

DAFTAR PUSTAKA

- Adha. S. D. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Larutan HNO₃ dan Waktu Kontak Terhadap Desorpsi Kadmium (II) yang Terikat Pada Biomassa Azolla Micropylla-Sitrat*. Kimia Student Journal. Vol.1 (1) : 636-642.
- Amagase, H., B.L. Petesch, H. Matsuura, S. Kasuga, dan Y. Itakura. 2001. *Intake of Garlic and Its Bioactive Components*. The Journal of Nutrition 131:955S-962S.
- Amir, S. (2014). *Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Protein dan Kadar Garam Telur Asin*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). SNI 01-4277-1996. *Telur Asin*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Budiman, A., A. Hintono dan Kusrahayu. 2012. *Pengaruh Lama Penyangraian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasinan Dan Tingkat Kekenyalan*. Animal Agriculture Journal, 1(2): 219-227.
- Kautsar I. 2005. *Pengaruh lama pemeraman dalam larutan asam asetat 7% dan lama pemeraman terhadap beberapa karakteristik telur asin*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Menkes RI, Jakarta.
- Kurnia, N. dan Faridah A. 2017. *Pengaruh Penambahan Bawang Putih Terhadap Kulit Telur Asin*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
- Lai KM, Ko WC, Lai TH. 1997. *Effect of NaCl penetration rate on the granulation and oil-off of the yolk of salted duck egg*. Int Tokyo J Food Sci Technol, 3: 269-273.

- Lai KM, Ko WC, Lai TH. 1999. *Changes in yolk states of duck egg during long-term brining*. J Agric Food Chem, 47: 773-736.
- Lesmayati, S. dan E. S. Rohaeni. 2014. *Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen*. Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi. 695-601.
- Londhe V, Gavasane A, Nipate S, Bandawane D, Chaudhari P. 2011. *Role of garlic (Allium sativum) in various disease: an overview*. J Pharm Res Opin.
- Majewski M. 2014. *Allium sativum: Facts and Myths Regarding Human Health*. J Natl Ins Public Health. 65 (1): 1-8.
- Mariana, R. 2010. *Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami dalam Pengawetan Tahu*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Maryanti, R.T. (2010). *Kajian Umur Simpan Telur Asin dengan Variasi Perlakuan Lama Pemeraman*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Modibbo UU, Osemeahon SH, Shagal MH, Halilu M. 2014. *Effect of moisture content on the drying rate using traditional open sun and shade drying of fish*. IOSR J Applied Chem, 7(1): 41-45.
- Na, Y., Yamei, J., Yue, X., Yonglin, B. dan Xueming, X. (2016). *Effect of Pressure Cooking on Physicochemical Properties of Salted Eggs*. Royal Society of Chemistry, 6, 97089-97095.
- Nursiwi, A., P. Darmadji dan S. Kanoni. 2013. *Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Telur Asin Rasa Asap*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, VI (2): 82-89.
- Oktaviani, H., N. Kaniada dan N. R. Utami. 2012. *Pengaruh Pengasinan Terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek Yang Diberi Limbah Udang*. JurnalUnnes of life Sciense, 1(2): 106-112.

- Prihantari, dkk. 2010. *Pengaruh Lama Pemeraman Abu Pelepah Kelapa Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Daya Simpan, dan Kadar Kalsium Telur Asin*. Yogyakarta : Poltekes Yogya Press.
- Purwaningsih, E. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Exact. Jakarta.
- 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 Panga, 3 (4): 1-7.
- Rukmiasih, dkk. 2015. *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 03 No. 3 Hlm: 142-145.
- Sartika RAD. 2008. *Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan*. Kesehatan Masyarakat Nasional 2(4): 154-160.
- WHO. *Sodium intake for Adult and Children*. Geneva: World Health Organization; 2012.
- Winarno F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno F.G. & S Koswara. *Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, Z. 2004. *Sifat fisikomia dan total mikroba telur itik asin hasil teknik perendaman dan lama penyimpanan yang berbeda*. Media Peternakan 27: 38-45.
- Yuwanta, T. 2004. *Dasar ternak Unggas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.