



## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N. Thohari, I dan Rosyidi, D. 2013. Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 23 (2): 6-13. Malang.
- Alleoni, A. C. C. and A. J. Antunes. 2004. Albumen foam stability and s-ovalbumen contents in eggs coated with whey protein concentrate. Universidade do Norte Po do Parana, UNOPAR, Londrina.
- Amiarti, D. R. 2007. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Itik dengan Penambahan Taraf Asam Sitrat yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis* 16<sup>th</sup> Edit. Assosiation of Official Analitical Chemist Int., Washington D.C.
- AOAC. 2001. Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue), Grain, and Oilseed. *J. AOAC. Int.* 4:17-57.
- Arzeni, C., O.E. Perez., and A.M.R. Pilosof. 2009. Aggregation and Gelatin Properties of Egg White Proteins As Affected by High Intensity Ultrasound. <http://www.icef11.org/content/papers/nfp/NF317.pdf>. [10 Februari 2016].
- Baskara. 2015. Pembuatan Mie Jagung. Karya Ilmiah. Program Studi Teknologi Pangan. Politeknik Negri Payakumbuh.
- Belitz, H. D and W. Grosch. 1999. Food Chemistry. 2th. Ed .Springer, New York.
- Belitz, H. D and W. Grosch. 2009. Food Chemistry. Edisi 4 Revisi. Berlin.
- Bell, D. and Weaver. 2002. Commercial Chicken Meat and Egg. Kluwer Academic Publishers. United States of America.
- Bergquist, D.H. 1973. Egg Dehydration. Dalam: W. J. Stadelman dan O. J. Cotterill (Editor). *Egg Science and Technology*, p. 190. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Bobyda, 2009. Telur ayam penuh kashiat. <http://infoduniat.com/telur-yang-penuh-khasiat.pdf> Diakses pada 2 September 2016
- Brooker, D. B., F. W. Bakker, Arkema dan C.W. Hall. 1974. Drying Cereal Grains. The Avi Publishing Company. Inc. Westport, Connecticut
- Buckle, K.A, R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.


**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Cherry, J.P. and K. H. McWatters. 1981. Whippability and Aeration. Dalam: J. P. Cherry. Protein Functionality in Foods. American Chemical Society, Washington, DC.
- DeMan, J. M. 1989. Kimia Makanan. Edisi Kedua. ITB, Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Feed, G. and T. W. Nagodawithana. 1991. Yeast Technology. Second Edition. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Georgia Egg Commission. 2005. Albumen. [http://www. Georgiaeggs. org/pages/foam](http://www.Georgiaeggs.org/pages/foam). Diakses pada tanggal 20 Februari 2016.
- Hajrawati dan M. Aswar. 2011. Kualitas interior telur ayam ras dengan penggunaan larutan daun sirih (*Piper Betle L.*) sebagai bahan pengawet. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Makassar
- Hammershoj, M and L. B. Larsen. 1999. Foaming of ovalbumin and egg albumen fractions and the role of the disulfide bonds at various pH level. Dalam: Lomakina, K and K. Mikova. A study of the factors affecting the foaming properties off egg white. Czech J. Food Science. 24 (3): 110-118.
- Hatta, H., Hagi, T., and Hirano, K. 1997. Chemical and physicochemical properties of hen eggs and their application in foods. Dalam: Lomakina, K and K. Mikova. A study of the factors affecting the foaming properties off eggwhite. Czech J. Food Science. 24 (3): 110-118.
- Hitono, A 1995. Dasar-Dasar Ilmu Telur. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Irwan, S.S dan Widjanark, S.B. 2013. Metilasi pada Tepung Porong (*Amorphophallus muelleri*) Menggunakan Pereaksi Dimetil Sulfat Berbagai Variasi Konsentrasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No 1 p.148-156. Malang.
- Kementrian Pertanian. 2015. *Statistik Pertanian*. Pusat Data dan Informasi Pertanian, Jakarta.
- Kementrian Pertanian. 2013. Inovasi teknologi dan pengolahan telur asap "lurik". <http://epetani.deptan.go.id/berita/inovasi-teknologi-dan-pengolahan-telur-asap-lurik-7918>. Diakses pada tanggal 4 April 2016
- King'ori, AM. 2012. Uses of poultry egg: Egg Albumen and Egg Yolk. *J. Poultry. Sci*, 5 (2): 9-13

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Kurniawan, I. 1991. Pengaruh penambahan asam atau garam asam terhadap daya dan kestabilan baih putih telur itik Tegal umursatu dan empat belas hari. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kurtini, T., K. Nova., dan D. Septinova. 2014. Produksi Ternak Unggas. Anugrah Utama Raharja (AURA). Bandar Lampung.
- Laksono, M. A., V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein *Nugget* Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 685 – 696
- Li-Chan, E .C .Y., W. D. Powrie, dan S. Nakai. 1995. The chemistry of Eggs and Egg Products. *In: Egg Science and Technology*, Eds. W. J. Stadelman and O. J. Cotterill. 4th ed. The Haworth Press, Inc., New York. pp. 105–176.
- Linden and Lorient. 1999. *New Ingredients in Food Processing*. Woodhead Publishing, Cambridge England. 4 (3): 19-33
- McWilliams, M. 2001. *Food Experimental Perspectives*. 4th Edition. Prentice Hall, New Jersey.
- Molina Filho.L, A.K.R.Goncalves., M.A.Mauro and E.C.Frascareli. 2011. Moisture Sorption Isotherms of Fresh and Blanched Pumpkin (*Cucurbita moschata*). *Brazilian Journal of Food Science and Technology*. Vol 31(3):714-722.
- Nahariah., E. Abustam dan R. Malaka. 2010. Karakteristik Fisikokimia Tepung Putih Telur Hasil Fermentasi *Saccharomyces cereviceae* dan Penambahan Sukrosa pada Putih Telur Segar. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. *JITP* Vol. 1 No.1.
- Nakamura R., Y. Sato. 1964. Studies on The Foaming Property of The Chicken Egg White. *Agricultural and Biological Chemistry*. 28: 524-529.
- Novitasari, 2006. Sifat Fisik Dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras Dengan Penambahan Taraf Asam Sitrat Yang Berbeda. *Skripsi* Program Studi Teknolog Hasil Ternak Fakultas Peternakan, institut Pertanian Bogor.
- Ockerman, H.W. 1978. *Source Book for Food Scientist*. The AVI Publishing Company, Inc. Wesport, Connecticut.
- Pelczar, M. J dan E. C. S. Chan. 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi I*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Peppler, H. J. 1979. *Microbial Technology*. Volume 1 : Microbial Process. Academic Press, New York.



## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Pudjaatmaka, A.H. dan M.T. Qudratillah. 1999. Kamus Kimia. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Balai Pustaka, Jakarta
- Purnomo, H., dan Adiono. 2010. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Puspitasari, R. 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rhodes, M.B., N. Bennett dan R.E. Feeney. 1960. The trypsin and chymotrypsin inhibitors from avian egg white. *J. Biol. Chem.* 235:1686-1693
- Rizal. B, A. Hintono, dan Nurwamtoro. 2012. Pertumbuhan mikroba pada telur pasca pasteurisasi. *Anim Agri J*,1 (2): 208-218.
- Romanoff, A. L. and A. J. Romanoff. 1963. 2th. Ed .The Avian Egg. Jhon Wiley and Sons, New York.
- Sa'adah, U. 2007. Daya dan Kestabilan Buih Putih Telur Ayam Ras pada umur Simpan dan Level Penambahan Asam Sitrat yang Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Safitra, Edwin R. 2008. *Pembuatan Asam Asetat Dari Rebung* <http://edwinnuklir.blog.com>:16 maret 2010.
- Sa'id, E. G. 1987. Bioindustri, Penerapan Teknologi Fermentasi. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Sirait, C. H. 1986. Telur dan Pengolahannya. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Sitorus, S.A., 2015. *Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan dan Penawaran Telur Ayam Ras di Kota Medan (Studi Kasus: Pasar Petisah, medan)*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sudarmadji, Slamet. 1996. *Teknik Analisa Biokimiawi*. Liberty Yogyakarta: Yogyakarta.
- Suprpti, M. L. 2002 Pengawetan Telur : Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur beku. Kanisius, Yogyakarta.
- Suryono, H. 2006. Daya dan kestabilan buih putih telur itik Tegal dengan penambahan asam asetat pada umur simpan yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Hal Cipta Milik UIN Suska Riau
- Stadelman, W. J. and O. J. Cotterill. 1995. Egg Science and Technology. 4<sup>th</sup> Ed. *Food Products Press*. An Imprint of The Haworth Press, Inc., New York.
- Stell, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Tranggono, Bambang Setiaji, dkk. 1989. *BioKimia Pangan*, Yogyakarta: UGM Press.
- Toha, A. H. 2001. *Biokimia: Metabolisme Biomolekul*. Bandung: Alfabeta.
- Wikipedia. 2005. Asam Sitrat. [http://id.wikipedia.org/wiki/Asam\\_sitrat](http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_sitrat). [10 Februari 2016].
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur, Penanganan dan Pengolahannya*. M-BRIO Press, Bogor.
- Winarno, F. G. dan Sutrisno. K. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-brio Press, Bogor.
- Wirakartakusumah, A., A. Subarna, M. Arpah, D. Syah dan S. I. Budiwati. 1992. *Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan*. Pusat Antar Universitas, Bogor.
- Yulistiani, R., dan A. Nurhayati. 2011. Efektifitas Asam Sitrat sebagai Bahan Penggumpal dan Pengawetan Pada Produk Tahu. *JITP*. UPN Veteran Jawa Timur.
- Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Springer. Berlin.
- State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau