

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2005. “*Telur Asin dengan Penyakit*”.
[http://www.depkes.go.id/index.php?option=articles&task=viewarticle
&artid=22&Itemid=3](http://www.depkes.go.id/index.php?option=articles&task=viewarticle&artid=22&Itemid=3). [26 Desember 20019]
- <http://www.batan.go.id/index.php/id/profil-pair>.
- <http://www.batan.go.id/index.php/id/home/profil-batan>.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R. 2015. “*Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plate*”. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 3. No. 3.
- Laksmi, R. T., Legowo M. A., Kusrahayu. 2012. “*Daya Ikat Air, Ph Dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus*”. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 1. No.1.
- Suprapti, L. 2002. *Pengawetan Telur : Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku*. Kanisius Yogyakarta
- BSN (Badan Standarisasi Nasional) (1996). *SNI 01-4277-1996 Tentang Pengertian dan Syarat Mutu Telur Asin* .Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. Hal. 1-8.
- Agus G. T. K. 2002. *Intensifikasi Beternak Itik*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Hack wood dan Thorne, *Introduction to The Irradiation. Procesing of Food*. New York (1991).
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 701/MENKES/PER/VIII/2009 *Tentang Pangan Iradiasi* (2009).
- Pramita, U., Susi., L., dan Shanti, D. W. 2016. *Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia dan Asam Amino Ikan Sekalang (Rasbora argyrotaenia)*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 5 (1):73-84.
- Sedjati, S. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (Stolephorus heterolus) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Irawati, Zubaidah.2007. ‘‘*Pengembangan Teknologi Nuklir Untuk Meningkatkan Keamanan Dan Daya Simpan Bahan Pangan*’’. Dalam Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi. Vol 3.
- Syarief, R., S. Santausa dan S.B. Isyana. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemas Pangan*. PAU. IPB, Bogor.
- Syarief R., Sasya, S., dan Isyana, B.S.T. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium rekayasa proses pangan PAU pangan dan gizi*. IPB. Bogor
- Yanti, Hafri, 2008. *Kualitas Daging Sapi Dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylen), dan PP (Polypropylen) Di Pasar Arengka Kota Pakanbaru*, Jurnal Peternakan Vol 5 No.1, halaman 22.
- Julianti, Sri.2017. *A Practical Guide To Flekxible Packaging Material,Teknologi Dan Aplikasi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Naruki , Kanoni dan Hadiwiyoto, S, *Biokimia dan Teknologi Protein Hewani. PAU Pangan dan Gizi*. Yogyakarta.(1992)
- Winarno FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Sudarmaji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty*. Yogyakarta.
- Ketaren, S., *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI - Press Jakarta, (1986)
- Lehninger, A.L., 1975, *Biochemistry, The Moleculear Basis of Cell Structure and Function*, 2nd. Ed., Worth Publisher Inc.
- Linder M.C., 1992, *Biokimia, Nutrisi dan Metabolisme* (diterjemahkan oleh Aminuddin dan Amwila A,Y). Universitas Indonesia Press. Jakarta 89-115.
- Ophart, C. E. (2003). *Virtual Chembook*. Illinois: Elmhurst College.
- Richard MP. 1997. *Trace Mineral Metabolism in Avian Embryo*. Poultry Sci. 76 : 152-164.
- Leviana, W., and Paramita, V. 2017. *The Effect of Temperature on Water Levels and Activities of Water in Materials on Turmeric (Curcuma Longa) with Electrical Oven Dryers*. METANA. 13(2): 37-44. (In Bahasa Indonesia)

Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UIPress. Jakarta.

Pelczar, Michael J, Chan, ECS. *Dasar-Dasar Mikrobiologi 2*. UI Press Jakarta. 2005.