

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah. Semarang. http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji_Organoleptik_Produk_Pangan.pdf akses tanggal 24/10/2015.
- Akbarillah, T., Kususiya., dan Hidayat, 2010. Pengaruh Penggunaan Daun Indigofera Segar Sebagai Suplemen Pakan Terhadap Produksi dan warna Yolk Itik. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* Vol. 5, No. 1. ISSN 1978-3000. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Apendi, K. Widayaka, dan J. Sumarmo. 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. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Fachraniah., Z. Fona, dan Z. Rahmi. 2009. Peningkatan Kualitas Asap Cair Dengan Distilasi. *Jurnal Reaksi (Journal Of Science and Technology)* Vol. 7(14). Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Lhokseumawe.
- Fuadi, G. 2010. Pengaruh Lama Pengasapan dengan Bahan Bakar Sabut Kelapa (Coco Fiber) dan Penyimpanan Telur Asin Asap terhadap Nilai Gizi Organoleptik. *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.
- Darmadji, P., Supriyadi, dan C. Hidayat. 1996. Produksi Asap Rempah Cair. Dari Limbah Padat remaph dengan Cara Piroksa. Laporan Penelitian Mandiri. PPP. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Vol. 19:11-15.
- Djaafar, T. F. 2007. Telur Asin Omega-3 Tinggi. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 29 No. 4. Yogyakarta. <http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/wr294078.pdf> akses tanggal 24/10/2015.
- Ginting, N. 2007. *Penuntun Praktikum Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal. 8.
- Kartika, B.P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). Ebook Pangan.com. http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/upload/2013/07/Teknologi_Pengolahan_Telur.pdf akses tanggal 24/10/2015.

- Lesmayati, S., dan E. S. Rohaeni. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi"*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Kalimantan Selatan.
- Margono. 2000. *Pengawetan Telur Asin dalam Kualitas Produksi Telur*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Novia, D., A. Rakhmadi, dan B. Eko. 2009. Studi Pembuatan Telur Asin Asap Menggunakan Sabut Kelapa. *Artikel Ilmiah Penelitian Dosen Muda*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang. Hal. 2.
- Novia, D., I. Juliyarsi, dan G. Fuadi. 2012. Kadar Protein, Kadar Lemak Dan Organoleptik Telur Asin Asap Berbahan Bakar Sabut Kelapa. *Jurnal Peternakan Vol 9(1) : (35 - 45)*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang.
- Oktaviani, H., N. Kariada, dan N. R. Utami. 2012. Pengaruh Pengasinan terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek yang Diberi Limbah Udang. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Semarang. ISSN 22526277. Semarang. Hal. 110.
- Sahara, E., 2010. Peningkatan Indeks Warna Kuning Telur dengan Pemberian Tepung Daun Kaliandra (*Calliandra calothyrsus*) dan Kepala Udang dalam Pakan Itik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 5. No. 1. ISSN 1978 – 3000*. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan. Hal. 13-14.
- Simanjuntak, O. K., S. Wasito, dan K. Widayaka. Pengaruh Lama Pengasapan Telur Asin Asap dengan Menggunakan Serabut Kelapa Terhadap Kadar Air dan Jumlah Bakteri Telur Asin Asap. *Jurnal Ilmiah Peternakan 1 (1) : 195-200*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara. Semarang.
- Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Pusat Layanan Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Terjemahan B, Soemantri. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suryatno, H., Basito, dan E. Widowati. 2012. Kajian Organoleptik, Aktivitas Antioksidan, Total Fenol Pada Variasi Lama Pemeraman Pembuatan Telur Asin yang Ditambah Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 (1) : 118-125*. Universitas Sebelas Maret.

- Widyantoro, B., M. Sulistyowati, dan S. Wasito. 2013. Evaluasi Kadar Air Dan Jumlah Bakteri Pada Telur Asin Asap (*Smoked Salty Egg*) Dengan Menggunakan Bahan Bakar Sekam Padi. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):276-281. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Wikanastri, H., dan Nurrahman. 2006. Studi Tentang Perubahan Kadar Iodium Dan Sifat Organoleptik Pada Proses Pembuatan Dan Waktu Simpan Telur Asin. *Jurnal Litbang Universitas Muhammadiyah Semarang*. Semarang. Hal. 55.
- Yefrida, Y. K. Putri., R. Silvianti., N. Lucia., Refilda dan Indrawati. 2008. Pembuatan Asap Cair dari Limbah Kayu Suren (*Toona sureni*), Sabut Kelapa dan Tempurung Kelapa (*Cocos nucifera* Linn). *Jurnal Ris Kim*. 1(2) : 187-191.
- Zuraida, I. 2008. Kajian Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Daya Awet Bakso Ikan. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 38-39.

