

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. 2013. Uji *Salmonella-Shigella* pada telur ayam yang disimpan pada suhu dan waktu yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Edu Research*, 2(1): 35–46.
- Afiyah, D.N. & Rahmawati, N. 2017. Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Telur Ayam Ras di Pasar Tradisional Kota Kediri dalam *Seminar Nasional Hasil Penelitian Universitas Kanjuruhan Malang 2017*, Universitas PGRI Kanjuruhan, Malang, 1 Agustus 2017.
- Agency for Toxic Substances and Disease Registry (ATSDR). 2016. *Toxicological Profile for Hydrogen Sulfide and Carbonyl Sulfide*. Atlanta, GA: U.S. Department of Health and Human Services, Public Health Service.
- Andani, S.R. 2013. *Fuzzy Mamdani* dalam Menentukan Tingkat Keberhasilan Dosen Mengajar. Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional Informatika (semnasIF 2013)*, UPN Veteran, Yogyakarta, 18 Mei 2013.
- Astawan, M. & Wresdiyanti. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Surakarta.
- Ayuningtias, L.P., Irfan, M. & Jumadi. 2017. Analisa perbandingan *logic fuzzy* metode *Tsukamoto*, *Sugeno*, dan *Mamdani* (studi kasus: prediksi jumlah pendaftaran mahasiswa baru fakultas sains dan teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung). *Jurnal Teknik Informatika*, 10(1): 9–16.
- Azka, A.B.F., Kholis, M.N. & Utama, S.N. 2020. Rancang bangun alat deteksi dan sortasi mutu telur berbasis mikrokontroler Arduino Uno. *Agroindustrial Technology Journal*, 04(01): 41–52.
- Chen, G. & Pham, T.T. 2000. *Introduction to fuzzy logic, and fuzzy control system*. US: CRC Press.
- Christover, D., Panca, A.Y., Purnomo, J.A. & Yusup, M.M. 2019. Rancang bangun alat pendeteksi kebusukan telur menggunakan metode fuzzy logic berbasis mikrokontroler arduino nano 328. *Jurnal Sains Terapan*, 5(1): 1–6.
- Djaelani, M.A. 2016. Ukuran rongga udara, pH telur dan diameter putih telur, ayam ras (*Gallus L.*) setelah pencelupan dalam larutan rumput lau dan disimpan beberapa waktu. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 1(1): 19–23.
- Haryoto. 2002. *Pengawetan Telur Segar*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hasugian, I.A., Sidauruk, P.H., & Zalukhu, A. 2020. Evaluasi ekonomi teknik pada usaha bengkel las (studi kasus bengkel las XYZ, Medan, Sumatra Utara). *Bulletin Utama Teknik*, 15(2): 190–195.
- Idayanti., Darmawati, S. & Nurullita, U. 2009. Perbedaan variasi lama simpan telur ayam pada penyimpanan suhu almari es dengan suhu kamar terhadap total mikroba. *Jurnal Kesehatan*, 2(1): 19–26.
- Jazil, N., Hintono, A. & Mulyani, S. 2013. Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1): 43–47. <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/106> diakses 15 Januari 2021.

- Jones, D.R. & Musgrove, M.T. 2005. Effects of extended storage on egg quality factors. *Journal of Poultry Science*, 84: 1774–1777.
- Juansah, J., Irmansyah, & Kusnadi. 2009. Sifat listrik telur ayam buras selama penyimpanan. *Media Peternakan*, 32(1): 22–30.
- Junaidi & Prabowo, Y.D. 2018. *Project Sistem Kendali Elektronik Berbasis Arduino*. Bandar Lampung: Aura. <http://repository.lppm.unila.ac.id/7492/1/Buku%20Mikrokontroler.pdf>. ISBN 978-602-5636-46-2 diakses 4 Desember 2020.
- Komariyah, S., Yunus, R.M. & Rodiyansyah, S.F. 2016. Logika fuzzy dalam sistem pengambilan keputusan penerimaan beasiswa. Fakultas Teknik, Universitas Majalengka, Majalengka. <http://jurnal.unma.ac.id/index.php/ST/article/download/225/209> diakses 29 Januari 2021.
- Kurtini, T., Nova, K., & Septinova, D. 2011. *Produksi Ternak Unggas*. Anugrah Utama Raharja. Bandar Lampung.
- Lupu, J.S.I., Wuri, D.A. & Detha, A.I.R. 2016. Perbandingan kualitas telur ayam kampung yang disimpan pada suhu ruangan dan suhu lemari pendingin ditinjau dari tinggi kantung hawa, indeks kuning telur, indeks albumin, *haugh unit* dan *total plate count* (TPC). *Jurnal Veteriner Nusantara*, 1(1): 46–52.
- Mahesa, I., Putrada, A.G. & Abdurohman, M. 2019. Egg quality detection system using fuzzy logic method. *Kinetik: Game Technology, Information System, Computer Network, Computing, Electronics, and Control*, 4(3): 207–216.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2017. *Outlook Telur*. Sekretariat Jenderal, Kementrian Pertanian, Jakarta. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/outlook/2017/Outlook%20Telur/files/assets/basic-html/page15.html> diakses 28 Januari 2021.
- , 2018. *Statistik Konsumsi Pangan*. Sekretariat Jenderal, Kementrian Pertanian, Jakarta. http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page2.html
- Putri, D.A.M., Djaelani, M.A. & Mardiyati, S.M. 2016. Bobot, Indeks Kuning Telur (IKT), dan Haugh Unit (Hu) telur ayam ras setelah perlakuan dengan pembungkusan pasta rimpang temulawak. *Bioma*, 18(1): 7–13. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/bioma/article/viewFile/17138/12342> diakses 28 Januari 2021.
- Ramadhani, N., Herlina. & Pratiwi, A.C. 2018. Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode spektrofotometri sinar tampak. *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2): 53–56. DOI: 10.26874/kjifv6i2.142.
- Refriyetti, W. 2011. Mutu Fisik Telur Ayam Ras (Studi Kasus di Pasar Simpang Baru Kota Pekanbaru). *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru. http://repository.uin-suska.ac.id/2211/1/2011_201115.pdf diakses 15 Januari 2021.

- Rihardi, S. 2013. Detektor Kondisi Kelayakan Pada Telur Ayam Buras Dengan Menggunakan *Fuzzy Logic*. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Jember.
- Saelan, A. 2009. Logika *fuzzy*. Fakultas Teknik, Institut Teknologi Bandung, Bandung. https://informatika.stei.itb.ac.id/~rinaldi.munir/Matdis/2009-2010/Makalah_0910/MakalahStrukdis0910-107.pdf diakses 4 Desember 2020.
- Saraswati, D. 2012. Uji Bakteri Bakteri *Salmonella* sp. Pada Telur Bebek, Telur Puyuh dan Telur Ayam Buras yang di Perdagangan di Pulau Liliwo Kota Gorontalo. *Tesis*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Telur Ayam Konsumsi*. Badan Standardisasi Nasional, Indonesia. http://blog.ub.ac.id/cdrhprimasanti90/files/2012/05/13586_SNI-3926_2008-Telur-Konsumsi.pdf diakses 15 Januari 2021.
- Sudaryani, T. 2006. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak*. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu.
- Suprpti, L. 2002. *Pengawetan Telur*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susilo, F. 2018. *Himpunan dan Logika Kabur Serta Aplikasinya*. Yogyakarta: Matematika.
- Tamiru, H., Duguma, M., Furgasa, W. & Yimer, L. 2019. Review on chicken egg quality determination, grading and affecting factors. *Asian Journal of Medical Science Research & Review*, 1(1): 34–42. https://www.researchgate.net/publication/330597988_REVIEW_ON_CHICKEN_EGG_QUALITY_DETERMINATION_GRADING_AND_AFFECTING_FACTORS diakses 27 Januari 2021.
- Umar, R.Z. 2017. Karakteristik Fisik dan Fungsional Telur Konsumsi yang Difermentasi dengan Bakteri *Lactobacillus plantarum* pada Suhu dan Lama Inkubasi yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. <https://core.ac.uk/download/pdf/83870369.pdf> diakses 27 Januari 2021.
- Vinsensia, D. 2015. *Study* tentang aplikasi *fuzzy logic* Mamdani dalam penentuan prestasi belajar siswa (*study* kasus: SMP pembangunan nasional Pagar Merbau). *Jurnal Mantik Penusa*, 18(2): 112–117 <http://e-jurnal.pelitanusantara.ac.id/index.php/mantik/article/download/230/139> diakses 01 Februari 2021
- Wicaksono, M.F. & Hidayat. 2017. *Mudah Belajar Mikrokontroler Arduino*. Bandung: Informatika Bandung.