

DAFTAR PUSTAKA

- Apendi. 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.
- Balunas, M.J, R.W, Brueggemeir, and A.D. Kinghorn. 2008. "Xanthonenes from the botanical supplement mangosteen (*Garcinia mangostana*) with aromatase inhibitor activity". *J. Nat Prod*, 71 (7) : 1161-1166.
- Budiman, A. 2012. "Studi Eksperimental Pengaruh Konsentrasi Larutan terhadap Laju Pelepasan Material Terhadap Laju Pelepasan Material pada Proses Elektrochemical Machining". *Jurnal Teknik POMITS* vol. 1, No 1(1-5).
- Cornelia, A. 2013. "Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis". *Indonesia Medicus Veterinus*. 3 (2) : 112-119.
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan. Edisi Kedua*. Terjemahan K. Padmawinata. Penerbit ITB, Bandung.
- Elvriani, Y. 2010. "Ekstraksi Tanin dari Kulit Buah Manggis dengan Variasi Konsentrasi Solven, Rasio Bahan terhadap Solven dan Waktu Ekstraksi". *Laporan Penelitian*. Jurusan teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Harwood, L.M dan C.J. Moody. 1989. *Experimental Organic Chemistry, Principles and Practice*. Blackwell Scientific Publications : Oxford, London.
- Ho, C.K, Y.L. Huang, and C.C. Chen. 2002. Garcinone E, a xanthone derivative, has potent cytotoxic effect against hepatocellular carcinoma cell lines. *Planta Med.*, **68(11)**:975-979.
- Idris, S. 1984. *Telur dan Cara Pengawetannya*. Inter Report 14 Nuffic-Unibraw, Malang
- Indriyani, S. 2014. Pengaruh Cara Pemasakan Telur Asin Niaga Petelur yang Berbeda Terhadap Kadar Garam dan Kesukaan. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 2(1): 52-57
- Ji, X, B. Avula, and Y. L. Khanx. 2007. Quantitative and Qualitative Determination of Six Xanthonenes in *Garcinia mangostana* L. By LC-PDA dan LC-ESI-MS *J Pharm. Biomed. Anal.* 43: 1270-1276.

- Jung, H. A, B. N. Su, W. J. Keller, and A. D. Kinghorn. 2006. Antioxidant Xanthones From The Pericarp Of *Garcinia Mangostana* (Mangosteen). *J Agric. Food Chem.* 54: 2077-2082.
- Kartika, B. P. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Pres. Jakarta
- Kistianti, M.K dan Suprpto. 2013. “Elektrolisis Garam Grosok dengan Merkuri dan Polivinil Asetat Komersial (Kanebo) sebagai Pemisah Anolit Katolit : Perbandingan Kadar Natrium”. *Jurnal Sains dan Seni POMITS Vol. 2, No. 2* (2337-3520).
- Kurniawan, M.A. 2014. “Pengaruh Penambahan Sari Temulawak terhadap Kadar Asam Lemak Bebas (FFA), pH, dan Kadar Kurkumin pada Telur Asin”. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 25 (1) : 8-15.
- Lestari, S. 2005. *Pengaruh Penyimpanan dan Pengeringan Biji Bixa Orellana Terhadap Total Zat Warna Ekstrak Biksin*. UGM Press. Yogyakarta.
- Lukito, G. A. 2012. Pengaruh berbagai Metode Pengasinan Terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Telur Puyuh Asin. *Animal Agricultural Journal*. Vol. 1 (1) : 829-838
- Matsumoto, K, Y. Akao, Y. Kobayashi, K. Ohguchi, T. Ito, and T. Tanaka. 2003. Induction of apoptosis by xanthones from mangosteen in human leukemia cell lines. *J. Nat. Prod.* 2003, 66, 1124-1127.
- Nielsen, S. S. 2003. *Food Analysis 3rd edition*. Kluwer Academic / Plenum Publisher. USA, New York.
- Ningsih, D. 1984. *Kadar Garam dan Cara Pembuatan Telur Asin yang Beredar Di Eks Karisidenan Banyumas. Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto
- Nurhidayat, Y, 2013. “Kadar Garam, Kemaksiran dan Tektur Telur Asin Ayam Niaga yang Dimasak dengan Cara Berbeda”. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(3) : 813-820.
- Putri, I. S. I. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol Dan Karakteristik Sensoris Pada Telur Asin. *Skripsi Penelitian Mahasiswa Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta*. Surakarta.

- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Soekarto, S. T. 1995. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Suryanto, H. 2012. Kajian Organoleptik, Aktivitas Antioksidan, Total Fenol pada Variasi Lama Pemeraman Pembuatan Telur Asin yang Ditambah Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol.1 No.1
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Terjemahan B. Sumantri. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *Telur Asin 01-4277*. Badan Standarisasi Nasional
- Obolskiy, D, I. Pischel, I. Siriwatanametanon, and M. Heinrich. 2009. *Garcinia Mangostana L.: A Phytochemical and Pharnalological Review. Pythotherapy Research 23(8): 1047-1065.*
- Qosim, W. A. 2007. Kulit Manggis Sebagai Antioksidan. <http://www.pikiran-rakyat.com> (tanggal 12 Mei 2015)
- Robinson. 1995. *Phyto-chemistry in Plants*. Di dalam : Naidu, A. S. (ed). 2000. *Natural Food Antimicrobial Systems*. CRC Press. USA.
- Warisno. 2005. *Membuat Telur Asin Aneka Rasa*. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Weecharangsan, P. W, P. Opanasopit, M. Sukma, T. Ngawhirunpat, U. Sotanaphun, and P. Siripong. 2006. Antioxidative and Neuroprotective Activities of Extracts From the Fruit Hull of Mangosteen (*Garcinia mangostana* L.). *Med. Princ. Pract.* 15: 281-287.
- Wijaya, L. A. 2010. Kandungan Antioksidan Ektrak Tepung Kulit Manggis pada Berbagai Pelarut, Suhu, dan Waktu Ekstraksi. *Skripsi*. IPB. Bogor
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Winamo, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Winiarti, E. 2004. *Laporan Kegiatan Penelitian dan Pengkajian*. Yogyakarta : BPTP Yogyakarta
- Zadernowski, R, S. Czaplicki, dan M. Naczsk. 2009. Phenolic acid profiles of mangosteen fruits (*Garcinia mangostana*). *J Food Chem.* 112: 685–689.