



DAFTAR PUSTAKA

- © Hak Cipta Milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
- Adjirmi. 1999. *Warta Tumbuhan Obat Indonesia*. Kelompok Kerja Nasional Tumbuhan Obat Indonesia. Jakarta.
- Agus, G. T. K. 2002. *Intensifikasi Beternak Itik*. Agro Media Pustaka. Jakarta. 188-195 hal.
- Amina, S dan T. Isworo. 2010. Praktek Pengorengan Mutu Minyak Goreng Sisa pada Rumah Tangga di RT V RW III Kedung Mundu Tembalang Semarang. *Prosiding*. Seminar Universitas Muhammadiyah Semarang : 25 – 29.
- Apendi. K., Widayaka., S. 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.
- Ardiansyah., Nuraida, L. dan N. Andarwulan. 2003. 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.
- Aritonang, S. N., dan I. H. S. Rahayu. 1993. Pengaruh Penggaraman dan Penyimpanan Telur Itik Diasin Sebelum Direbus terhadap Daya Simpan Telur Asin. *Jurnal Media Gizi dan Keluarga*. 17(2): 42-46.
- Badarinath, A., K. Rao., C. S. Chetty., S. Ramkanth., T. Rajan and K. Gnanaprakash. A Review on In-vitro Antioxidant Methods : Comparisons, Correlations, and Considerations. *International Journal of PharmTech Research*, 2010: 1276-1285.
- Budisutiya dan E. Arisandi. 2006. Penggunaan Babakan Kulit Kayu Bakau (*Rhizophora mucronata* Lamck) sebagai Pengawet Telur Ayam Ras. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Hutan Fakultas Kehutanan. Universitas Lambung Mangkurat. Kalimantan.
- Dalimarta S. 2005. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1*. Trubus Agriwidya, Jakarta. 162-165 hal.
- Deptan. 2010. Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi. Jakarta. <http://www.deptan.go.id/pengumuman/nak032010/Booklet%20Telur.pdf>. Di akses pada 16 Oktober 2016.
- Fitri, A. 2007. Pengaruh Penambahan Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight) terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptis dan Daya Simpan Telur Asin pada Suhu Kamar. *Skripsi*. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

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.

- Filbert, H. S. J. Koleangan, M. R. J. Runtuwene dan V. S. Kamu. 2014. Penentuan aktivitas antioksidan berdasarkan nilai IC_{50} ekstrak methanol dan fraksi hasil partisinya pada kulit biji pinang yaki (*Areca vestiara giseke*). *Jurnal MIPA Universitas Sam Ratulangi*. 3(2): 149-154.
- Gunawan, M., Triatmo dan A. Rahayu. 2003. Analisis pangan: penentuan angka peroksida dan asam lemak bebas pada minyak kedelai dengan variasi menggoreng. *JSKA*. 6(3): 1-6.
- Harianto A. 2016. Proses Pembuatan Telur Asin. <http://www.indoforum.org/t34666/> diakses 13 juni 2017.
- Harismah, K., dan Chusniatun. 2016. Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia polyantha*) sebagai Obat Herbal dan Rempah Penyedap Makanan. *Warta LPM*. 19(2): 110-118.
- Harlina, P., W. Hu and A. M. Legowo. 2012. The Effect of Supplementation Garlic Oil as Antibacterial Activity and Salting Time on The Characteristics of Salted Egg. *J Applied Food Tech*. 1(4):121-128.
- Haryuni, R. D., R. Setyaningsih dan Suranto. 2003. Pengaruh Penggunaan Rempah-Rempah terhadap Kualitas Fillet Ikan Mas (*Cyprinus carpio L.*). *J. Enviro* 3(1): 10-17.
- Hermanto, S., M. Anna dan W. Prita. 2010. Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*. 1(6): 262-268.
- Julistri dan Bertha. 2010. Penentuan angka penyabunan dan asam lemak bebas (FFA). <http://btagallery.blogspot.com/2010/02/blog-post-4540.html>. diakses pada 28 november 2014. Makasar.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta. 316-317 hal.
- Kloppenbug-Versteegh J. 1983. Petunjuk Lengkap Mengenai Tanaman-tanaman di Indonesia dan Khasiatnya sebagai Obat-obatan Tradisional. *Prosiding*. Yayasan Dana Sejahtera. Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek)*. *eBook Pangan.com*. Diakses pada 10 Mei 2019.
- Kurniawan, M. A., Thohari, I dan Radiati, L. E. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) terhadap Kadar Asam Lemak Bebas (FFA), pH dan Kadar Kurkumin pada Telur Asin. *Jurnal Ilmu – Ilmu Peternakan*. 25(1) : 8-15.



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.

- Kuswandi, M., S. Irvati, R. D.T. Rahayu, dan A. Setyaningsih. 2000. “daya Antibakteri Minyak Atsiri Adas Manis (*Foeniculum vulgare*) terhadap Bakteri yang Resisten Antibiotik”. *Jurnal Pharmacon* 1(2): 5-11.
- Maligan., M. J. 2014. Analisis lemak dan minyak. <http://maharajay.lecture.ub.ac.id/files/2014/02/analisis-lemak-minyak1.pdf>. Diakses pada 28 november 2014. Makasar.
- Margaretta, S., Handayani, S. D., Indraswati, N., dan Hindarso H. 2011. Ekstraksi Senyawa Phenolic *Pandanus Amaryllifolius* Roxb sebagai Antioksidan Alami. *Widya Teknik*. 10 (1) : 21-30.
- Marsono, Y. 2008. Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 7(1) : 19-27.
- Moelock, F. A. 2006. Herbal and traditional medicine. National perspectives and policies in Indonesia. *Jurnal Bahan Alam Indonesia*. 5(1): 293-97.
- Modibbo, U. U., Osemehon, S. H., Shagal, M. H., Halilu, M. 2014. Effect of moisture content on the drying rate using traditional open sun and shade drying of fish. *IOSR J Applied Chem*. 7(1): 41-45.
- Mu’addimah., T. Ima dan R. Djalal. 2015. Pengaruh Kosentrasi Sari Kunyit Putih (*Curcuma Zediaria*) terhadap Kualitas Telur Asin ditinjau dari Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, Kadar Protein dan Kadar Garam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 46-53.
- Natural. 2006. “Daun Salam” (*Eugenia polyantha* Weight.). [http:// www.asiamaya.com / jamu / isi / salam_Eugeniapolyantha. htm](http://www.asiamaya.com/jamu/isi/salam_Eugeniapolyantha.htm). Diakses pada 18 Maret 2010.
- Novia, D., A. Rakhmadi, dan B. E. Wibowo. 2010. Studi Pembuatan Telur Asin Asap Menggunakan Sabut Kelapa. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Nugraha. B. A., Widayaka, K., dan Iriyanti. N. 2013. Penggunaan Berbagai Jenis Probiotik dalam Ransum terhadap *Haugh Unit* dan Volume Telur Ayam Arab. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(2): 606 – 612.
- Olaitan, A., Chukwudi, U., dan Margaret, Y. 2010. Antimicrobial Potentials of Some Spices on Beef Sold in Gwagwalada Market, FCT, Abuja. *Academia Arena*. 2(7) : 30-38.
- 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 25 Oktober 2016.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories-Analytical Progress*. 19 (2):701-705.



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.

- 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 01 November 2016.
- Putra, Z. 2009. Pelajaran Terbentuknya Telur. Bandung. *Artikel*. Di akses pada 16 Oktober 2016.
- Putri, A. A. S. dan N. Hidajati. 2015. Uji aktivitas antioksidan senyawa fenolik ekstrak metanol kulit batang tumbuhan nyuru batu (*Xylocarpus moluccensis*). *Journal of Chemistry*. 4(1): 1-6.
- Rachmawan, 2001. *Penanganan Telur dan Daging Unggas*. Erlangga: Bandung. 46 hal.
- Raharjo, S. 2005. *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 159 hal.
- Ramadhani, P., I. Thohari., dan H. Evanuarini. 2017. Pengaruh Penambahan Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) pada Pembuatan Telur Asin terhadap Kadar Garam, Kadar Lemak, Kadar Asam Lemak Bebas (FFA) dan Warna Kuning Telur. *Thesis*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Renhoran dan Mawaddah, 2012. Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Ekstrak Sargassum Polycystum, *Skripsi*, Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh, *Majalah Jurnal Indonesia* 12, (1), 53-58.
- Romanoff, A. L. and A. J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. John Wiley and Sons Inc. New York. 918 p.
- Rosalina dan Resy. 2009. Efek Rumput Laut *Euchema* sp. terhadap kadar glukosa darah dan jumlah monosit pada tikus wistar yang diinduksi aloksan, *Karya Ilmiah*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Salamah. N dan L. Farahana. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Herba Pegagan (*Centella asiatica* L) dengan Metode Fosfomolibdat. *Jurnal Pharmacia*. 4(1) : 23-30.
- Santoso, U. 1999. Hasil Pertanian Pokok Bahasan Metode Analisis Hasil-Hasil Pertanian. *Hand Out*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada. Press. Yogyakarta. 199-312 hal.
- Sopiyudin, D. M. 2010. Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan. PT. Epidemiologi Indonesia. Jakarta. 238 hal.



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.

- Srigandono, B. 1986. *Ilmu Unggas Air*. UGM Press. Yogyakarta. 158 hal.
- Sudarsono., D. Gunawan., S. Wahyono., I. A. Donatus., dan Purnomo. 2002. *Tumbuhan obat II, Sifat-sifat dan Penggunaan*. Pusat Studi Obat Tradisional. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 733 hal.
- Sumarni dan Djuarnani, N. 1995. *Diktat Penanganan Pasca Panen Unggas*. Departemen Pertanian. Balai Latihan Pertanian ternak. Yogyakarta.
- Sunarni,T. 2005. Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa kecambah dari Biji Tanaman Familia *Papilionaceae*. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 2(2): 53-61.
- Suprpti, M. L. 2002. *Pengawetan Telur*. Kanisius. Yogyakarta. 76 hal.
- Tahir, I., Wijaya, K., Widianingsih, D. 2003. Terapan Analisis Hansch untuk Aktivitas Antioksidan senyawa Turunan Flavon/Flavonol. *Seminar on Chemometrics- Chemistry*. Dept Gadjah Mada University.
- Tamat, S. R. 2007. Aktivitas antioksidan dan toksisitas senyawa bioaktif dari ekstrak rumput laut hijau *Ulva reticulate* Forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5(1) :80-87.
- Trihendrokesowo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pangan*. Universitas Gajah Mada Press.Yogyakarta. 140 hal.
- Trilaksani, W. 2003. Antioksidan : Jenis, Sumber, Mekanisme kerja dan Peran terhadap Kesehatan. Available from http://www.rudyc.com/PPS_702-ipb/06223/wini_trilaksani.htm. Accessed Februari 3, 2017.
- Tulung, Y. L. R., N. Suartha., H. Hetharie., H. Mahatmi., J. S. Saerang., W. Batan., J. A. N. Masriat. 2003. Telur sebagai Imunoterapi Penyakit Menular. *Makalah*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wardana. 2010. Telur. [http //kuliahpangan 77. Word press .com /category /uncategorized /](http://kuliahpangan77.wordpress.com/category/uncategorized/). Di akses pada 16 Oktober 2016.
- Wibawanti J. M. W., A. Hintonodan., Y. B. Pramono. 2003. The Characteristics of Salted Egg in the (NaCl) Used for ThePreservation of Natural Casings. *Food Microbiol*. 23(7): 657-662.
- Widiawati, A. W. 2005. Potensi Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dan Biji Jinten Hitam (*Nigella sativa* Linn) sebagai Kandidat Obat Herbal Terstandar Asam Urat. *Pharmacon*. 13(1):30-36.
- Winarno, M. W. 1998. “Terapi Alternatif: Jambu Biji”. *Intisari*. <http://www.indonesia.com/intisari/1998/november/alternatif.html>. Di akses pada 25 Oktober 2016.
- Yuniati, S. 2000. *Faktor Penyebab Penurunan Kualitas Interior Telur Ayam*. FMIPA Universitas Terbuka. Jakarta. 351-357 hal.