

DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, S. N. 1993. *Pengaruh lama penggaraman dan penyimpanan telur itik diasin sebelum direbus terhadap daya simpan telur asin. Jurnal Penelitian Andalas*. Edisi Pertanian no 13/ Mei/ Tahun V/ 1993, Padang.
- Aryanti, N. 2008. *Cara Pemasakan Telur Asin Terhadap Kadar Garam dan Jumlah Mikroba dengan Lama Penyimpanan Berbeda*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Astawan, M. W dan Astawan, M. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. CV. Akamedia Presindo, Jakarta.
- Astawan, M. 2006. *Telur asin, aman dan penuh gizi*. [http://www. Direktorat Jenderal Pengawas Obat dan Makanan. 1992](http://www.DirektoratJenderalPengawasObatdanMakanan.1992).
- Budiman, A., A. Hintono, dan Kusrahayu. 2012. *Pengaruh Lama Penyangraian Telur Asin setelah Perebusan terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasinan dan Tingkat Kekenyalan*. Universitas Diponegoro. Semarang. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 1 (2) : 219-227.
- Departemen Kesehatan. 2005. *Telur*. <http://pusat.jakarta.go.id/ternak/datsu.html>. [20 januari 2015].
- Departemen Pekerjaan Umum. 1989. *Spesifikasi Bahan Bangunan Bagian A (SK SNI S-02-1989-F)*. Yayasan Lembaga Pendidikan Masalah Bangunan. Bandung.
- Harris, R.S. dan E. Karmas. 1989. *Nutritional Evaluation of Food Processing*. Penerjemah Suminar achmad. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Kastaman, R., Sudaryanto dan B. H. Nopianto. 2010. *Kajian Proses Pengasinan Telur metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman*. *Jurnal Teknik Industri Pertanian* 19(1): 30-39.
- Kurniaty, D. F. 2010. *Bata Ekspas Sebagai Sebagai Alternatif Material Dinding Untuk Rancangan Bangunan*. *Jurnal. Jurusan Teknik Sipil Fakultas Teknik - Universitas Tadulako*. Sulsel.
- Menegristek. 2000. *Telur Asin*. Kantor. Menegristek bidang pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta <http://www.ristek.go.id>. Diakses 12 Februari 2015

- Mustafid. 2007. *Kajian Lama Penyimpanan Dalam Cara Pemasakan Yang Berbeda Terhadap Kadar Air dan Jumlah Mikroba Telur asin*. Fakultas Peternakan Univeritas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Safrullah, A. Saifuddin dan Nurhaedar J. 2014. Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Protein Dan Kadar Garam Telur Asin. Universitas Hasanuddin. Program studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat, Makasar.
- Sarwono, B. 1995. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Stadelman , W . J .and O . J .Coteril . 1995. *Egg science and Technology* . 4 th Ed . Food Product Press . An Imprint of the Hawort Press . In Inc , New York.
- Steel, R. G. D. dan Torrie, 1991. *Principles and Procedure of Statistic*. Terjemahan oleh B. Sumantri. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi Kedua. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ketiga. Liberty. Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 1996. *Telur dan hasil olahannya*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Suprpti, L. M. 2002. *Pengawetan Telur :Telur Asin, Tepung Telur dan Telur Beku*. Kanisius. Yogyakarta
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Soeparno, 1996. *Pengolahan Hasil Ternak*. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Warisno. 2005. *Membuat Telur Asin Aneka Rasa*. Agro media Pustaka, Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Bio Press. Bogor.
- Wulandari, Z. 2004. *Sifat Organoleptik, Sifat Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Penggaraman dengan Tekanan*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.