

DAFTAR PUSTAKA

- Abi, N., C. V. Lisnahan dan T. I. Purwatiningsih. 2021. Pengaruh ekstrak buah mengkudu terhadap kualitas internal, indeks busa, dan nilai haugh unit telur ayam ras. *J. Trop. Anim. Sci. Technol.* 3(1): 45-54.
- Achadri, Y., S. Ratnawaty dan P. R. Matitaputty. 2020. Strategi ketahanan pangan masa new normal covid-19. *Seminar Nasional UNS.* 4(1): 419-425.
- 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 Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anton, M., V. Beaumal and G. Gandemer. Adsorption at the oil-water interface and emulsifying properties of native granules from egg yolk: Effect of aggregated state. *J. Food Hydrocolloids.* 14(4): 327-335.
- Awwaly, K. U. 2017. Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya. UB Press. Malang.
- Barlian, A. A. 2014. Pengaruh penggunaan kuning telur ayam kampung, ayam negeri, dan bebek sebagai emulgator terhadap sifat fisik emulsi minyak zaitun (*Olea europea, L.*). *Jurnal Ilmiah Farmasi.* 3(2): 1-5.
- Berg, M. V. D., F. L. Jara and A. M. R. Pilosof. 2015. Performance of egg white and hydroxypropylmethylcellulose mixtures on gelation and foaming. *J. Food Hydrocolloids.* 48(2015): 282-291.
- Bovskva, H. and K. Mikova. 2011. Factors influencing egg white foam quality. *J. Food Sci.* 29(4): 322-327.
- Cabeza, M. C., M. L. Garcia, L. D. Hoz, I. Camber and J. A. Ordontez. 2006. Thermoultrasonication eliminates *Salmonellae* from intact eggshells without changing the functional properties of their components. *J. Food Sci.* 7(6).
- Campbell, L., V. Raikos and S. R. Euston. 2005. Heat stability and emulsifying ability of whole egg and egg yolk as related to heat treatment. *J. Food Hydrocolloids.* 19: 533-539.
- Chalamaiah, M., K. Balaswamy, G. N. Rao, P. R. Pamidghantam and J. Tummala. 2013. Chemical composition and functional properties of mrigal (*Cirrhinus mrigala*) egg protein concentrates and their application in pasta. *J. Food Sci. Technol.* 50(3).

- Chang, C., Y. Xu, M. Shi, Y. Su, X. Li, J. Li and Y. Yang. 2020. Effect of dry-heat and guar gum on properties of egg white powder: Analysis of forming capacity and baking performance. *J. Food Hydrocolloids*. 99: 1-6.
- 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.
- Davis, J. P. and E. A. Foegeding. 2007. *Colloids and surfaces B: Biointerfaces*. J. Elsevier. 54(2): 200-210.
- Estiasih, T., Harijono, E. Waziroh dan K. Fibrianto. 2022. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Evanuarini, H., I. Thohari dan A. R. Safitri. 2021. *Industri Pengolahan Telur*. UB Press. Malang.
- Fu, X., X. Huang, Y. Jin, S. Zhang and M. Ma. 2020. Characterization of enzymatically modified liquid egg yolk: Structural, interfacial and emulsifying properties. *J. Food Hydrocolloids*. 105: 1-8.
- Faud, Z. K. W. 2022. *Kualitas dan Komposisi Kimia Telur Ayam Lokal Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) Jatinom dan KUB Bogor*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Gharbi, N., M. Labbafi and A. Madadlou. 2017. Effect of heat on foaming properties of ostrich (*Struthio camelus*) egg white proteins. *Int. J. Food Prop*. 20(12): 3159-3169.
- Guha, S., K. Majumder and Y. Mine. 2018. *Egg Proteins*. Department of Food Science and Technology. University of Nebraska Lincon. United States.
- Habiburahman, R., S. Darwati, C. Sumantri dan Rukmiasih. 2020. Produksi telur dan kualitas telur ayam IPB D-1 G7 serta pendugaan nilai ripitabilitasnya. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 8(2): 97-101.
- He, W., N. Xiao, Y. Zhao, Y. Yao, M. Xu, H. Du, N. Wu and Y. Tu. 2021. Effect of polysaccharides on the functional properties of egg white protein : a review. *J. Food Sci*. 86(3): 656-667.
- Hou, H., R. K. Singh, P. M. Muriana and W. J. Stadelman. 1996. Pasteurization of intact shell eggs. *Food Microbiol*. 13: 93–101.
- Ibrahim, A. R., A. Suharman dan D. K. Sari. 2022. *Bahan Ajar Kimia Pangan Konstruktivisme 5 Fase Needam*. Bening Media Publishing.
- Irwansyah, A. F. 2022. *Sifat Fungsional Telur Ayam Lokal Merawang Bangka, Merawang Sembawa, dan Murung Panggang*. Skripsi

Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Khemakhem, M., H. Attia and 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. *J. Food Hydrocolloids*. 87: 11-19.
- Krista, B. dan B. Harianto. 2010. *Buku Pintar Beternak dan Bisnis Ayam Kampung*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Krista, B. dan B. Harianto. 2013. *Ayam Kampung Petelur*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Legros, J., S. Jan, S. Bonnassie, M. Gautier, T. Croguennec, S. Pezenec, M. F. Cochet, F. Nau, S. C. Andrews and F. Baron. 2021. The Role of ovotransferrin in egg-white antimicrobial activity: a review. *J. Foods*. 10(823): 1-21.
- Li, Z., Y. Sun, H. Jin, Q. Wang, Y. Jin, X. Huang and L. Sheng. 2022. Improvement and mechanism of emulsifying properties of liquid egg yolk by ozonation technology. *Food Sci. Technol*. 156: 1-9.
- Nataamijaya, A. G. 2010. Pengembangan potensi ayam lokal untuk menunjang peningkatan kesejahteraan petani. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29(4): 131-139.
- Ramadhani, N., Herlina dan A. C. Pratiwi. 2018. Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode spektrofotometri sinar tampak. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 6(2): 53-56.
- Rasyaf, M. 2011. *Beternak Ayam Kampung*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Ratria, T. A. 2022. *Perbandingan Kualitas dan Komposisi Kimia Telur dari Tiga Jenis Ayam Lokal*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sadahira, M. S., M. I. Rodrigues, M. Akhtar, B. S. Murray and F. M. Netto. 2016. Effect of egg white protein-pectin electrostatic interactions in a high sugar content system on foaming and foam rheological properties. *J. Food Hydrocolloids*. 58: 1-10.
- Sanchez, J. F. G., H. H. Unzon and E. M. P. Gozalez. 2020. Functional properties of japanese quail (*Coturnix coturnix japonica*) eggs proteins. *J. Food Sci. and Engineer*. 10(2020): 47-54.
- Setiawan, A. B., O. Rachmawan dan D. S. Sutardjo. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas, dan pH mayonnaise. *Jurnal e-student*. 4(2): 1-7.

- Siregar R. F., A. Hintono dan S. Mulyani. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Jurnal Animal Agriculture*. 1(1): 521-528.
- Sitanggang, A. B. 2021. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. Bogor.
- Soenardi, T. 2013. Teori Dasar Kuliner. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Songmin, O. and Y. Kim. 2022. Characterization, antioxidant activities, and functional properties of mucilage extracted from *Corchorus olitorius* L. *J. Polymers*. 14 (2488): 1-16.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih dan S. Triatmodjo. Dasar Teknologi Hasil Ternak. UGM Press. Yogyakarta.
- Soekarto, S. T. 2013. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Alfabeta. Bandung.
- Stadelman, W. J. and O.J. Cotterill. 1997. *Egg Science and Technology*. 4th Ed. Food Product Press. An Imprint of The Haworth Press, Inc. New York.
- Sujionohadi dan A. I. Setiawan. 2013. Ayam Kampung Petelur. Niaga Swadaya. Yogyakarta.
- Tantalu, L., A. Rahmawati, A. I. Setiawan, P. Sasongko, K. Ahmadi, W. Mushollaeni, B. Santoso dan Wirawan. 2017. Rekaya Pengolahan Produk Agroindustri. Media Nusa Creative. Malang.
- Thohari, I. 2018. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur. UB Press. Malang.
- Thohari, I. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Thohari, I., F. Jaya dan N. A. R. Ajeng. 2020. Pengaruh penambahan asam asetat terhadap sifat fungsional *albumen* telur itik. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 1(1): 25-33.
- Triawati, N. W., I. Thohari dan D. Rosyidi. 2013. Evaluasi Telur Ayam Pasteurisasi terhadap Busa *Albumen*, Stabilitas dan Koagulasi Busa, dan Volume Kue Spons. Departemen Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya. Malang.
- Udijanto, A. 2016. Beternak Ayam Kampung Paling Unggul Pedaging dan Petelur KUB. Agro Media Pustaka. Yogyakarta.
- Wibowo, C. H., Sudjatinah dan A. Sumarno. 2020. Perbandingan sifat putih telur cair pada penyimpanan selama 7 hari dengan dan tanpa penambahan asam benzoat. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*. 16(1): 1-8.
- Widyantara, P. R. A., G. A. M. Kristina Dewi dan I. N. T. Ariana. 2017. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas telur konsumsi ayam kampung dan ayam Lohman Brown. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 20(1): 5-12.

- Wu, J. 2019. Eggs as Functional Foods and Nutraceuticals for Human Health. Royal Society of Chemistry. London.
- Yaman, A. 2013. Ayam Kampung Agribisnis Pedaging dan Petelur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yadaf, A. S., E. Shenga and R. P. Singh. 2010. Effect Of pasteurization of shell egg on its quality characteristics under ambient storage. J. Food Sci. Technol. 47 (4): 420-425.
- Yu, L., C. Xiong, J. Li, W. Luo, H. Xue, R. Li and Y. Tu. 2020. Ethanol induced the gelation behavior of duck egg whites. J. Food Hydrocolloids. 105: 1-11.
- Yu, R., Y. Chi, Y. Ma, Y. Chi and L. Wang. 2022. Differences in protein composition and functional properties of egg whites from four chicken varieties. Food Biosci. 46: 1-8.
- Yusuf, M. 2019. Karakterisasi telur ikan terbang (*Tobiko*) sumber polyunsaturated fatty acids sebagai pangan fungsional. Jurnal Galung Tropika. 8(3): 156-167.
- Zhao, Q., L. Ding, M. Xia, X. Huang, K. Isobe, A. Handa and Z. Cai. 2021. Role of lysozyme on liquid egg white foaming properties: Interface behavior, physicochemical characteristics and protein structure. J. Food Hydrocolloids. 120: 1-8.
- Zhou, B., J. Zhao, Y. Rong, M. Li, H. Liang, B. Li and J. Sun. 2022. Foaming and interfacial properties of desalted duck egg white nanogels after weak enzymatical hydrolyzation. J. Food Hydrocolloids. 124: 1-10.