

## DAFTAR PUSTAKA

- Arsa, M. (2016). *Proes Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Denpasar: Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana.
- Asih, N. H. (2010). *Kualitas Sensoris dan Antioksidan Telur Asin dengan Penggunaan Campuran KCl dan Ekstrak Daun Jati*. Skripsi. Surakarta: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Engelen, A. S. (2017). Pengaruh Lama Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 133-141.
- Ganesan, P. T. (2014). Comparative Study on the Nutritional Value of Pidan and Salted Duck Egg. *Korean Journal Food Science*, 34(1), 1-6.
- Jazil, N. H. (2013). Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras Dengan Intensitas Warna Coklat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Kaewmanee, T. (2010). Impact of Salting on Chemical Composition, Physicochemical and Functional Properties of Duck Egg. *Thesis*.
- Kaewmanee, T. (2010). *Impact of Salting on Chemical Composition, Physicochemical and Functional Properties of Duck Egg*. Thailand: Prince of Songkla University.
- Kaewmanee, T. S. (2011). Effect of Salting Processes and Time on the Chemical Composition, Textural Properties & Microstructure of Cooked Duck Egg. *Journal of Food Science*, 76(2).
- Kementerian Kesehatan . (2014). *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Kementerian Kesehatan.
- Khaliq Aaroq, A. L. (2017). *The Science of Cooking Eggs*. Retrieved Agustus 10, 2019, from Semantic Scholar: <https://pdfs.semanticscholar.org/1f21/bc1621fe8d091e1fca849676891d70c2c9ae.pdf>
- Na, Y. Y. (2016). Effect of Pressure Cooking on Physicochemical Properties of Salted Eggs. *Royal Society of Chemistry*, 6, 97089-97095.
- Oktaviani, H. N. (2012). Pengaruh Pengasinan terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek diberi Limbah Udang. *Unnes Journal of Life Science*, 1(2).

- Rizal, B. A. (2012). Pertumbuhan Mikroba pada Telur Pasca Pasteurisasi. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 208-218.
- Rizal, B. A. (2012). Pertumbuhan Mikroba Pada Telur Pasca Pasteurisasi. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 208-218.
- Rodrigues, I. (2013). *Sauna Eggs Korean Style*. Retrieved Maret 30, 2019, from Cooking Tackle: [www.cookingtackle.blogspot.com/2013/06/sauna-eggs-korean-style\\_19.html](http://www.cookingtackle.blogspot.com/2013/06/sauna-eggs-korean-style_19.html)
- Thohari I., M. C. (2017). Teknologi Hasil Ternak.
- Yuniati, H. d. (2012). Pengaruh Perbedaan Media dan Waktu Pengasinan pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Iodium Telur. *Media Litbang Kesehatan*, 22(3).