

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. *Pengelolaan Produksi Unggas*. Jilid Pertama. Universitas Andalas
- Arif, Darmawan, Sumiati dan Hermana (2016). *Kualitas Fisik Telur Itik Magelang yang Diberi Ransum Mengandung Tepung Daun Indigofera sp. dan Minyak Ika Lemuru*. *Buletin Makan Ternak*, 103 (1), 11-19.
- Asiah, N., Cempaka, L., dan David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie.
- Asih, N. H. (2010). *Kualitas Sensoris dan Antioksidan Telur Asin dengan Penggunaan Campuran KCl dan Ekstrak Daun Jati*. Surakarta: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Astawan, Made. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Cardelli, C., & Labuza, T. P. (2001). *Application of Weibull Hazard Analysis to the Determination of the Shelf Life of Roasted and Ground Coffee*. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol*, 34, 273-278.
- Culver, C. A. (2008). *Color Quality of Fresh and Processed Foods*. Washington DC: American Chemical Society.
- Engelen, A. S. (2017). *Pengaruh Lama Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 133-141.
- Hintono, A. 1997. *Dasar-Dasar Ilmu Telur*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang
- Jin YH, Lee KT, Han YK. 2011. *Effects of storage temperature and time on the quality of eggs from laying hens at peak production*. *J Anim Sci*. 24(2):279284.
- Kementerian Kesehatan. (2014). *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta : Kementerian Kesehatan.

- Kurtini T, Nova K, Septinova D. 2011. Produksi Ternak Unggas. Bandar Lampung (ID): Universitas Lampung
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., dan Fitria, M. (2010). Pendugaan Umur Simpan Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XXI No. 2*, 117-122.
- Kustyawati, M. E., Pratama, F., Saputra, D., & Wijaya, A. (2014). Modifikasi Warna, Tekstur dan Aroma Tempe Setelah diproses dengan Karbon Dioksida Superkritik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 25 No. 2*, 168-175.
- Labuza, T., & Riboh, D. (1982). Theory and Application of Arrhenius Kinetics to The Prediction of Nutrien Losses in Food. *Food Technology 36*, 66-74.
- Lesmayati Susi dan Rohaeni Eni Siti. (2014). Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Banjar Baru: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Kalimantan Selatan.
- Man, D., & Jones, A. (2000). *Shelf Life Evaluation of Food*. Maryland: Aspen Publisher Inc
- Na, Y., Yamei, J., Yue, X., Yonglin, B. dan Xueming, X. (2016). Effect of Pressure Cooking on Physicochemical Properties of Salted Egg. *Royal Society of Chemistry, 6*, 97089-97095
- Nova, I. T. (2014). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras pada Fase Produksi Pertama. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(2).
- Nova I, Kurtini T, Wanniatie V. 2015. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur ayam rasa pada fase produksi pertama. *JITP*. 2(2):1621.
- Palupi, N. S., Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., dan Syah, D. (2010). Penentuan Umur Simpan dan Pengembangan Model Diseminasi Dalam Rangka Percepatan Adopsi Teknologi Mi Jagung bagi UKM. 5(1), 42-52.
- Priyadi, W. 2002. Pengaruh Jenis Telur dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Internal Telur yang diawetkan dengan Parafin Cair. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Silversides, F.G. and K. Budgell. 2004. The effect of storage and strain of hen on egg quality. *J. Poultry Sci.* 79: 1725-1729.
- Soeparno, R.A., I. Rihastuti dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gadjah Mada University. Yogyakarta.
- Sudewa, B., & Hadiatna, F. (2017). Evaluasi Sensor FIT0348 Sebagai Alat Ukur Potential of Hydrogen (pH) Larutan. *Jurnal Elektro Telekomunikasi Terapan*, 570-578.
- Swadana, A. W., dan Yuwono, S. S. (2014). Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3*, 203-213.
- Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan
- Yamamoto, T., L.R. Juneja, H. Hatta, and M. Kim. 2007. *Hen Eggs: Basic and Applied Science*. University of Alberta, Canada.
- Yuniati, H. d. (2012). Pengaruh Perbedaan Media dan Waktu Pengasinan pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Iodium Telur. *Media Litbang Kesehatan*, 22(3).