

## DAFTAR PUSTAKA

- Apendi, K. Widayaka dan J. Sumarmono. 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.
- Arambewela, L. and A. Wijesinghe. 2006. *Sri Lankan Medicinal Plant Monographs and Analysis*. National Science Foundation, Sri Lanka, p.20-21.
- Chan, E. W. C., Y. Y. Lim, L. F. Wong, F. S. Lianto, S. K. Wong, K. K. Lim, C. E. Joe and T. Y. Lim. 2008. Antioxidant and Tyrosinase Inhibition Properties of Leaves and Rhizomes of Ginger Species. *Food Chemistry*, 109 : 477-483.
- Chudiwal, A. K., D. P. Jain and R. S. Somani. 2010. Alpinia Galanga willd.– An Overview on Phyto - Pharmacological Properties. *Indian Journal of Natural Products and Resources*, 1(2) : 143-149.
- Ekayani, I.A.P.H. 2011. Optimalisasi Kadar Garam dan Media Pemeraman dalam Pembuatan Telur Asin Bermutu. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha*, 8(1) : 29 – 40.
- Febriyanti S. dan Yunianta. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit(*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly Drink Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2) : 542-550.
- Finata, R.P., M.D. Rudyanto dan I.G.K. Suarjana. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Kamar Telur Itik Segar dan Telur Yang Mengalami Pengasapan Ditinjau dari Jumlah *Eschericia coli*. *Buletin Veteriner Udayana*, 7 (1) : 41-47.
- Gunawan, M.A.M. Triatmo dan A. Rahayu. 2003. Analisis Pangan : Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak . *Jurnal Sains Kimia dan Pangan*, 6 (3) : 1-6.
- Ibrahim, A.M., Yunianta dan F.H. Sriherfyna. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2) : 530-541.
- Iswantini, D., L. K. Darusman dan A. Fitriyani. 2010. Uji In Vitro ekstrak Air dan Etanol dari Buah Asam Gelugur, Rimpang Lengkuas, dan Kencur Sebagai Inhibitor Aktivitas Lipase Pankreas. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 12 (1) : 15 – 21.

- Kaewmanee, T., S. Benjakul and W. Visessanguan. 2009. Changes In Chemical Composition, Physical Properties and Microstructure of Duck Egg as Influenced By Salting. *Elsevier Food Chemistry*, 112 : 560–569.
- Kurniawan, M.A., I. Thohari dan L.E. Radiati. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza roxb.*) Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas (FFA), pH dan Kadar Kurkumin pada Telur Asin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 25 (1) : 8 -15.
- Kusumawati, E., M.D. Rudyanto dan I.K. Suada. 2012. Pengasinan Mempengaruhi Kualitas Telur Itik Mojosari. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5) : 645 – 656.
- Lukman, H. 2008. Pengaruh Metode Pengasinan dan Konsentrasi Sodium Nitrit Terhadap Karakteristik Telur Itik Asin. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 11 (1) : 9 – 18.
- Mahmud, A., Saima, Z. Hayat, M.Z.U. Khan, A. Basheer and I. Zahoor. 2014. Effect of Different Methods of Processing and Antioxidant Supplementation on the Storage Quality of Hatchery Waste Meal. *Pakistan Journal of Nutrition*, 13 (8): 451-456.
- Mayani, L., S.S. Yuwono dan D.W. Ningtyas. 2014. Pengaruh Pengecilan Ukuran Jahe dan Rasio Air Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik pada Pembuatan Sari Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4) : 148-158.
- Nielsen, S.S. 2009. Food Analysis Fourth Edition. Purdue University, West Lafayette, IN, USA, p.248.
- Panglossi, H.V. 2006. *Antioxidant : New Research*. Nova Science Publishers, Inc, p.9.
- Priyono. 2010. Agribisnis Tanaman Obat Kunyit dan Lengkuas. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 9 (2) :81 – 95.
- Puspitasari, C., D. Rachmawanti dan Siswanti. 2014. Pengaruh Kombinasi Media dan Konsentrasi Iodium pada Dua Jenis Garam (Nacl Dan Kcl) Terhadap Kadar Iodium dan Kualitas Sensoris Telur Asin. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (4) : 1 – 7.
- Putri H.R.I. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol dan Karakteristik Sensoris pada Telur Asin. *Skripsi Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta*.
- Rohman, A. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Graha Ilmu, Yogyakarta, p.125-126.

- Sari, L. N. I., F. Nurlita dan S. Maryam. 2014. Analisis Kualitas Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Ayam Goreng Kaki Lima Di Singaraja. *e-Journal Kimia Visvitalis*, 2 (1) : 99 – 107.
- Steel, R. G. D. and J. H. Torrie. 1980. *Principles and Procedures of Statistics*. Terjemahan oleh B. Sumantri. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, p.182, 552.
- Susanti, T.M.I. 2015. Analisis Antioksidan, Total Fenol dan Kadar Kolesterol pada Kuning Telur Asin dengan Penambahan Ekstrak Jahe. *Artikel Penelitian Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang*.
- Tanduk, R.K., A. Ahmad, S. Dali. 2016. Isolasi dan Identifikasi Pigmen Karotenoid Alga Merah *Eucheuma Cottonii* Serta Potensinya Sebagai Antioksidan dan Antikanker. *Repository Universitas Hasanudin*.
- Wherdasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3 (2) : 59-68.
- Yuniati, H. dan Almasyhuri. 2012. Pengaruh Perbedaan Media dan Waktu Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Iodium Telur. *Media Litbang Kesehatan*, 22 (3) : 138 – 144.