

DAFTAR PUSTAKA

- Abi, N., C. V. Lisnahan., T. I. Purwantiningsih. 2021. Pengaruh ekstrak buah mengkudu terhadap kualitas internal, indeks busa, dan nilai haugh unit telur ayam ras. *J. Tropical Sci. Technol.* 3(1): 45-54.
- Adyatama, A., dan W. T. Nugraha. 2020. Pengaruh teknik pemasakan dan waktu terhadap karakteristik fisik telur ayam ras petelur. *Seminar Nasional Dies Natalis UNS.* 4(1): 444-451.
- Agustina, N., I. Thohari., dan D. Rosyidi. 2013. Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi, dan daya kembang angel cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan.* 23(2): 6-13.
- Amelia, B. 2022. Sifat fungsional telur ayam lokal kampung unggul balitbangtan (KUB) Jatinom dan KUB Bogor. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ardika, I N., N.W. Siti, N. M. S. Sukmawati, Dan I M. Wirapartha. 2017. Kualitas fisik telur ayam kampung yang diberi ransum mengandung probiotik. *Majalah Ilmiah Peternakan.* 20(2): 68-72.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi., A. Mardiah. 2016. Penetapan kadar protein dalam unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea.* 8(2):143-150.
- Bilyaro, W., D. Lestari., dan A. S. Endayani. 2021. Identifikasi kualitas internal telur dan faktor penurunan kualitas selama penyimpanan. *Agrimals.* 1(2): 55-62.
- Bovskova, H. dan K. Mikova. 2011. Factors influencing egg white foam quality. *Czech J. Food Sci.* 29(4): 322-327.
- Castellani, O., C. Belhomme., E. D. Briand., C. G. Dubiard., dan M. Anton. 2006. Oil-in-water emulsion properties and interfacial characteristics of hen egg yolk phosvitin. *Food Hydrocolloids.* 20(2): 35-43.
- 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.
- Djaelani, M. A. 2017. Kandungan lemak telur, indeks kuning telur, dan susut bobot telur puyuh Jepang (*Cortunix-cortunix japonica* L.) setelah dicuci dan disimpan selama waktu tertentu. *Buletin Anatomi dan Fisiologi.* 2(2): 205-210.

- Evanuarini, H., I. Thohari., A. R. Safitri. 2021. Industri Pengolahan Telur. UB Press. Malang.
- Evanuraini, H., Nurliyani., Indratiningsih., dan P. Hastuti. 2016. Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris *low fat mayonnaise* dengan menggunakan kefir sebagai *emulsifier replacer*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 11(2): 53-59.
- Faud, Z. K. W. 2022. Kualitas dan komposisi kimia telur ayam lokal kampung unggul balitbangtan (KUB) Jatinom dan KUB Bogor. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fitriyani, N., A. Hintono., dan Y. B. Pramono. 2017. Sifat fungsional *whole egg* hasil *freeze drying* dengan umur telur yang berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6(3): 1-4.
- Galea, F., 2011. Nutrition and food management and their influence on egg quality. XLVIII Simposio Cientifico de Avicultura. 1-6.
- 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.
- Hardianto., I. G. K. Suarjana., 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):72-73.
- Iriyanti, N., dan B. Hartoyo, 2019. Kualitas fisik dan kimiawi telur ayam sentul dengan pemberian “fermeherbafit- encapsulasi” sebagai *feed aditif* alami. Prosiding Seminar Nasional dan *Call For Papers*, Purwokerto: 19-20 November 2019. Hal. 123-131.
- Irwansyah, A. F. 2022. Sifat fungsional telur ayam lokal merawang bangka, merawang sembawa, dan murung panggung. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kurniawan, D., E. Soetrisno., dan Suharyanto. 2021. Pengaruh perendaman telur ayam ras ke dalam air rebusan daun melinjo (*Gnetum Gnetum* L.) terhadap oksidasi, daya buih, dan kualitas internal. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 9(3): 311-327.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo., dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH, dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. Anim. Agriculture J. 1(1): 453-460.
- Lomakina, K., dan Mikova, K. 2006. A study of the factors affecting the foam properties of egg white- a review. Czech J. Food Sci. 24: 110-118.

- Li, Z., Y. Sun., H. Jin., Q. Wang., Y. Jin., X. Huang., dan L. Sheng. 2022. Improvement and mechanism of emulsifying properties of liquid egg *yolk* by ozonation technology. *LWT*. 156: 113038.
- Lupu, J. S. I., A. D. A. Wuri., dan A. I. R. Detha. Perbandingan kualitas telur ayam kampung yang disimpan pada suhu ruang dan suhu lemari pendingin ditinjau dari tinggi kantung hawa, indeks kuning telur, indeks albumin, *haugh unit*, dan *total plate count* (TPC). *Jurnal Veteriner Nusantara*. 1(1). 46- 52.
- Marlya, O., Kususiya., dan D. Kharuddin. 2021. Kualitas fisik ayam arab, ayam kampung, dan ayam ketarras serta akseptabilitas telur ayam ketarras setara telur ayam kampung. *Buletin Peternakan Tropis*. 2(2): 103-111.
- Mulyadi, D. 2007. Hubungan Antara Tinggi Putih Telur Dengan Daya Dan Kestabilan Buih Telur Itik Lokal Pada Kualitas Yang Sama. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Nataamijaya, A, G. 2010. Pengembangan potensi ayam lokal untuk menunjang peningkatan kesejahteraan petani. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29(4): 131-138.
- Nuraini., dan Z. Hidayat. 2017. Bobot komponen karkas dan non karkas pada ayam merawang generasi pertama (G1) dan kedua (G2) dengan jenis kelamin yang berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan V: Teknologi dan Agribisnis Peternakan untuk mendukung Ketahanan Pangan*, Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman: 18 November 2017. Hal 257- 263.
- Nuraini., Z. Hidayat., dan S. Puspito. 2020. Performa ayam merawang dalam berbagai umur dengan tingkat pemberian bungkil inti sawit dalam ransum. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22(1): 66-72.
- Pujimulyani, D., S. Andiarsana, dan Suprpti. 2016. Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat fungsional dan warna tepung albumin telur itik. *Agriotech*. 21(3):108-112.
- Ratria, T. A. 2022. Perbandingan Kualitas dan Komposisi Kimia Telur dari Tiga Jenis Ayam Lokal. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rieupassa F. J., J. Santoso., dan W. Trilaksani. 2013. Karakterisasi sifat fungsional konsentrat protein telur ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 5(2): 299-309.
- Rosida, D. F., U. Sarofa., R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro

- gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. J. Rekapangan. 9(1): 19-27.
- Santosa, R. S. S., dan A. P. Santosa. 2020. Increase yield and quality white egg powder with difference *Saccharomyces cereviceae* addition. Prosiding Seminar Nasional Pertanian Peternakan Terpadu Ke-3. 361-367.
- Sari, N., A. Saihani., dan R. V. Royensyah. 2018. Pengaruh persepsi konsumen terhadap keputusan pembelian bibit ayam murung panggang di Desa Murung Panggang. Rawa Sains: Jurnal Sain STIPER Amuntai. 8(1): 54-59.
- Sarungallo, Z. L., B. Santoso., M. K. Roreng., E. P. Yantewo., dan I. Epriliati. Karakteristik fisikokimia, organoleptik, dan kandungan gizi mayonnaise minyak buah merah (*Pandanus conoideus*). Agritevh. 4(4): 316-326.
- Setiawan, A. B., O. Rachmawan., dan D. S. Sutardjo. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas, dan pH mayonnaise. Jurnal Unpad. 4(2): 1-7.
- Setiawan, A. B., O. Rachmawan., dan D. S. Sutardjo. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas, dan pH mayonnaise.
- 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. PT. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Soenardi, T., dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. 2013. Teori Dasar Kuliner. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Stadelman, 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.
- Suryana. 2017. Pengembangan ayam kampung unggul balibangtan (KUB) di Kalimantan Selatan. Wartazoa. 27(1): 45-52.
- Thohari, I., F. Jaya., N. A. R. Ajeng. 2020. Pengaruh penambahan asam asetat terhadap sifat fungsional *albumen* telur itik. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan. 1(1): 25-33.
- Trianto, Y., A. M. Sutedja., dan C. Y. Trisnawati. 2013. Karakteristik sifat fungsional kacang hijau kukus dengan variasi waktu pengukusan. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 12(2):69-74.

- Triawati, N. W., I. Thohari., dan D. Rosyidi. 2013. Evaluation of pasteurized chicken egg on *albumen* foam, stability foam and coagulation and volume of sponge cake.
- Umar, R. Z. 2017. Karakteristik Fisik Dan Fungsional Telur Konsumsi Yang Difermentasi Dengan Bakteri *Lactobacillus plantarum* Pada Suhu Dan Lama Inkubasi Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Varadarajulu, P dan 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.
- Wirasanti, S. P., Thomas., R. Setiyani. 2012. Efektifitas metode kooperatif STAD terhadap prestasi belajar akuntansi kompetensi dasar jurnal. EEAJl. 1(1): 1-8.
- Wong, P. Y. Y., and D. D. Kitts. 2003. A comparison of buttermilk solids functional properties to nonfat dried milk, soy protein isolate, dried egg white, and egg *yolk* powders. J Dairy Sci. 86(3): 746- 754.