



DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1986. *Pengolahan Produk Unggas*. Jilid I. Universitas Andalas, Padang.
- Anonim. 2011. Serba-serbi Manfaat Telur dan Kandungannya. <http://lordbroken.wordpress.com> [Diakses pada tanggal 8 November 2015].
- 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
- Badan Standarisasi Nasional 2008. SNI 01-3926-2008. Telur Ayam Konsumsi. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Banwart, G. J. 1983. *Basic Food Microbiology*. Avi Publishing Company, Inc. Connecticut
- Bahri, S. 2008. Beberapa Aspek Keamanan Pangan Asal Ternak Di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian* 1(3): 225-242.
- Buckle, K. A. R. A. Edwards, G. H. Flead, dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Carter, F. L., A. M. Carlo and J. B. Stanley. 1987. Termiticidal Components of Wood Extracts : 7-Methyljuglone from Diospyros Virginia. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 26(4): 869-873.
- 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>. [Agustus 2016].
- Djanah, D. 1990. *Beternak Ayam*. CV. Yasaguna, Cetakan kedua, Surabaya.
- Denny W. Lukman dan Trioso P. 2009. *Penuntun Praktikum Higienis Pangan Asal Hewan*. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner Departemen Ilmu Penyakit Hewan dan Kesmavet Fakultas Kedokteran Hewan IPB. 43.
- Desmiaty, Y, Ratih H, Dewi M.A, Agustin R. 2008. 8, 106-109. Penentuan Jumlah Tanin Total pada Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk) dan Daun Sambang Darah (*Excoecaria bicolor* Hassk.) Secara Kolorimetri dengan Pereaksi Biru Prusia. *Ortocarpus*.



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.

- Djaafar E. Titiek dan Siti Rahayu, 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian dan Penyakit yang ditimbulkan dan Pencegahannya. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta*. Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo. Jakarta.
- Fitri A., 2007, Pengaruh Penambahan Daun Salam (*Eugenia Polyantha* Wight) terhadap Kualitas Mikrobiologi, Kualitas Organoleptis dan Daya Simpan Telur Asin pada Suhu Kamar. *Jurnal Peternakan*. 52 (1) Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hagerman, A. E. 2002. *Tanin Handbook*. Department of Chemistry and Biochemistry, Miami University.
- Hartono, T dan Isman. 2010. *Kiat Sukses Menetaskan Telur Ayam*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Humphrey, T. 2000. Public Health Aspect of *Salmonella* Infection. In: *Salmonella In Domestic Animal* (Eds. C. Wrey and A. Wrey). CAB International. UK.
- Idayanti, Darmawati. S, Nurullita. U. 2009. Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Lemari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba. Semarang. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*. 2 (1) : 19-26.
- Idris, S dan I. Thohari. 1993. *Telur dan Cara Pengawetannya*. Edisi Keempat. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Jay, J. M., 2000. *Modern Food Microbiology*, 6th. Ed. Aspen Publisher, Inc., Maryland.
- Karmila M., Maryati., Jusmawati. 2008. Pemanfaatan Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.), sebagai Alternatif Pengawetan Telur Ayam Ras. *Jurnal Nalar*. 1(7)2008, Hal. 320. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makassar. Makassar.
- Lestari. 2013. Pengawetan Telur dengan Perendaman Ekstrak Daun Melinjo (*Gnetum gnemon* linn). Tesis Pasca Sarjana Universitas Hasanuddin. Makassar.


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.

- Lingga E. 2014. Analisis Mutu Mikrobiologi Dan Uji Viskositas Formula Enternal Berbasis Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) Dan Telur Bebek. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mardiana, L dan Juwita, R. 2011. Ramuan dan Khasiat Sirsak Terbukti secara Ilmiah Tumpas Penyakit Kanker. Penebar Swadaya, Depok.
- Melia S. Juliyarsi I.Africon. 2009. Teknologi Pengawetan Telur Ayam Ras dalam Larutan Gelatin dari Limbah Kulit Sapi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Surabaya.
- Meiyanto E. 2009. Sirsak (*Annona Muricata* L.). Cancer Chemoprevention Research Center (CCRC). Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada.
- Murtijo, B. A. 1988. *Mengolah Itik*. Kanisius. Yogyakarta.
- Nugroho. W.S. 2005. Tingkat Cemaran *Salmonella* sp Pada Telur Ayam Ras di Tingkat Peternakan Kabupaten Sleman Kabupaten Yogyakarta. Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan 2005.
- Pelczar dan Chan . 1988. Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid 2. Jakarta : University Indonesia.
- Permatasari A, Besung, K., Mahatmi H., 2013. *Daya Hambat Perasan Daun Sirsak Terhadap Pertumbuhan Bakteri E. coli*. Bali. Laboratorium Mikrobiologi Veteriner. FKH Universitas Udayana.
- 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](http://food.oregonstate.edu/learn/egg.html). Diakses 04 november 2015.
- Putra, A. 2012. Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata*) terhadap Ekspresi Gen Caspase 1 pada Kultur Sel Kanker Serviks Uteri Hela. Fakultas Kedokteran Universitas Islam Bandung.
- Rashaf, 2007. *Pengelolaan Produksi Telur*, Yogyakarta,
- Rahmawati S. Setyawati TR. Yanti AP. 2014. Daya Simpan dan Kualitas Telur Ayam Ras Dilapisi Minyak Kelapa Kapur Sirih dan Ekstrak Etanol Kelopak Rosella. Pontianak. Fakultas MIPA Universitas Tanjung Pura. *Jurnal Peternakan*. 3(1) : 55-60.
- Robinson T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi* (Penerjemah Kosasih Padmawinata), penerbit ITB: Bandung.



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.

- Romanoff, A.L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Eggs*. John Wiley and Sons Inc. New York.
- Saleh, E., B.Kuntoro.,W. N. H. Zain., E. Purnamasari. 2012. *Buku Daras Teknologi Hasil Ternak*. Suska Press. Pekanbaru.
- Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sarati, A. 1999. Pemeriksaan Angka Kuman *Salmonella* sp., pada Air Susu Sapi Segar yang diperoleh dari penjual dikota Semarang. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sediaoetama Achmad Djaeni, 2008, Ilmu Gizi, Jakarta Timur: Dian Rakyat.
- Shofiyanto E, Azharuddin M, Yourista, Lusiana, dan Kusuma W, 2008. E-pack sebagai Teknologi Solusi Risiko Telur Pecah Dalam Distribusi dan Transportasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sirait, C. H. 1986. Telur dan Pengolahannya.Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Sriyuniarti, P. 2000. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Konsumsi dan Telur Biologis terhadap Kualitas Telur Komsumsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Stadelman, W. J. O.J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology*. 4th Ed Food Products Prees. An imprint of the Haworth press, inc, New York.
- Standarisasi Nasional Indonesia 2897-2008. Metode Pengujian Cemaran Mikrobiologi dalam Daging Telur, Susu, serta Hasil Olahannya. Badan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Steel, R.G. D and J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik, Jakarta. Terjemahan PT Gramedia.
- Subroto, A. dan Saputro, H. 2006. *Gempur Penyakit dengan Sarang Semut*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sudaryani. 2003, *Kandungan gizi telur*. Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara.
- Sulastri, T. 2009. Analisis Kadar Tanin Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol pada Biji Pinang Sirih (*areca catechu*.L). *Jurnal Chemica*, 10 (1).
- Sunarjono, H. 2005. Sirsak dan Srikaya: Budi Daya untuk Menghasilkan Buah


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.

Prima. Penebar Swadaya : Jakarta.

- Sunarlin, R. 1986. Akasia dan Jambu Biji sebagai Pengawet Telur. Media Peternakan Volume II. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprapti, M. L. 2002. *Pengawetan telur*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suranto.A. 2011. *Dasyatnya Sirsak Tumpas Penyakit*. Jakarta: Pustaka bunda.
- Syarief dan H. Halid. 1990. *Buku Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tien R. muhtadi. 1989. *Teknologi proses Pengolahan pangan*, Bogor: Departemen P dan K Dirjen Pendidikan tinggi pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Tranter, H. S. 1994. *Lysozyme, Ovotransferrin and Avidin*. In: "Natural Antimicrobial Systems and Food Preservation". CAB International. U.K.
- Trihendrokesowo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Ummah. M. K. 2010. *Ekstraksi dan Pengujian Aktivitas Antibakteri Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) (Kajian Variasi Pelarut)*, *Skripsi*. Fakultas Kimia UIN Malang, Malang.
- Volk and Wheeler. *Mikrobiologi Dasar*. Jilid 2 Edisi V. Penerbit Erlangga. Jakarta, 1990
- Widiana, R, Gustina Indriati, Indra Andika. 2012. *Daya Hambat Sari Daun Sirsak Terhadap pertumbuhan Bakteri E.coli*. Sumatra Barat : Program Studi Pend. Biologi STKIP PGRI Sumbar.
- Yulianto, T. 2011. *Pengaruh Penambahan Ekstra Daun 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.
- Zuhud, E. 2011. *Bukti Kedahsyatan Sirsak Menumpas Kanker*. Cet-1. Agromedia Pustaka: Jakarta.