum* L.). *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 569–578.
- Shan, C. Y., dan Iskandar, Y. (2018). Studi Kandungan Kimia Dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma longa* L.). *Jurnal Farmaka*, 16(2), 547–555.
- Shi, H., Deng, X., Ji, X., Liu, N., dan Cai, H. (2023). Sources, dynamics in vivo, and application of astaxanthin and lutein in laying hens: A review. *Animal Nutrition*, 13, 324–333.
- Spasevski, N. J., D. M. Dragojlović, D. S. Čolović, S. Ž. Vidosavljević, T. A. Peulić, S. M. Rakita, dan B. M. Kokić. (2018). Influence of dietary carrot and paprika on egg physical characteristics and yolk color. *Food and Feed Research*, 45(1), 59-66.
- Sukarman, Hirnawati, R., Subandiyah, S., Meilisza, N., dan Subamia, I. W. (2014). Penggunaan Tepung Bunga Marigold Dan Tepung Haematococcus Pluvialis Sebagai Sumber Karotenoid Pengganti Astaxantin Untuk Meningkatkan Kualitas Warna Ikan Koi. *Jurnal Riset Akuakultur*, 9(2), 237–249.
- Talibo, M. A., Tinangon, R., dan Wahyuni, I. (2023). Pengaruh penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap intensitas warna dan organoleptik sosis ayam. *Jurnal Zootec*, 43(2), 177–186.
- Tang, B., Samsualam, Anwar, Syaggaf, A. W., & Danial. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Kelompok Usaha Budidaya Itik Petelur dengan Pemberian Pakan Prebiotik di Desa Pallangga Kabupaten Gowa. *Abdimas Universal*, 7(1), 167–

- Tasayco, S., dan Elias. (2022). Efecto de la astaxantina sobre la respuesta productiva , calidad de huevo y pigmentación de yema de huevo de gallinas de postura comercial (Effect of Astaxanthin on the Productive Response , Egg Quality and Egg Yolk Pigmentation of Commercial Laying Hens. *Jurnal Revista electrónica de Veterinaria*, 23(4), 67–81.
- Tunggala, S., Dewi, N., dan Asnawati. (2016). Perbandingan Sensitivitas Lidah Terhadap Rasa Manis Dan Pahit. *Jurnal Kedokteran Gigi*, 1(2), 169–172.
- Warsi, dan Erlina, N. (2017). Skrining Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Fraksi N -Heksan-Dietil Eter Paprika Merah (*Capsicum Annuum L.*) Dengan Metode Dpph. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 2, 57–68.
- Widianto, B., Prayogi, H. S., dan Nuryadi. (2000). Pengaruh penambahan tepung buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) dalam pakan terhadap penampilan produksi itik Hibrida. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(2), 28–35.
- Yu, A. C., Long, C., Sheng, X. H., Wang, X. G., Xiao, L. F., Chen, X. N., & Qi, X. L. (2025). High dietary astaxanthin supplementation alters egg yolk nutritional composition in hens. *Poultry Science*, 104(9), 105393.
- Yu, A., Long, C., Sheng, X., Wang, X., & Xiao, L. (2025). Ilmu Unggas Suplementasi astaxanthin dalam pakan yang tinggi mengubah komposisi nutrisi kuning telur pada ayam betina. *Ilmu Unggas*, 104, 1–14.