

DAFTAR PUSTAKA

- Apriadjie WH. 2008. Telur asin, asin tapi berkalsium tinggi. <http://cyberwoman.cbn.net.id/>. [Desember 2007].
- Astawan, M. W. dan Astawan, M. 1988. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. CV. Akamedia Presindo, Jakarta.
- [BSN] Badan Standart Nasional. 1996. Telur Asin. SNI 01-4277-1996. BSN, Jakarta.
- Chang, C. M., W. D. Powrie and O. Fennema. 1977. *Microstructure of egg yolk*. J. Food Sci. 42: 1193-1200.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Gizi. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bharata..
- Gsianturi. 2003. “Reptensi Kandungan Iodium”,. Kualitas sensori dan Antioksidan Telur asin dengan pencampuran KCI dan ekstrak daun jati. Skripsi Nur, 2010. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Surakarta.
- Hasrah. 2017. *Karakteristik Organoleptik Telur Asin Yang Diberikan Kombinasi Bawang Putih (Allium Sativum) Dan Cabai (Capsicum annum L) Pada Lama Penyimpanan Yang Berbeda*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Heriadi. 2014. *Analisis Pendapatan Produksi Telur Asin Di Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya*. Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Teuku Umar Meulaboh. Aceh Barat. Aceh.
- Isnani, R. 2018. *Uji Organoleptik Perendaman Telur Asin Dengan Menggunakan Ekstrak Jeruk Purut*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Karwapi. E. 1979. *Pendidikan Keterampilan dan Peternakan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Kastaman, R., Susdaryanto, Nopianto, dan H. Budi. 2005. Kajian proses pengasinan telur metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman. J. Teknik Industri Pertanian 19 (1): 30-39.
- Majekwski. 2014. *Pengolahan Pangan dan Nabati (Hortikultural)*. Lembaga Pendidikan dan Latihan Peningkatan Industri. Bogor.

- Marsy. 2007. *Kualitas telur itik Tegal yang dipelihara secara intensif dengan berbagai tingkat kombinasi metionin-lancang (Atlanta sp.)*. J. Animal Production. 4 (2): 77-82.
- Marsudin. S ,2009. Pengaruh Beberapa Bahan Pengawet Nabati Terhadap Nilai Haugh Unit, Berat Dan Kualitas Telur Konsumsi Selama Penyimpanan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung. Harimurti. 1992. Pengolahan Telur, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nasiru, M. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat*.
- Noviastuti, B. 2002. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Mahoni sebagai Sumber Tanin dalam Adonan Pengawet dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Asin. Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Octarisa R, Santoso RSS, Sukardi. 2013. *Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka Dengan Telur Asin Dan Lama Pengukusan Pada Pembuatan Kerupuk Telur Terhadap Kadar Garam Dan Kesukaan Rasa*. Jurnal Ilmiah Peternakan, 1 (April), 157–162.
- Palacio dan Theis, 2009. *Introduction to Food Service*. Edisi ke -11. Pearson Ediducation. Ohio.
- Prihantoro. 2003. *Telur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Ramadani EM. 2008. *Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Telur Asin Dengan Metode Tekanan Serta Umur Telur Yang Berbeda*. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ristanto, S. 2013. *Uji Organoleptik Dan Mikrobiologi Telur Asin Menggunakan Perendaman Lumpur Sawah*. Artikel. Kependidikan Biologi FKIP Univ. Muhammadiyah Surakarta.
- Romanoff, A. L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. John Wiley and Sons Inc., New York.

- Rukmiasih, Ulupi N, Indriani W. 2015. *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan ISSN 2303-2227. Vol. 03 No. Hlm: 142-1453
- Santoso, HB. 2000. *Bawang Putih*. Edisi ke-12. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Saputra TS. 2017. *Kualitas Telur Asin Pada Pemberian Kombinasi Bawang Putih (*Allium sativum*) Dengan Cabai (*Capsicum annum L*) Pada Lama Penyimpanan Berbeda*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Sinaga, 2007. *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah, Diktat Pelatihan Gizi Untuk Anak Sekolah*. Yayasan Gisi Kuliner. Jakarta.
- Sirait, C.H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Syamsiah dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Sudarsono, A. Pudjoarinto, *et al.* 2006. *Tumbuhan Obat 1*. Yogyakarta: Pusat Penelitian Obat Tradisional Universitas Gajah Mada.
- Vaozi, Syifa. 2012. *Telur Asin*. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Wibowo RH. 2011. *Analisa Usaha UKM Ternak Itik Petelur (Studi kasus di daerah Cirebon, Jawa Barat)*.
- Winarno FG, S Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.