

DAFTAR PUSTAKA

- Altalhi, A. S. 2013. Egg white foam. Thesis. Massey University. New Zealand.
- Amaliah, L., Nahariah, H. Fattah, dan Hikmah. 2017. Karakteristik fungsional telur infertil sisa hasil penetasan yang difermentasi menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* pada level yang berbeda. JITP. 5(2):107-112.
- Ayadi, M. A., M. Khemakhem, H. Belgith, dan H. Attia. 2008. Effect of moderate spray drying conditions of functionality of dried egg white and whole egg. J. Food Sci. 73: 281-287.
- Balai Pengkajian Teknologi Kepulauan Bangka Belitung. 2015. Ayam Merawang Ayam Lokal Khas Bangka Belitung. <https://babel.litbang.pertanian.go.id/index.php/sdm-2/15-info-teknologi/322-ayam-merawang> diakses pada 26 November 2021.
- Bovskova, H. dan K. Mikova. 2011. Factors influencing egg white foam quality. Czech J. Food Sci. 29(4): 322-327.
- Budiman, C. dan Rukmiasih. 2007. Karakteristik albumen itik Tegal. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 636-642.
- Charoenrein, S., O. Tatirat, K. Rengsutthi, dan 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.
- Eskin, W. A. M., dan F. Shahidi. 2013. Biochemistry of Foods 3rd Ed. Academic Press. London.
- Gharbi, N., M. Labbafi, dan A. Madadlou. 2017. Effect of heat on foaming properties of ostrich (*Struthio camelus*) egg white proteins. Int. J. Food Properties. 20(12): 3159-3169.
- Hamad, A., A. G. Septhea, dan A. Ma'ruf. 2015. Produksi lecithin dari minyak jagung sebagai emulsifier makanan. Techno. 16(2): 118-124.
- Hardianto., I. G. K. Suarjaba, dan M. D. Rudyanto. 2012. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kualitas telur ayam kampung ditinjau dari angka lempeng total bakteri. Indonesia Medicus Veterinus. 1(1): 71-84.
- Harrison, L. J. 1984. Properties of Salted Yolk and Functionality in Mayonnaise. Thesis. Kansas State University. Manhattan.
- Herlina, B., T. Karyono, R. Novita, dan P. Novantoro. Pengaruh lama penyimpanan telur ayam Merawang (*Gallus Gallus*) terhadap daya tetas. JSPI. 11(1): 48-57.

- Hidayat, C. dan S. A. Asmarasari. 2015. Native chicken production in Indonesia: a review. *J. P. I.* 17(1): 1-11.
- Indrawan, I. G., I. M. Sukada, dan I. K. Suada. 2012. Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga. *Indonesia Medicus Veterinus.* 1(5): 607-620.
- Khemakhem, M., H. Attia, dan M. A. Ayadi. 2019. The effect of pH, sucrose, salt and hydrocolloid gums on the gelling properties and water holding capacity of egg white gel. *Food Hydrocolloids.* 87(2): 11-19.
- Kusnandar, F., *Kimia Pangan Komponen Makro.* Bumi Aksara. Jakarta Timur.
- Linden, G. dan D. Lorient. 1999. *New Ingredient in Food Processing. Biochemistry and Agriculture.* CRC Press. New York.
- Mastika, I. M., A. W. Puger, dan T. I. Putri. 2014. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi dan Kualitas Telur. *Fakultas Peternakan Universitas Udayana.* Denpasar.
- Mattjik, A.A. dan I.M. Sumertajaya. 2000. *Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab.* IPB-Press. Bogor.
- Nataamijaya, A. G. 2010. Pengembangan potensi ayam lokal untuk menunjang peningkatan kesejahteraan petani. *J. Litbang Pertanian.* 131-138.
- Nuraini., Z, Hidayat, dan K. Yolanda. 2018. Performa bobot badan akhir, bobot karkas serta presentase karkas ayam Merawang pada keturunan dan jenis kelamin yang berbeda. *Sains Peternakan.* 16(2): 69-73.
- Nuraini., Z. Hidayat, dan Adrial. 2016. Produksi dan karakteristik telur ayam Merawang dengan sistem pemeliharaan secara intensif di Kebun Percobaan Kepulauan Bangka Belitung. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian.* 1108-1114.
- Ora, F. H. 2015. *Struktur dan Komponen Telur.* Deepublish. Yogyakarta.
- Pujimulyani, D., S. AndiWarsana, dan Suprati. 2001. Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat fungsional dan warna tepung albumen telur itik. *Agritech.* 21(3): 108-112.
- Pusat Pengkajian Perdagangan Dalam Negeri. 2021. Analisis Perkembangan Harga bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional. *Bahan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.* [http://bppp.kemendag.go.id/media_content/2021/08/Analisis Bapok Bulan Juli 2021.pdf](http://bppp.kemendag.go.id/media_content/2021/08/Analisis_Bapok_Bulan_Juli_2021.pdf) diakses pada 26 November 2021.
- Rachmawan, O. 2001. *Penanganan Telur dan Daging.* Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

- Razi, S. M., A. Motamedzadegan, S. Shahidi, dan A. Rashidinejad. 2019. Physical and rheological properties of egg albumin foams are affected by ionic strength and basil seed gum supplementation. *Int. J. Chem. Engineerin.* 1(1): 1-8.
- Sari, N., A. Saihani, dan R. V. Royensyah. 2018. Pengaruh persepsi konsumen terhadap keputusan pembelian bibit ayam Murung Panggang di Desa Murung Panggang. *Jurnal Sains STIPER Amuntai.* 8(1): 54-59.
- Setiawan, A. B., O. Rachmawan, dan D. S. Sutardjo. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas, dan pH *mayonnaise*. *Students e-Journals.* 4(2): 1-7.
- Siregar, R. F., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Anim. Agriculture J.* 1(1): 521-528.
- Soekarto, S. T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur.* Alfabeta. Bandung.
- Soekarto, S. T. 2020. *Teknologi Hasil Ternak.* IPB. Bandung.
- Soeparno., R. A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak.* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stadelman, W. J. dan O. J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology*, 4th Ed. Food Product Press. The Haworth Press. New York.
- Sulandari, S., M. S. A. Zein, dan T. Sartika. 2008. Molecular characterization of Indonesian indigenous chickens based on mitochondrial DNA displacement (D)-loop sequences. *Hayati J. Biosciences.* 15(4): 145-154.
- Sun, J., C. Chang, Y. Su, L. Gu, Y. Yang, dan J. Li. 2021. Impact of saccharides on the foam properties of egg white: correlation between rheological, interfacial properties and foam properties. *Food Hydrocolloids.* 122(1): 1-8.
- Suryana. 2014. Ayam Murung Panggang, ayam pedaging yang juga jago bertelur. BPTP Kalimantan Selatan. http://kalsel.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=145%3Aayam-murung-panggang-ayam-pedaging-yang-juga-jago-bertelur&catid=4%3Ainfo-aktual&Itemid=1. Diakses pada 16 Juni 2021.
- Sze, W. K., N. Huda, M. Dewi, dan H. Hashim. 2018. Physicochemical properties of eggs white powder from eggs of different types of bird. *Int. J. on Adv. Sci. Engineering Information Tech.* 8(2): 384-389.
- Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur.* UB Press. Malang.



- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Young, L. L., D. Hamm, dan L. C. Blankenship. 1983. Comparison of ova yolk with egg yolk. Poultry Sci. 62: 392-394.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.