

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis Association Of Official Analytical Chemist. Washington D.C.
- Apendi, K. Widayaka dan J. Sumarsono.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.
- Asmayani, E. Abustam, dan Irmawati.2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dan Asap Cair (Liquid Smoke) Dengan Lama Pengasapan Terhadap Kualitas Kedalaman Rongga Udara dan Lemak Kuning Telur. JIIP. 1(2) : 125-134.
- Budisutiya dan E. Arisandi.2003. Penggunaan Babakan Kulit Kayu Bakau (*Rhizophora mucronata Lamck*) Sebagai Pengawet Telur Ayam Ras. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Hutan Fakultas Kehutanan. Universitas Lambung Mangkurat. Kalimantan.
- Budiyanto, D. Silsia. Z. Efendi dan R. Janika. 2010. Perubahan Kandungan B- Karoten, Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan. Agritech. 30(2) :75 – 79.
- Chao, W. W. 2001. Studies on The Antioxidative Activities of Hsian-Tsao (*Mesona procumbens Hemsl*) Leaf Gum. Journal Agriculture Food Chemistry. 49 (2) : 963-968.
- Damayanti, A. 2008. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Yang Direndam Pada Konsentrasi Garam dan Umur Telur Yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Faiz, H., I. Thohari, dan Purwadi. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Terhadap Total Fenol, Kadar Garam, Kadar Lemak dan Tekstur Telur Asin. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 24 (3) : 38-44.
- Hidayati, N. dan D. Sulistyawati. 2015. Pengaruh Variasi Konsentrasi Seduhan Teh Hitam Selama Tiga Hari Perendaman Terhadap Perubahan Kadar Kolesterol Telur Asin Olahan. Seminar Nasional. 67-76.
- Kaewmanee, T., S. Benjakul and W. Visessanguan. 2009. Change In Chemical Composition, Physical Properties and Microstructure of Duck Egg as Influenced by Salting. Journal of Food Chemistry. 112(1) : 560-569.
- Kartina. 2017. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Sirsak Sebagai Pengawet Telur Ayam Ras dan Umur Telur Terhadap Kualitas Organoleptik. Skripsi. Universitas Hasanuddin. 1-45.
- Kurniawan, M. A., I. Thohari dan L. E. Radiati. 2016. 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.
- Lawless, H.T. and H. Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food. New York : Springer.
- Lesmayati, S. dan E.S. Rohaeni. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Prosiding Seminar Nasional. 595-601.

- Lukman, H. 2008. Pengaruh Metode Pengasinan dan Konsentrasi Sodium Nitrit Terhadap Karakteristik Telur Itik Asin. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 11(1) : 9-17.
- Masluhah, Y. L., T. D. Widyaningsih, E. Waziroh, N. Wijayanti dan F. H. Sriherfyna. 2016. Faktor Pengaruh Ekstraksi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl) Skala Pilot Plant. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 4(1) : 245-252.
- 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.
- Nuruzzakiah, H. Rahmatan dan D. Syafrianti. 2016. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Telur Bebek. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. 1(1) : 1-9.
- Octarisa, R., R. S. S. Santoso dan Sukardi. 2013. Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka Dengan Telur Asin dan Lama Pengukusan Pada Pembuatan Kerupuk Telur Terhadap Kadar Garam dan Kesukaan Rasa. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1) : 157–162.
- Pratiwi, R. A. D. 2011. Pengaruh Tekanan dan Waktu Pemeraman Terhadap Kadar Garam dan Pengujian Sifat Organoleptik Pada Pembuatan Telur Asin Berbasis Dehidrasi Osmosis Bertekanan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Putri, S. I. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol dan

Karakteristik Sensoris Pada Telur Asin.Skripsi.
Universitas Sebelas Maret.

- Roberts. J.R. 2004.Factors Affecting Eggs Internal Quality In Laying Hens. SAS Institute.
- Rukmiasih, N. Ulupi dan W. Indriani. 2015. **Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman Dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam Yang Berbeda.**Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 3(3) : 142-145.
- Senditya, M., M.S. Hadi, T. Estiasih dan E. Saparianti. 2014. Efek Prebiotik dan Sinbiotik Simplisia Daun Cincau Hitam (*Mesona palustris Bl*) Secara In Vivo. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3) : 141-151.
- Septiana, A., T. Muchtadi dan F. R. Zakaria. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Diklorometana dan Air Jahe (*Zingiber officinale roscoe*) pada Asam Linoleat.Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 8(2) :1 - 9.
- Tasia, W.R.N. dan T.D. Widyaningsih.2014. Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris Bl.*), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional.Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4) : 128-136.
- Winarno, F.G., dan S. Koswara. 2002. Telur Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. Bogor : M-Brio Press.
- Wulandari, Z. 2002. Sifat Organoleptik, Sifat Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Pemeraman Dengan Tekanan.Tesis.Institut Pertanian Bogor.

- Yahya, D.R., D.A.A. Posmaningsih dan N. Notes. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averhoa bilimbi*) Pada Perebusan Telur Asin Terhadap Nilai Angka Kuman dan Uji Organoleptik. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 4(2) : 162-168.
- Yosi, F., N. Hidayah, Jurlinda dan M.L. Sari. 2016. Kualitas Fisik Telur Asin Itik Pegagan Yang Diproses Dengan Menggunakan Abu Pelepeh Kelapa Sawit dan Asap Cair. *Buletin Peternakan*. 40(1) : 66-74.
- Yuniati, H. 2011. Efek Penggunaan Abu Gosok dan Serbuk Bata Merah Pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Mikroba Dalam Telur. *PGM*. 34(2) : 131-137.
- Yuniati, H. dan Almasyhuri. 2012. Pengaruh Perbedaan Media dan Waktu Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Iodium Telur. *Media Litbang Kesehatan*. 22(3) : 138-143.
- Yustinah dan R.R. A. N. Rahayu. 2014. Pengaruh Lama Proses Adsorpsi Terhadap Penurunan Kadar Asam Lemak Bebas (FFA) dan Bilangan Peroksida (PV) Pada Minyak Sawit Mentah (CPO) Menggunakan Biadsorben Dari Enceng Gondok. *Jurnal Teknologi*. 6(2) : 131-136.
- Yunahara, F., G. Gugun dan A. Nindy. 2013. Uji Toksisitas Ekstrak dan Fraksi Dalam Daun Cincau Hitam (*Mesona palustris B.*) dan Caun Cincau Hijau (*Cyclea barbata L. Miers*). *Seminar Nasional*. 1-7.
- Yuwano, S. S. 2015. Cincau Hitam (*Mesona Palustris Bl.*). <http://darsatop.lecture.ub.ac.id>. Diakses tanggal 4 Juni 2015.