

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., I. Thohari dan D. Rosyidi. 2013. Evaluasi putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari nilai pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 23(2): 9.
- Almunifah, M. 2014. Sifat Fungsional Telur Ayam Ras dan Aplikasinya pada Pembuatan *Sponge Cake*. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Alleoni, A.C.C. dan A.J. Antunes. 2004. Albumen foam stability and s-ovalbumin contents in eggs coated with whey protein concentrate. *Brazilian J.Poultry Sci*. 6(2): 105-110.
- Anonimus. 2008. Telur Ayam Konsumsi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonimus. 2014. Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 274/Kpts/Sr.120/2/2014 tentang Pelepasan Galur Ayam KUB-1. Kementrian Pertanian. Jakarta.
- Anonimus. 2021. Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional. Kementrian Perdagangan. Jakarta.
- Anonimus. 2018. Profil PT Sumber Unggas Indonesia. <http://web.sumberunggas.com/index.php/profil>. Diakses pada 15 Desember 2021.
- Astiti, L.G.S. 2019. Profil ayam KUB pada rumah tangga miskin yang terlibat pada program bekerja Kabupaten Lombok Tengah Nusa Tenggara Barat. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 733-737.
- Bell, D.D. and W.D.J. Weaver. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg Production*. 5th Ed. Springer Science Business Media, Inc. New York.
- Bergenstahl, B.A. and P.M. Claesson. 1990. Surface Forces in Emulsions in K. Larsson and S.E. Friberg (eds.) *Food Emulsions*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Charoenrein, S., O. Tatirat, K. Rengsutthi, and M. Thongngam. 2011. Effect of konjac glucomannan on syneresis, textural properties and the microstructure of frozen rice starch gels. *Carbohydr. Polym*. 83(1): 291-296.

- Cherry, J.P. and K.H. McWaters. 1981. Whippability and Aeration. In: J.P. Cherry. Protein Functionality in Foods. American Chemical Society. Washington D.C.
- Cunningham, F.E. 1976. Properties of egg white foam drainage. J.Poultry Sci. 55:738-743.
- Cunningham, F.E., dan H. Lineweaver. 1965. Stabilization of egg-white proteins to pasteurizing temperatures above 60° C. Food Technol. 19(9): 136-141.
- Dameanti, F.N.A.E., M.A. Firdaus, N. Titisari, S. Aditya dan I. Guritno. 2020. Pengaruh faktor lingkungan terhadap produktivitas telur ayam Kampung Unggulan Balitbangtan (KUB) fase *layer*. Jurnal Medik Veteriner. 3(2): 166.
- DeMan, M.J. 1997. Kimia Makanan. Penerbit ITB. Bandung.
- Dirgahayu, F.I., D. Septinova, dan K. Nova. 2016. Perbandingan kualitas eksternal telur ayam ras strain isa brown dan lohmann brown. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 4(1): 1-5.
- Gharbi, N., M. Labbafi, and A. Madadlou. 2017. Effect of heat on foaming properties of ostrich (*Struthio camelus*) egg white proteins. Int. J. Food Properties. 20(12): 3159-3169.
- Hammershoj, M. and J. Anderson. 2002. Egg processing focus on the functional properties of egg albumen powder. Poultry Int. 41: 18-24.
- Harrison, L.J. 1982. Properties of Several Types of Salted Yolk and Functionality in Mayonnaise. Thesis. Department of Animal Sciences dan Industry. Texas Tech University. Texas.
- Hayanti, S.Y. 2014. Petunjuk teknis budidaya ayam kampung unggul badan litbang pertanian (KUB) di provinsi Jambi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi. Jambi.
- Hidayat, C., S. Iskandar, dan T. Sartika. 2011. Respon kinerja perteluran ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) terhadap perlakuan protein ransum pada masa pertumbuhan. JITV. 16(2): 83- 89.
- Hou, H., R.K. Singh, P.M. Muriana and W.J. Stadelmant. 1996. Pasteurization of intact shell eggs. Food Microbiol. J. 13(2): 93-101.
- Indrayani, D. 1997. Penurunan Titik Leleh Lilin Lebah (*Beeswax*) pada Pembuatan Shortening dan Margarin Rendah Kalori. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Islam, M.A., S.M. Bulbul, G. Seeland and A. B. M. M. Islam. 2001. Egg quality of different chicken genotypes in summer-winter. Pakistan J. Bio Sci. 4(11): 1411-1414.
- Johnson, T.M., and M.E. Zabik. 1981. Gelation properties of albumen proteins, singly and in combination. Poultry Sci. 60(9): 2071-2083,

- Marlya, O., Kususiya, dan D. Kaharuddin. 2021. Kualitas fisik telur ayam Arab, ayam Kampung dan ayam Ketarras serta akseptabilitas telur ayam Ketarras setara telur ayam Kampung. *Buletin Peternakan Tropis*. 2(2): 103-111.
- Mattjik, A.A. dan I.M. Sumertajaya. 2000. *Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab*. IPB-Press. Bogor.
- Metirukmi, D. 1992. Peranan kedelai dan hasil olahannya dalam penanggulangan masalah gizi ganda. *Seminar Pengembangan Teknologi Pangan dan Gizi Menyongsong Pelita VI*. Bogor.
- Muchtadi, T.R. 1990. *Emulsi Bahan Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB. Bogor.
- Nakamura, R. and E. Doi. 2000. *Egg processing*. In: S. Nakai and H. Modler (Editor). *Food Proteins: Processing Applications*. Wiley-VCH, Inc. New York.
- Nataamijaya, A.G. 2010. Pengembangan potensi ayam lokal untuk menunjang peningkatan kesejahteraan petani. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29(4): 131-138.
- Powrie, W.D and S. Nakai. 1985. Characteristics of edible and fluids of animal origin: egg. In: Fennema, O. *Food chemistry*. New York: Marcel Dekke. 829-855.
- Pratiwi, N. dan T. Sartika. 2019. Fertilitas dan daya tetas ayam KUB Non Kaki Kuning dan Kaki Kuning di Balai Penelitian Ternak Ciawi. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor.
- Priyanti, A., T. Sartika, Priyono, T.D. Juliyanto, S. Bahri, dan B. Tiesnamurti. 2016. *Kajian ekonomik dan pengembangan inovasi ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB)*. Bogor.
- Pujimulyani, D., S. Andiarsana, dan Suprati. 2016. Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat fungsional dan warna tepung albumin telur itik. *Agritech*. 21(3):108-112.
- Romanoff, A.L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. 2nd Ed. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Rusalim, M. M., Tamrin, dan Gusnawaty. 2017. Analisis sifat fisik mayonnaise berbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis minyak nabati. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(5): 770-778.
- Sartika, T., Desmayati, S. Iskandar, H.R. Resnawati, A.R. Setioko, Sumanto, A.P. Sinurat, Isbandi, B. Tiesnamurti, dan E. Romjali. 2013. *Ayam KUB-1*. IAARD Press. Jakarta.

- Sikorski, Z.E. 2001. Chemical and Functional Properties of Food Proteins. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster USA.
- Silverside, F.G. and T.A. Scott. 2000. The relationships among measure of egg albumen height, pH and whipping volume. *J. Poultry Sci.* 83: 1619-11623.
- Siregar, R., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Anim. Agriculture.* 1(12): 521-528.
- Soekarto, S.T. 2013. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. CV Alfabeta. Bandung.
- Stadelmen, W. J. and O.J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology*. 4th Ed. Food Product Press. An Imprint of The Haworth Press, Inc. New York.
- Suharyanto, N.B. Sulaiman, C.K.N. Zebua dan I.I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis dan organoleptik telur konsumsi yang beredar disekitar kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.* (4): 2.
- Sulandari, S., M.S.A. Zein, S. Paryanti, dan T. Sartika. 2007. Taksonomi dan asal-usul ayam domestikasi. Dalam K. Diwyanto dan S.N. Prijono (Ed.). *Keanekaragaman Sumber Daya Hayati Ayam Lokal Indonesia: Manfaat dan Potensi*. Pusat Penelitian Biologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Bogor.
- Surono, H. 2006. Daya dan Kestabilan Buih Telur Itik Tegal dengan Penambahan Asam Asetat pada Umur yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryana. 2017. Pengembangan ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) di Kalimantan Selatan. *Wartazoa.* 27(1): 45-52.
- Varadarajulu, P. and F.E. Cunningham. 1971. A study of selected characteristics of hens' egg yolk: influence of breed, strain, and age of bird. *Poultry Sci.* 51(2):1327-1331.
- Varadarajulu, P. and F.E. Cunningham. 1972. A study of selected characteristics of hens' egg yolk: influence of albumen and selected additives. *Poultry Sci.* 51(2):542-546.
- Wardani, Z.K. 2021. Kualitas dan Komposisi Kimia Telur Ayam Lokal Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) Jatinom dan KUB Bogor. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wathoni, N.B. Soebagio dan T. Rusdiana. 2007. Efektivitas lecithin sebagai emulgator dalam sediaan emulsi minyak ikan. *Farmaka.* 5(2): 22-31.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarno, F.G dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan Dan Pengolahannya. M Brio Press. Bogor.
- Yuwanta, T. 2007. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Zayas, J.F. 1997. Functionality of Proteins in Food. Springer-Verlag Berlin. New York. Pp.79.