



DAFTAR PUSTAKA

- Adi, L.T. 2008. *Tanaman Obat dan Jus*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Agustin, S. 2008. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Kayu Akasia Sebagai Bahan Pengawet Telur dan Pengaruh Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Telur. Samarinda. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman. *JITP*. ISSN 1858-2419 : 74-80
- Alleoni, A.C.C. and A.J. Antunes, 2004. *Albumen Foam Stability and Sovalbumen Contents In Eggs Coated With Whey Protein Concentrate*. Universidade do Norte do Parana, UNOPAR, Londrina.
- Andriani, D., Utami, I.,P., Dhiani, A.,B. 2010. Penetapan Kadar Tanin Daun Rambutan (*Nephellium Lappacium.L*) Secara spektrofotometri Ultraviolet Visibel. *Pharmacy Journal*.7 :7-2
- AOAC. 1995. Official methods of analysis. 16thed. March 1995 suplement. Chapter 2.6.35, 2.6.36, and 2.6.37. AOAC International, Arlington.
- Argo, L. B., Tristiarti dan I. Mangisah. 2013. Kualitas Fisik Telur Ayam Arab Petelur Fase I dengan Berbagai Level *Azolla Myicrophylla*. *Animal Agricultural Journal*. 2 :445-457.
- Badan Standarisasi Nasional .2008. SNI 01-3926-2008. Telur Ayam Konsumsi. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Belitz, H. D and W. Grosch. 2009. *Food chemistry*. Edisi 4 Revisi. Berlin
- Bell, D. D. and W. D. Weaver Jr. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg Production*.5th Ed. Springer Science Business Media, Inc., New York.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Flead dan M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. *UI Press*. Jakarta.
- Budiman, C. dan Rukmiasih. 2007. Karakteristik Putih Telur Itik Tegal. *Jurnal Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Cornelia, A., I. K. Suada, M. D. Rudyanto. 2014. Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(2): 112-119
- Desinta, T. 2015. Penentuan Jenis Tanin secara Kualitatif dan Penetapan Kadar Tanin dari Kulit Buah Rambutan (*Nephellium lappaceum L.*) secara Permanganometri. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya* 4(1) ; 16-19.

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 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.

Elvyza. 2016. Mutu Fisik dan Mikrobiologi Telur Ayam Ras yang Direndam dalam Larutan Daun Melinjo dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, UIN SUSKA Riau.

Fibriyanti, S. M., I. K. Suada dan M. D. Rudyanto. 2012. Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang Dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veteriner*, 1 (3) : 408-416

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.

Harahap, E.U. 2007. Kajian Pengaruh Bahan Pelapis dan Teknik Pengemasan Terhadap Perubahan Mutu Telur Ayam Buras Selama Transportasi dan Penyimpanan. Tesis Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor

Hardini, S. Y. P. K. 2000. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Konsumsi dan Telur Biologis terhadap Kualitas Interior Telur Ayam Kampung. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Terbuka. Jakarta.

Hartono, T dan Isman. 2010. Kiat Sukses Menetaskan Telur Ayam. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tannin dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*. 3(2):46-55.

Indrawan, I, G. 2012. Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur di tingkat Rumah Tangga. Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1:607-670 ISSN: 2301-784.

Irwansyah, J dan Kusnaldi. 2009. Sifat Fisik Telur Ayam, Kampung Selama Penyimpanan. 32 : 22-30.

Janan, F. F., R. S. S. Santosa, dan M. Sulistiowati. 2003. Pengaruh lama maserasi dan perbandingan kuning telur dengan etanol pada pembuatan tepung kuning telur puyuh terhadap kadar protein dan lemak. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1: 710 – 717. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

Jazil, N., A. Hintono., dan S. Mulyani. 2012. Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna Cokelat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Peternakan*. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro, Semarang.

Joni, I. 2015. Kualitas Fisik Telur Puyuh yang Direndam dalam Larutan Gelatin Tulang Kaki Ayam dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Skripsi thesis*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

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.

- Karmila.M., Maryati., Jusmawati. 2008. Pemanfaatan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.), Sebagai Alternatif Pengawetan Telur Ayam Ras.FMIPA.UNM. Makassar. *JITV*. 1-7:320.
- Khairuzzaman, A. 2010. Mengungkap Rahasia 63 buah Berkhasiat Istimewa. Yogyakarta, IN Azna Books.
- Kusumawati, E., M. D. Rudyanto, dan I.K.Suada. 2012. Pengasinan mempengaruhi kualitas telur itik Mojosari. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5): 645 – 656.
- Lestari. 2013. Pengawetan telur dengan perendaman ekstrak daun melinjo (*Gnetum gnemon linn*). *Tesis*. Pasca Sarjana Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Meliya.S, I. Juliyarsi dan Africon. 2009. Teknologi Pengawetan Telur Ayam Ras dalam Larutan Gelatin dari Limbah Kulit Sapi.*Artikel Penelitian Dosen Muda*. Universitas Andalas, Padang.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mukhlisah, A, N. 2014. Pengaruh Level Ekstrak Daun Melinjo (*Gnetum gnemon Linn*) dan Lama Penyimpanan yang Berbeda terhadap Kualitas Telur Itik. *Skripsi* Fakultas Peternakan. Universitas Hasannuddin. Makasar
- Nursiam. I. (2011). Uji Kualitas Telur. (On Line). <http://intannursiam.wordpress.com/2011/02/26/uji-kualitas-telur/>. Diakses Sabtu 10 Maret 2018.
- Panda PC.1996. Text Book on Egg and Poultry Technologi. Vukas Publishing House. Publ.,ltd.,Hisar
- Permadi, A. 2008. Membuat Kebun Tanaman Obat. Pustaka Bunda. Jakarta.
- Rahmawati, S., T. R. Setyawati, dan A. H. Yanti, 2014. Daya simpan dan kualitas telur ayam ras dilapisi minyak kelapa, kapur sirih dan ekstrak etanol kelopak rosella. *Jurnal Protobiont*, 3 (1): 55-60.
- Rimaldi, A. 2017. Kualitas Kimia Telur Ayam Ras yang Direndam Larutan Daun Sirih (*Piper betle* L.) Sebagai Bahan Pengawet dengan Level dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, UIN SUSKA Riau.
- Rizal. B, A. Hintono, dan Nurwantoro. 2012. Pertumbuhan Mikroba pada Telur Pasca Pasteurisasi. *Anim Agri J*, 1 ; 208-218.
- Robert, J. R. 2004. Factors Affecting Eggs Internal Quality and Eggs Sheel Quality in Laying Hens. *Rev. J. Poul. Sci.*41 : 161 – 177.



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.

- Saleh E., B. Kuntoro, W. N. H. Zain, E. Purnamasari. 2012. Buku Dasar Teknologi Hasil Ternak. Suska Press. Pekanbaru.
- Saputra, Y. A. 2017. Uji Kualitas Fisik Telur Ayam Ras yang Diawetkan dengan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata L.*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, UIN SUSKA Riau.
- Saputri, Kade W., Suryati, Tuti, M. Ulfah. 2011. Efektivitas Pengawetan dengan Menggunakan Minyak Kelapa dalam Mempertahankan Kualitas Telur Ayam Ras Petelur. *Jurnal ilmiah TPT*. Diakses pada 12 September 2017, 17:35 WIB dalam <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/52852>
- Sarwono. B., B. A. Murtidjo dan A. Daryanto. 2001. *Telur Pengawetan dan Manfaatnya. Seri Industri Kecil*. Cetakan I. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sastrawan, I. M. A., I. B. N. Swacita, dan I. M. Sukada. 2013. Bahan Pembersih Kulit Telur Meningkatkan Kualitas Telur Ayam Ras Yang Disimpan pada Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2 : 132-141. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana. Bali.
- Septiatin, E. 2008. Apotek Hidup dari Rempah-Rempah Tanaman Hias dan Liar. Yrama Widya. Bandung.
- Septiatin. 2009. Apotek Hidup dari Tanaman Buah. Yrama Widya. Bandung.
- Silondae, F., dan Ulpah, A. 2015. Peningkatan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Perendaman dalam Larutan Teh. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12(3) : 124-128.
- Siregar. R. F, A. Hintono dan S. Mulyani. 2012. Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi. *Animal Agri J*, 1 : 521-528.
- Soedjoedono, R. R. 2002. Hygiene Pangan Asal Hewan: Materi Pelatihan Penerapan HACCP pada Industri Pangan Asal Hewan. PKSDM. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan prosedur statistik suatu pendekatan biometrik*. Sumantri B, Penerjemah. Gramedia. Jakarta.
- Subhan, K. 2008. Nilai Gizi dan Organoleptik Telur Pindang dengan Menggunakan Ekstrak Daun Jati Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Riau.
- Sudaryani, T. 2006. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sulistiati. 2003. Pengaruh Berbagai Macam Pengawet dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Konsumsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian 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.

Suprapti, L. 2002. Pengawetan Telur. Kanisius. Yogyakarta.

Tan, T. C., K. Kanyarat And M. E. Azhar. 2012 Evaluation of Functional Properties of Egg White Obtained from Pasteurized Shell Egg As Ingridient In Angel Food Cake. *International Food Research Journal*. 19 : 303-308

United States Departement of Agriculture (USDA). 2000. Gerading Manual Agricultural Handbook number 75, Wasington DC.

Wijaya, T. E. 2017. Kualitas Kimia Telur Ayam Ras yang Diawetkan Menggunakan Larutan Daun Melinjo dan Larutan Daun Salam dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, UIN SUSKA Riau.

Wina, E., D. Yulistiani, Susana I.W.R. and B. Tangendjaja. 2012. Peningkatan Sintesis Protein Mikroba dalam Rumen Domba yang Diberi Ampas Tahu Segar dengan Ekstrak Tanin Kasar dari *Acacia mangium*. *JITV* 17(3): 207-214.

Winarno. F. G. dan Koswara, S. 2002. Telur, Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio press. Bogor.

Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

Zulfikar. 2008. Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman dalam Campuran Larutan Garam dengan Ekstrak Jahe yang Berbeda. *Tesis*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Zulhendri. 2014. Mutu fisik telur ayam dengan pengolesan minyak kelapa sawitdan kelapa selama penyimpanan pada suhu kamar. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.