

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, L.T. 2008. *Tanaman Obat dan Jus*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- AOAC. 1993. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemists. Washington, D. C.
- Astawan, M. 2004. Telur Baik Dikonsumsi oleh Bayi dan Lansia. <http://www.kompas.com/kesehatan/news/senior/gizi/0302/30.htm>. [6 Januari 2017].
- Astuti, 2011 *kadar abu*. <http://astutipage.wordpress.com/tag/kadar-abu/>. Diakses Pada Tanggal 6 Januari 2017.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Flead and M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Carter, F. L., A. M. Carlo and J. B. Stanley. 1978. Termiticidal components of wood extracts : 7-Methyljuglone from *Diospyros virginia*. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 26(4): 869-873.
- Cheeke, P. R. and L. R. Shull. 1985. *Natural Toxicants in Feed and Poisonous Plant*. AVI Published Company, Inc. Westport Conn. U.S.A. 492 Hal. ISBN : 0-87055-482-4.
- Daun, H. 1989. Interaction of wood smoke component and food. *Food Technol.* (5): 66-70.
- Elias, G.P. 1996. *Rahasia Telur*. Balai Pustaka. Jakarta.
- Ensminger, M. E. 1992. *Poultry Science*. 3rd Edn. The Interstate Printers and Publishers Inc. Danville, Illionois. U.S.A. 469 hal. ISBN : 0-81342-929-3
- Foss Analytical.2003^a. *KjeltecTm.Sistem Destilation Unit*. User Manual 10009164/Rev. 1.1 A.B. Sweden
- Foss Analytical.2003^b. *SoxtecTm. 2045. Extracton Unit*. User Manual 10001992/Rev 2 A.B. Sweden
- Hadiwiyoto. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Edisi ke-2, Liberty.Yogyakarta.
- Hartono, T dan Isman. 2010. *Kiat Sukses Menetaskan Telur Ayam*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

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.

- Hartoyo & M Astuti. 2002. Aktivitas anti oksidatif dan hiperkolesterolemik ekstrak teh hijau dan teh wangi pada tikus yang diberi ransum kaya asam lemak tak jenuh ganda. *Jurnal teknologi dan industri pangan* 1: 7885.
- Hintono, A. 1984. *Prinsip Pengawetan Telur*. Majalah Poultry Indonesia. Jakarta.
- Hisada. H., Asahara. M., Kato. E ., Sakan. F. (2005). Antibacterial and Antioxidative Constituents of Melinjo Seeds and their Application to Foods. *Japan. Science Links Japan* .
- Idris, S dan I. Thohari. 1993. *Telur dan Cara Pengawetannya*. Edisi KeEmpat. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- 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 (2) : 710 – 717.
- Karima.Z. 2014. Penurunan Total Tanin dan β - Karoten Buah Apel (*Malus domestica*) Varietas Rome Beauty Selama Penyimpanan pada Suhu 5°C dan Suhu Ruang. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Karmila.M., Maryati dan Jasmawati. 2008. Pemanfaatan daun jambu biji (*Psidium Guajava* L.) sebagai alternatif pengawetan telur ayam ras. *Jurnal Nalar* 1 (7). 320.
- Langseth.1995. *Oxidant, Antioxidant and Diseases*. Europe: Belgium Prevention ILSI .
- Lestari, S., R. Malaka., S. Garantjang. 2013. Pengawetan telur dengan perendaman ekstrak daun melinjo (*Gnetum Gnemon* Linn). *J. Sains & Teknologi*, 13 (2) : 184 – 189.
- Manitto, p. 1992. *Biosintesis Produk Alami*. (diterjemahkan oleh Koensoemardiyah) IKIP Semarang Press. Semarang.
- Margono dan Muljadi. 2000. “Studi Transfer Massa Garam dalam Telur Secara Batch”. *Laporan Penelitian*. Fakultas Teknik. UNS. Surakarta.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas Daging Sapi Asap pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan. *J. Sains & Teknologi*. 4 (2): 83-90.
- Masdiana.A.A. 2007. Embriogenesis in Vivo pada Biji Melinjo(*GnetumGnemon* L.) dan Pengaruh Asam Absisat terhadap Perkembangan inVitro Bakal Embrio .*Phd Theses From JBPTITBPP Biologi-ITB*. (On Line) <http://digilib.itb.ac.id/index.php>. Diakses 6 Januari 2017
- Melia, S., I. Juliyarsi dan Africon. 2009. Teknologi pengawetan telur ayam ras dalam larutan gelatin dari limbah kulit sapi. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.

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

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

- ©Mokgope L B. 2006. Cowpea Seed Coats and Their Extracts : Phenolic Composition and Use as Antioxidants in Sunflower Oil. (*Skripsi*). Afrika: University of Pretoria.
- Mori, M. 2008. Relationship between Lifestyle-related Diseases with the Intake of Indonesian Traditional Fruit Melinjo Rich in Phytoestrogens. Niigata, Jepang. The 4 th International Niigata Symposium on Diet and Health Integrative Function of Diet in Anti-aging and Cancer Prevention.
- Panda PC.1996. *Shape and Texture in : Text Book on Egg and Poultry Teknologi*. 1st ed. Vikas Publishing House. New Delhi. India.
- Robert, J. R. 2004. Factors Affecting Eggs Internal Quality and Eggs Shell Quality in Laying Hens. *Rev. Journal Poultry. Sci.* 41 : 161 – 177.
- Saleh, E., B.Kuntoro.,W. N. H. Zain., E. Purnamasari. 2012. *Buku Daras Teknologi Hasil Ternak*. Suska Press. Pekanbaru.
- Santoso, M. 2008. Inhibition of Fish Lipid Oxidation by the Extract of Indonesia Edible Plant Seed `Melinjo`. Japanese Society for Food Science and Technology . Kyoto, Jepang.
- Sarwono. 1997. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Cetakan ke 4. Penebar Swadaya, Bandung.
- Septiana AT, FR Zakana, Sulistiyani.2002. Ekstrak jahe (Zingiber officinale Roscoe) Penghambat oksidasi LDL. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 1 (2):70-77.
- Septiatin, E. 2008. *Apotek Hidup dari Rempah-Rempah Tanaman Hias dan Liar*. Yrama Widya. Bandung.
- Septiatin, E. 2009. *Apotek Hidup dari Tanaman Buah*. Yrama Widya. Bandung.
- Sriwiyanti. 2009. Penentuan Kadar Tanin Daun Salam (Eugenia Polyantha Wight) dengan Metode Lowenthal-procter pada Variasi Metode Pengeringan. Diakses Dari: dijilib.uns.ac.id/abstrak.pdf.php?d:_id=11914.
- 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.
- Soeparno., RA. Rihastuti Indrati., dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Penterjemah Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Stella, M., Natadiputri GH., Nailufar F. dan Purwadaria T. Pemanfaatan Produk Alami sebagai Pakan Fungsional. *WARTAZOA*. 23 (1): 31-40.

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.

- 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.
- Sudarmaji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 1996. *Kualitas Telur*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sugitha, I. M. 1995. *Teknologi Hasil Ternak*. Diktat Kuliah. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Sunarlim, R. 1986. Akasia dan Jambu Biji sebagai Pengawet Telur. *Media Peternakan Volume II*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprapti, L. 2002. *Pengawetan Telur*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarief dan H. Halid. 1990. Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tangendjaja, B., E. Wina, T. Ibrahim, dan B. Palmer. 1992. Kaliandra (*Calliandra Calothyrs*) dan Pemanfaatannya. *Laporan Hasil Penelitian*. Balai Penelitian Ternak dan The Australian Centre for International Agricultural Research. Bogor.
- Winarno. F. G. dan Koswara, S. 2002. Telur; Komposisi, Penanganan dan pengolahannya. M-Brio press. Bogor.
- Yulianto, T., 2011, *Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau, Ekstrak Daun Jambu Biji, dan Ekstrak Daun Salam pada Pembuatan Telur Asin Rebus terhadap Total Bakteri Selama Penyimpanan*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Yuwanta, T. 2004. *Dasar Ternak Unggas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.