

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, G.T.K. 2002. *Intensifikas Beternak Itik*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Akmaliyah, N. 2017. Kandungan Gizi Telur Bebek dan Olahannya. Artikel. <http://lagizi.com/kandungan-gizi-telur-bebek-dan-olahannya/#:~:text=Telur%20bebek%20berukuran%20lebih%20besar,membedakan%20kedua%20jenis%20telur%20ini.&text=Telur%20bebek%20mengandung%20kalori%20yang,telur%20ayam%20adalah%20149%20kkal>.
- Haryoto, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Heruwati, E,S,. Ariyani, F. Triwibowo, R. Rachmawati, N., Hermana, I. 2009. *Penggunaan Ekstrak Teh Hijau (camellia sinensis) sebagai Penghambat Pembentukan Histamin Pada Ikan sebelum Diolah*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelauatan dan Perikanan. Vol. 4 No. 2.
- Kartika, DKK. 1992. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Khasanah, L.U., B.K Anandito dan B.A Saputro. 2010. Pengaruh Perendaman Dalam Ekstrak Teh Hijau Terhadap Umur Simpan Telur Asin. *J. Teknologi Hasil Pertanian*. 3(2). Hal. 111-121.
- Kusumawati, E., J. Rudyanto, & I.K. Suada. 2012. Pengasinan mempengaruhi kualitas telur itik Mojosari. *Jurnal Indosnesia Medicus Veterinus*. 1(5): 645-656.
- Komala, I. 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan*. Student Master Animal Science. Fakultas Agrikultur. Universitas Panca Marga.Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur*. Ebook Pangan.
- Lukito. G.A., Suwarastuti.A, dan Hintono,A. (2012). *Pengaruh Berbagai Metode Pengasinan Terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Telur Puyuh Asin*. Jurnal. Animal Agriculture Journal. 1, (1), 829-838.Made, Astawan. 2009. Telur Asin, Aman, dan Penuh gizi. Artikel <http://www.depkes.go.id/index.php>.Diakses pada tanggal 10/09/2018.
- Maulana, H. 2013. *Beternak Itik Petelur*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Novia, D., S. Melia dan N. Z. Ayuza. 2011. *Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin*. Jurnal Peternakan, 8 (2): 70-76.

- Nursalim,. dan Razali. 2007. *Response surface Analysis of extract yield and flavor intensity of brazilian cherry obtained by supercritical carbon dioxide extraction*. Innovative Food Science and Emerging Technologies
- Purdiyanto, J. dan Slamet, R. 2018. *Pengaruh Lama Simpan Telur Itik Terhadap Penurunan Berat, Indeks Kuning Telur, dan Haugh Unit*. Jurnal. Vol 3. Prodi Peternakan Fak. Pertanian Univ. Madura.
- Resi, K. 2009. *Pengaruh Sistem Pemberian Pakan yang Mengandung Duckweed terhadap Produksi Telur Itik Lokal*. Jurnal. Fakultas Peternakan. Universitas Mataram.
- Sidadolog, J.H.P, F.X Wagiman, dan Bellarminus T. 2019. *Beternak Itik Petelur dengan Pakan Berbasis Bahan Lokal*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syah, A., 2006. *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. Agro Media Pustaka, Jakarta
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tuminah, S. 2004. *Teh (Camellia sinensis var. Assamica (Mast)) sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Pemberantasan Penyakit, Balai Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan RI.
- Yosi, F., M.L Sari dan G.H Lubis. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Tanin dalam Larutan Limbah Bubuk Teh Hitam terhadap Bahan Kering dan Bahan Organik Telur Asin Itik Pegagan*. J. Peternakan Sriwijaya. 6 (1). 20-27
- Yuniati, H., Almasyhuri. 2012. *Pengaruh perbedaan media dan waktu pengasinan pada pembuatan telur asin terhadap kandungan iodium telur*. Pusat biomedis dan teknologi dasar kesehatan. *Media Litbang Kesehatan*, 22(3), 138-143.
- Zulaikah, S dan E. N. Widiyaningsih. 2010. *Pengaruh konsentrasi ekstrak daun teh pada pembuatan telur asin rebus terhadap jumlah bakteri dan daya terimanya*. *Jurnal penelitian sains dan teknologi*, vol.6(1),hal:1-13.