

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmanu dan Muharliem, 2011. Ilmu Ternak Unggas. UB Press. Malang.
- Apendi. K. Widiyaka dan J. Sumarmono. 2013. Evaluasi Kadar Asam Lemak Bebas dan Sifat Organoleptik pada Telur Asin Asap dengan Lama Pengasapan yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*.1(1):142-150.
- Ayufitriah. 2009. Bab II Tinjauan Pustaka Bakteri.jtptunimus-gdl-ayufitriah-5262-3-bab2.pdf (Tanggal akses 2 Mei 2016).
- Bahri. S, Indraningsi, Widiastuti. R, Murdiati. T.B dan Maryam. R. 2002. Keamanan Pangan Asal Ternak: Suatu Tuntutan di Era Perdagangan Bebas. *Wartazoa*. 12(2): 47-64.
- Bambang.2000.Cara Sukses Beternak Ayam Petelur. www. warintek. ristek. go. id%2Fpeternakan%2Fbudidaya%2Fayam\_buras. pdf. Diakses tgl 10 Februari 2016.
- Banwart, G.J. 1983. *Basic Food Microbiology*. Connecticut: Avi Publishing Company, Inc.
- Betty, S.L. Jenie, Srikandi Fardiaz. 1989. Petunjuk Laboratorium Uji Sanitasi Dalam Industri Pangan, PAU Pangan dan Gizi. IPB- Bogor.
- Buckle, K. A. R. A. Edward, G. H. Fleet and M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. UniversitasIndonesia, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan* (diterjemahkan oleh Purnomo H. dan Adiono). UI Press. Jakarta.
- Carter, F. L., A. M. Carlo and J. B. Stanley. 1978. Termiticidal Components of Wood Extracts: 7- Methyjuglone from *Diospyros Virginia*. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 26 (4): 869-873.
- Cheeke, P. R. and L. R. Shull. 1985. *Natural Toxicant in Feed and Poisonous plant*. AVI Pubhshed Company, Inc. Westport Conn. U. S. A. 492 Hal. ISBN : 0-877055-482-4
- Chi, S. P. and K. H. Tseng.1998. Physicochemical Properties of Salted Pickled Yolks From Duck and Chicken Eggs. *Journal of Food. Sci*. 63: 27-30.
- Darmana, W. dan Sitanggang, M. 2002. Meningkatkan Produktivitas Ayam Arab Petelur. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Departemen Pertanian. 2010. *Produksi Telur Indonesia*. Departemen Pertanian. Jakarta.

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

Departemen Kesehatan. 2006. Pengawetan Alami Pengganti Formalin Sudah Ada Sejak Dulu. <http://www.indonesia.go.id/id/newsDetails.php?ind=627&mainAct=2&listAct>. Diakses pada 15 Juni 2016.

Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2007. Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Bahan Makanan Asal Hewan (SNI No. 01-6366-2000). Jakarta. <http://www.ditjennak.go.id>.

Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Penerbit PT Raja Grafindo, Jakarta.

Fardiaz, S., Betty, S.L., Jenie. 1983. Masalah Keamanan Pangan dalam Hubungan dengan Mikrobiologi Veterinari. Mikrobiologi di Indonesia. Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia: hlm. 307.

Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Fardiaz, S. 1992. Penuntun Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hajrawati. C. Johana. Likadja dan Hessy. 2012. Pengaruh Lama Perendaman Estrak Kulit Kakao dan Lama Penyimpanan terhadap Daya Awet Telur Ayam Ras. *Jurnal Agriplus*. 22:01.

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

Holt, J.G., N.R. Krieg, P.H.A. Sneath, J.T Staley, and S. T. Williams. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. 9<sup>th</sup> ed. Williams and Wilkins, Maryland.

Hudaya, S. dan S. Daradjat. 1980. *Dasar-dasar Pengawetan I*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.

Iskandar, S., dan Sartika T. (2008). Profile Ayam Arab. <http://sentralternak.com/-index.php/2008/08/02/profile-ayam-arab/>. Diakses tgl 12 Desember 2015.

Jawetz E. 1991. Mikrobiologi Untuk Profesi Kesehatan, Terjemahan Gerard Bonang. Edisi 16. EGC. Jakarta. 295, 301, 302, 303.

Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology*. 6<sup>th</sup> Ed. Van Nostrand Reinhold Company, New York.

Kimandjojo dan M. Hapsari. 2011. Evaluasi praktek Sanitasi Pangan Ditinjau dari Cemaran *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* : Studi Kasus pada Bubur

Ayam Kaki Lima disimpang Semarang. <http://www.eprints.unika.ac.id>. [Diakses pada 15 September 2016 ].

Juanda, D., dan B. Cahyono, 2004. *Manggis Budidaya dan Analisis Usaha Tani*, Cetakan Kelima, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Junaidi, M.Y. 2016. Uji Kualitas Mikrobiologi Telur Asin dengan Penambahan Tepung Daun Salam (*Eugenia Polyantha* Wight.) pada Konsentrasi yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, UIN Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

Marvin LS. 1976. *Compendium of methods For The Microbiological Examination of Foods*, American Public Health Association, Washington DC, 62, 265, 266.

Manik. A. B., K. Suada, dan M. D. Rudyanto. 2013. Kualitas Telur Ayam Ras yang Mendapat Pelapisan Bubur Kulit Manggis dan Disimpan pada Suhu Ruang. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. 2(4):385–396. Balai Penelitian Ternak. Bogor.

Margaret, A.M., I.G.K. Suarjana dan D. Rudyanto. (2012). Jumlah Koliform Pada Telur Itik yang Mengalami Proses Pengasinan dan Penyimpanan. *Indonesia Medicus Veterinus* 1(4) : 542 – 554

Mufasirin, E. Suprihati, dan L.C. Suswanti. 2003. *Studi Toksoplasmosis pada Telur Ayam Buras yang Dijual Sebagai Campuran Jamu di Kota Surabaya dan Kabupaten Sidoarjo Menggunakan Uji Dot Blot*. J. Penelitian Media Eksata. 4: 113-119.

Murdiati, T.B. 2006. Jaminan Keamanan Pangan Asal Ternak: dari Kandang hingga Piring Konsumen. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 25(1): 22 – 30.

Murtijo, B. A. 1988. *Mengolah Itik*. Kanisius. Yogyakarta.

Nataro, J.P. and J.B. Kaper. 1998. Diarrhegenic *Esherichia coli*. *Clinical Microbiologi*. Rev. 1(11): 15-38.

Ngamsaeng, A. and M. Wanapat. 2004. *Effects of mangosteen peel (Garcinia mangostana) Supplementation on rumen ecology, microbial protein synthesis, digestibility and voluntary feed intake in beef steer*. Tropical Feed Resources Research and Development Center, Department of Animal Science, Thailand.

Nurwantoro dan Djarijah, A. S. 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani Nabati*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 27-28.

Panda PC. 1996. *Shape and Texture in : Text Book on Egg and Poultry Technologi*. 1<sup>st</sup> ed. Vikas Publishing House. New Delhi. India.



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.

- © Powrie, W.D., H. Little and N.A. Lopez. 1996. Gelation of Eggs Yolk. *Journal Food Science*: 38. <http://food.oregostate.edu/learn/egg.html>. Diakses pada Tanggal 10 Januari 2016.
- Prihatman, K. 2000. *Manggis (Garcinia Mangostana L)*. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi BPP Teknologi. Jakarta.
- Rachmawan, O., dan E. Wulandari. 2010. Pengaruh Penggunaan Estrak Kulit Buah Manggis (*Carnicia manostana L*) sebagai Perendaman Telur Ayam Ras terhadap Daya Awet (Haugh Unit dan pH Albumen. Prosiding Seminar Nasional Peternakan Berkelanjutan 2010. Hal: 625 – 629.
- Ristanto DW. 1988. Petunjuk Khusus Mikrobial Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rober, D., W. Hooper and W. Greenwood. 1995. Public Health Laboratory Service London. *Practical Food Mikrobiologi*. (1): 40–43.
- Romanoff, A.L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Eggs*. John Wiley and Sons Inc. New York.
- Rompre, A., Servais, P., Baudart, J., de Roubin, M. R., and Laurent, P. 2002. Detection and Enumeration of Coliforms in Drinking Water: Current Methodes and Emerging Approaches. *Journal Mikrobiologi*. (49): 31-54.
- Saleh, E., B. Kuntoro., E. Purnamasari dan W. N. H Zain. 2012. Teknologi Hasil Ternak. Suska Press. Pekanbaru.
- Sarati, A. 1999. Pemeriksaan angka kuman *Salmonella* pada air susu sapi segar yang diperoleh dari loper/penjual dikota semarang. *Skripsi*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sarvado, A., C.A.T. Uttara, I.H.N. Bassole, and A.S. Traore. 2006. Bacteriocins and Lactic Acid Bacteria-a Minireview. *African Journal Of Biotechnology* 5: 678-683.
- Sirait, C.H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Sjaifullah, 1997. *Petunjuk Memilih Buah Segar*, Cetakan Kedua, Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soedjoedono, R. R. 2002. Hiegiene Pangan Asal Hewan: Materi Palatihan Penerapan HACCP pada Industri Pangan Asal Hewan. PKSMD. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

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.

- Steel, R. G. D. and O.J. Torrie. 1992. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Terjemahan Bambang Soemantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Stevi GD, Dewa GK, Vanda SK. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Gracinia mangostana* L.). Manado. *Jurnal MIPA Unsrat Online*. Fakultas MIPA Universitas Sam Ratulangi. Hlm. 11-15.
- Sudaryani T. 1996. *Kualitas Telur*. Cetakan I. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugitha, I. M. 1995. *Teknologi Hasil Ternak*. Diklat Kuliah. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Supardi, I., dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan* Cetakan ke- 1. Penerbit Alumni. Bandung.
- Suprpti, M. L. 2002. *Pengawetan telur*. Kanisius. Yogyakarta.
- 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 Internasional Agricultural Research. Bogor.
- Tjahjaningtyas. 2011. *Manggis Ratu Buah Kaya Manfaat*. Penerbit Stoamata. Surabaya.
- Trihendrokesowo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Wardana. 2010. *Telur* <http://kuliahpangan77/category/uncategorized/>. Diakses 22 Januari 2015.
- Wulandari, Z. 2004. *Sifat Fisiokimia dan Total Mikroba Pada Telur Itik Asin Hasil Teknik Penggaraman dan Lama Penyimpanan yang Berbeda*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yuniati, H. 2011. Efek penggunaan abu gosok dan serbuk bata merah pada pembuatan telur asin terhadap kandungan mikroba telur asin. *Pangan Gizi Makanan* 34 (2): 131-137