

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.
- 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](http://www.DirektoratJenderalPengawasObatdanMakanan). 1992. Farmakope Indonesia: "Batas Maksimum Cemaran Mikroba Makanan, SNI No. 19-2897-1992". Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Budiman, A., A. Hintono., dan Kusrahayu. 2012. *Pengaruh Lama Penyangraian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasinan & Tingkat Kekenyalan*. *Animal Agriculture Journal*. 1 (2) : 209-227.
- Chi, S.P. and K.H. Tseng. 1998. Physicochemical properties of salted pickled yolk from duck and chicken eggs. *Jurnal Food Science*. 63 : 27-30.
- Damayanti, A. 2008. *Siat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Telur Asin Yangn Direndam Pada Konsentrasi Garam dan Umur Telur Yang Berbeda*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Deputi Menegristek. 2000. *Telur Asin*. Kantor. Deputi Menegristek bidang pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta <http://www.ristek.go.id>. Diakses 12 Februari 2015
- Departemen Kesehatan. 2005. *Telur*. <http://pusat.jakarta.go.id/ternak/datsu.htm> [20 januari 2015].
- Hidayat, R. 2005. *Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Pada Medium Pengasin Yang berbeda Terhadap Sifat Organoleptik*. *Skripsi* Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. 36 hal. (Tidak dipublikasikan)
- Kartika, B.P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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.

- Lai, H.M., G.W., Padua & L.S., Wei. 1997. Properties and Microstructure of Zein Sheets Plasticized With Palmitic And Stearic Acids. *Cereal Chemistry*. 74 (1) : 83-90.
- Lai, K.M., W.C. Ko dan T.H. Lai. 1999. Changes in yolk states of duck egg during long-term brining. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 47: 773-736.
- Ningsih, D., Sugianto, S. Wasito dan Riswantiyah. 1984. Kadar Garam dan Cara Pembuatan Telur Asin yang Beredar di Eks Karsidenan Banyumas. *Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman Purwoerto. 14 hal. (Tidak dipublikasikan).
- Sarwono, B. 1995. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- , 1992. *Petunjuk Laboratorium Penelitian Indrawi*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Soeparno, 1996. *Pengolahan Hasil Ternak*. Universitas Terbuka, 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. and J.H. Torrie. 1993. *Principle And Procedures Of Statistics*. Terjemahan : Sumantri, B. Prinsip dan Prosedur Statistika. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ketiga. Liberty. Yogyakarta.
- Suprpti, L.M. 2002. *Pengawetan Telur : Telur Asin, Tepung Telur dan Telur Beku*. Kanisius. Yogyakarta
- Sudaryani, T. 1996. *Telur dan hasil olahannya*. Penerbit swadaya, Jakarta.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Wulandari, Z. 2002. *Sifat Organoleptik, Sifat Fisikokimia Dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Penggaraman Dengan Tekanan*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Winarno, F.G. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama. 2002

Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Bio Press. Bogor.

