

## DAFTAR PUSTAKA

- Allismawita, D. Novia dan I. Putra. 2014. Evaluasi Total Koloni Bakteri dan Umur Simpan Telur Asin yang Direndam dalam Larutan Lidah Buaya (*Aloevera barbadensis* Miller), *Jurnal Peternakan Indonesia*, Vol 16 (2), ISSN 1907-1760.
- Agus, G.T.K. 2002. *Intensifikasi Beternak Itik*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Ardiansyah., L. Nuraida, dan N. Andarwulan. 2005. Aktifitas Antimikroba Daun Beluntas (*Pluchea Indica* Less) dan Stabilitas Aktifitasnya pada Berbagai Konsentrasi Garam dan Tingkat pH. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 14(2):90-97.
- Azlim, A.A.A., dan Ahmed J.K.C., Syed Z.I., Musthapa S.K., Aisyah M.R., dan Kamarul R.K. 2010. Total Phenolic Content and Primary Antioxidant Activity of Methanolic and Ethanolic Extracts of Aromatic Plants Leaves, *Internasional Food Research Journal*, 17:1077-1084.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Astawan, M.W. dan Astawan. 1989. *Teknologi Pangan Hewani Tepat Guna*. CV. Akademika Presindo. Jakarta.
- AOAC. 1993. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington D.C.
- Badewi, B. 2002. Studi Teknologi dan Mutu serta Keamanan Pangan Daging Sapi Asap (SEI) di Kecamatan Kupang Barat Nusa Tenggara Timur. *Tesis Program Pascasarjana Institusi Pertanian Bogor*. Bogor.
- Chi, S.P. and K.H. Tseng. 1998. Physiochemical Properties of Salted Pickled Yolks from Duck and Chicken Eggs. *Journal of Food. Sci.* 63:27-30.
- Destyliana, T. 2015. *Analisa Kadar Protein pada Putih Telur Menggunakan Spektrofotometer Visibel*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Djaafar, T.F. 2007. Telur Asin Omega-3 Tinggi. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 29(4) : 4-5.
- Departemen Kesehatan. 2006. *Pengawet Alami Pengganti Formalin Sudah Ada Sejak Dulu*. di Akses pada Tanggal 25 November 2017.
- Darmadji, P., Supriyadi dan C. Hidayat. 1996. Produksi Asap Rempah Cair Dari Limbah Padat Rempah dengan Cara Pirolisa. Laporan Penelitian Mandiri. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. 19 : 11-15.

- Ditjennak, 2010. <http://www.ditjennak.go.id/regulasi%5CRoadmap> Bab3b.pdf. Diakses tanggal 22 Mei 2016.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Erlyn, C.A. 2009. *Makanan dan Minuman Anti sakit*. Makna Pustaka Yogyakarta.
- Fuadi, G. 2010. Pengaruh Lama pengasapan dengan bahan bakar sabut kelapa (Coco Fiber) dan Penyimpanan Telur Asin Asap terhadap Nilai Gizi Organoleptik, *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang.
- Ferdianti D. A., Ngurah Swacita I. B., Agustina K. K. 2015. Media Kulit Buah Manggis Meningkatkan Parameter Nilai Gizi Telur Asin. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(3) : 186-194.
- Fuadi, G . 2012. Kadar Protein, Kadar Lemak dan Organoleptik Telur Asin Asap Berbahan Bakar Sabut Kelapa. *Jurnal Peternakan* 9 (1) : 35-45.
- Fitri, A. 2007. Pengaruh Penambahan Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight) terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptis dan Daya Simpan Telur Asin pada Suhu Kamar. *Skripsi*. Universitas Surakarta.
- FOSS Analytical. 2006. *Fibertec<sup>Tm</sup> M. 6 1020/1021*. User Manual 1000 1537/Rev. 3. A.B. Sweden.
- FOSS Analytical. 2003. *Soxtec<sup>Tm</sup> 2045 Extraction unit*. User Manual 1000 1992/Rev. 2 Foss Analytical AB Sweden.
- Haryono. 2000. Langkah-Langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras. Temu Teknis Fungsional Non Penelitian. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Indrawan, I.G., Sukada, I.M. dan Suada, I.K. 2012. Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat tentang Penanganan Telur di Tingkat Rumah Tangga. *Indonesia Medicus Veterinus* 1(5) : 607-620.
- Julianto., 2017. Mutu Organoleptik Telur Asin Asap setelah Perendaman Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight) Pada Konsentrasi yang Berbeda. *Skripsi* Fakultas Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Kiessoun K., Souza A., Meda N.T.R., Coulibaly A.Y., Kiendrebeogo M., Lamien-Meda A., Lamidi M., Millogo-Rasolodimby J., Nacoulma O.G., 2010, Polyphenol Contents, Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities of Six Malvaceae Species Traditionally used to Treat Hepatitis B in Burkina Faso, *European Journal of Scientific Research*. 44(4): 570-580.



## 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.

- Koswara, I. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur* (Teori dan Praktek). Ebook Pangan.com.
- Kucukgulmez, A., A.E. K Kadak dan M. Celik. 2010. Fatty Acid Composition and Sensory Properties of Wels Catfish (*Silurus glanis*) Hot Smoked with Different Sawdust Materials. *International Journal of Food Science & Technology*. 45(12) : 2645-2649.
- Lawless, H. T. dan H. Heymann. 1998. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Plenum Publishers. New York.
- Lestari, S. 2013. Pengawetan Telur dengan Perendaman Ekstrak Daun Melinjo (*Gnetum Gnemon Linn*). *Jurnal Sains* 13 (2) : 184-189.
- Margono,T., Suryati, D., dan Hartinah, S., 2000. Telur Asin [Http://ftp.ui.edu/bebas/VI2/artikel/pangan/piwp/telurasin. Pdf](http://ftp.ui.edu/bebas/VI2/artikel/pangan/piwp/telurasin.Pdf). Diakses pada Tanggal 25 November 2017.
- Mulza, D.P. 2013. Uji Kualitas Telur Ayam Ras terhadap Lamanya Penyimpanan Berdasarkan Sifat Listrik. *Pillar of Physics*.1 : 111-120.
- Murtidjo, B.A. 1990. *Mengelola Itik*. Yogyakarta. Kanisius.
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan Penanganan dan Pengolahan Daging Ayam*. Yogyakarta: Kanisius.
- Nakai, S. and W. Modler. 2000. *Food Protein Processing Applications*. Whey-VHC, Inc., Ottawa.
- Novia . D., I. Juliyarsi, dan G Fuadi. 2012. Kadar Protein, Kadar Lemak dan Organoleptik Telur Asin Asap Berbahan Bakar Sabut Kelapa. *Jurnal Peternakan*, 9 (1) : 35 - 45
- Novia, D., Melia . S., dan Mutiara. 2016. Kombinasi Abu Kayu dan Kapur pada Proses Pengasinan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 18 (1): 29-35.
- Novia, D., A. Rakhmadi dan B. E. Wibowo. 2010. Studi Pembuatan Telur Asin Asap Menggunakan Sabut Kelapa. Universitas Andalas Padang.
- Nursiwi, A., P. Darwadji, dan Kanoni.S. 2013. Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Telur Asin Rasa Asap. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yokyakarta.



- Panda PC.1996. *Shape and Texture in : Text Book on Egg and Poultry Technologi*. 1st ed. Vikas Publishing House. New Delhi. India.
- Purwati, A. 2004. *Berita Keanekaragaman Hayati: Sembilan Tanaman Obat Unggulan Hasil Uji Klinis Badan POM 2004*. <http://www.beritabumi.or.id/berita3.php?idberita=148>. di Akses pada Tanggal 25 November 2017.
- Powrie, W.D., H. Little, and N.A. Lopez. 1996. Gelation of Egg Yolk. *Journal Food Science*: 38. <http://food.oregonstate.edu/learn/egg.html>. Diakses pada Tanggal 24 November 2015.
- Rukmana, H.R. 2003. *Ayam Buras, Intensifikasi dan Kiat Pengembangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh. *Majalah Jurnal Indonesia*, (12); 53-58.
- Romanoff, A. L. and Romanoff. A.J. 1963. *The avian Eggs*. John Willey and Sons, Inc, New York.
- Simanjutak, O.E., Wasito,S. dan Widaya, K. 2013. Pengaruh Lama Pengasapan Telur Asin dengan Menggunakan Serabut Kelapa terhadap Kadar Air dan Jumlah Bakteri Telur Asin Asap. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1):195-200.
- Sirait, C.H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Septiatin, E. 2008. *Apotek Hidup dari Rempah-Rempah Tanaman Hias dan Liar*. Yrama Widya. Bandung.
- Standar Nasional Indonesia 2009. *Ikan Asap Bagian 1*. Spesifikasi SNI 27 25.1:2009. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Pusat Layanan Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D. dan Torrie, O.J. 1992. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Terjemahan Bambang Soemantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Stadelman, M.J. and Cotterill, O.J. 1995. *Egg Science and Technology*.The AVI Publishing.Co. Inc. Westport, Connecticut, New York.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Pusat Layanan Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Suryatno, H., Basito dan E. Widowati. 2012. Kajian organoleptik, aktivitas antioksidan, total fenol pada variasi lama pemeraman pembuatan telur asin yang ditambah ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roscoe). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1 (1) : 232- 243.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta..
- Susanti, T.M.I. 2015. Analisis Antioksidan, Total Fenol dan Kadar Kolesterol pada Telur Asin dengan Penambahan Ekstrak Jahe. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suharno, B. dan K. Amri. 2003. *Beternak Itik Petelur Secara Intensif*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugitha, I Made. 2004. *Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang. Padang.
- Suprapti, L. 2002. *Pengawetan Telur*. Kanisius. Yogyakarta.
- Trihendrokesowo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Wardana.2010.Telur<http://kuliahpangan77.wordpress.com/category/uncategorized/>Diakses 22 November 2017.
- Wahyudi, J. 2005. Daun Salam sebagai Obat. <http://mail-archive.com/iklan-mini@yahoo.com/msg64123html>.Diakses pada Tanggal 22 November 2017.
- Wulandari, Z. 2002. Sifat Organoleptik, Sifat Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Pengaraman dengan Tekanan. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wasito dan E.S. Rohaeni. 1994. *Beternak Itik Alabio*. Kanisius. Yogyakarta.
- Widjaja, K. 2003. *Peluang Bisnis Itik*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1998. Potensi dan Peran Tepung-Tepungan bagi industri Pangan dan Program Perbaikan Gizi. Makalah pada Seminar Nasional Interaktif. Keanekaragaman Makanan untuk Ketersediaan Pangan.
- Yefrida, Kusuma, Y.P., Silvianti, R., Lucia, N., Refilda dan Indrawati. 2008. Pembuatan Asap Cair dari Limbah Kayu Suren (*Toona Sureni*), Sabut Kelapa dan Tempurung Kelapa (*Cocos nucifera* Linn). *Jurnal Ris Kim* 1(2) : 187-191.