

DAFTAR PUSTAKA

- Akmal, M. 2014. *Kadar Lemak dan Tingkat Kemasiran Telur Asin dengan Metode Pemasakan yang Berbeda*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Andarwulan. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat: Jakarta.
- Anggrahini, P. 2010. *Karakteristik Telur Ayam Asin Asap dan Daya Terima Konsumen. Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Astawan, M. 2003. Telur Asin, Aman, dan Penuh Gizi. <http://www.direktorat.jenderal.pengawasan.obat.dan.makanan>.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, and M. Wooton. 1987. *Food Science*. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono: *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chang, C. M., W. D. Powrie and O. Fennema. 1997. Microstructure of egg yolk. *J. Food Sci.* 42:1193-1200.
- Chi, S. P. and K. H. Tseng. 1998. Physicochemical properties of salted pickled yolk from duck and chicken eggs. *J. Food Sci.* 63:27-30.
- Departemen Pertanian. 2005. Pembuatan Telur Asin. www.yogya.litbang.go.id. Diakses tanggal 24 Maret 2014.
- Deputi Menegristek. 2000. Telur Asin Kantor. Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta. <http://www.ristek.go.id>. Diakses 20 Maret 2015.
- Gaman, P. M dan K. B. Sherington. 1992. *The Science Of Food, An Introduction To Food Science Nutrition And Microbiology*. Penerjemah Murdijati Gardjito, Sri Naruki, Agnes M, dan Sardjono. *Pengantar Ilmu Pangan dan Mikrobiologi*. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1989. *Nutritional Evalution of Food Processing*. Penerjemah Suminar Achmadi. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Haryoto. 1996. *Pengawetan Telur Segar*. Kanisius. Yogyakarta.
- Kartika, B. P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- 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.
- Nahariah, E. 2011. “Karakteristik Fisikokimia Tepung Putih Telur Hasil Fermentasi *Saccharomyces cereviceae* dan Penambahan Sukrosa pada Putih Telur Segar” *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. Vol 1 : 3 - 4.
- Noviastuti, B. 2002. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Mahoni sebagai Sumber Tanin dalam Adonan Pengawet dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Asin. Laporan Penelitian*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Safrullah, A, Sairuddin, S, dan Nurhaedar, J. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Protein dan Kadar Garam Telur Asin*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ketiga. Liberty. Yogyakarta.
- Sukma, A. W., A. Hintono, dan B. E. Setiani. 2012. *Perubahan Mutu Hidonik Telur Asin Sangrai Selama Penyimpanan*. *Journal Animal Agriculture* 1 (1): 585-598.
- Sumanto. 1995. *Pengaruh Lama Perebusan dan Pengukusan terhadap Sifat Organoleptik Telur Asin. Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak dipublikasikan).
- Suprpti, L. M. 2002. *Pengawetan Telur: TelurAsin, Tepung Telur dan Telur Beku*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1984. *Teknologi Pangan Penelitian Pengembangan Teknologi Pangan* IPB, Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Bio Press. Jakarta.

Wulandari, Z. 2002. *Sifat Organoleptik, Sifat Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Penggaraman dengan Tekanan*. Tesis. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

