

DAFTAR PUSTAKA

- Adyatama, A., dan W. T. Nugraha. 2020. Strategi ketahanan pangan masa new normal covid-19. Seminar Nasional UNS. 4(1):444-451.
- Afrianti dan Herliani. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. Jakarta.
- Agustina, N., T. Imam, dan R. Djalal. 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.
- Anonymus. 2016. Telur, Sumber Protein Hewani Terbaik. <http://troboslivestock.com/detail-berita/2016/05/20/57/7476/telur-sumber-protein-hewani-terbaik>. Diakses pada 20 November 2022 pada pukul 18.05.
- Anonymus.. 2022. Longegg. <https://www.eurofoservice.com/en/productee-profisional/long-egg/>. Diakses pada tanggal 11 oktober 2022.
- Anonymus.. 2022. Longegg. <https://grapee.gp/41053>. Diakses tpada tanggal 11 oktober 2022.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist. Inc.
- Ayuza. N. 2011. Pengaruh Level Suhu Pengovenan terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Total Koloni Bakteri, Umur Simpan dan Nilai Organoleptik. Telur Asin. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- 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.
- Chyntia, W. E. S., I. D. Saputri, dan P. K. Kencana. 2020. Pengaruh perlakuan waktu dan suhu penyimpanan dingin terhadap mutu kubis bunga (*Brassica oleracea L. var. botrytis*). Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian). 8(1):138-144.
- Cornelia, A., I. K. Suada dan M. D. Rudyanto. 2014. perbedaan daya simpan telur ayam ras yang dicelupkan dan tanpa dicelupkan larutan kulit manggis. Indonesia Medicus Veterinus 3(2):112-119.
- Desak, D. 2017. Uji *Total Plate Count* (TPC) pada Produk Udang Segar. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Udayana. Denpasar.
- Djaelani, M. 2016. Kualitas telur ayam ras (*Gallus L.*) setelah penyimpanan yang dilakukan pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan. Jurnal Buletin Anatomi dan Fisiologi. 2(4):122-127.

- Haliza, W., S. I. Kailaku dan S.Yuliani. 2012. Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung tales Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) sebagai alternatif pangan sumber serat. Jurnal Pascapanen.9(2):96-106.
- Indiarto ,R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan sensoris daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 5(2):106-116.
- Jay, J. M. 2000. Modern Food Microbiology. Sixth Edition. Aspen Publisher. Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Kartika, S. 2007. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kastaman, R., Sudaryanto, dan B. H. Nopianto. 2010. Kajian poses pengasinan telur dengan metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman. Jurnal Teknologi Industri Peternakan. 19(1):30-19.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Listyorini, R. 2010. Perbandingan Kadar Protein dan Sifat Organoleptik pada Telur Asin Hasil Perendaman Serbuk Batu Bata Merah dengan Telur Bebek Tanpa Pengasinan. Skripsi. FKIP Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Mahendradratta, M. 2007. Pangan Aman dan Sehat. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Martinez, O., Salmeron, J., Guillen, M.D., and Casas. 2004. Texture profile analysis of meat product treated with commercial liquid smoke flavouring. J.Food Control 15(1):45481.
- Mattjik, A. 2006. Rancangan Percobaan dengan aplikasi SAS dan Minitab. Jilid 1. IPB Press. Bogor.
- Meilgaard, M., G. Civille, dan B. T. Carr. 2000. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press. Boca Raton.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muliady, F., F. Hamzah, dan Yusmarini. 2016. Bakso berbasis yeast toram putih dan ikan patin pada kondisi kemasan vakum, non vakum serta suhu dingin dan suhu beku selama penyimpanan. Jom Faperta. 3(2):1-15.

- Mustinda, L. 2020. Kandungan makanan, makna dan keutamaannya. <http://wolilop.detik.com/update>. Diakses pada tanggal 25 Oktober 2022.
- Mutyia. 2016. *Overall* Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Negara, J. K., Sio.A. K., Rifkhan, Arifin, R. Wilansah., M. Yusuf. 2016 Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286-290.
- Nyoman, S., K. Suriasih, dan P. Ketut. 2017. *Pengemasan Pangan*. Udayana University Press. Denpasar.
- Pradeep, M. 2021. *Longegg is bizarre food trend*. Diakses pada <https://SCREENSHOOT-media.com/the-future/food/wood-is-a-long-egg/>. Diakses pada tanggal 11 oktober 2022.
- Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana, H. Sujadi. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMAETICS Journal*.5(2):81-96.
- Putu, I. 2001. *Karakteristik Daging Sapi Dikemas Dalam Kantong Plastik Hampa Udara (Vakum Pack)*. Balai Penelitian Ternak Bogor. *Wartazoa* 9(2):15-19.
- Rahmadana. 2013. *Analisa Masa Simpan Rendang Ikan dalam Kemasan Vakum Selama Penyimpanan suhu Ruang dan Dingin*. Skripsi. Fakultas pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sikorsi, Z. 2001. *Seafood: Resources, Nutritional Compostion, and Preservation*. Florida: CRC Press.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmodjo. 2018. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UGM Press. Yogyakarta.
- Standar Nasioanal Indonesia. 2009. *Ikan Asap Bagian I. Spesifikasi*. SNI 27 25:1:2009. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Suardana, I. W, dan I.B. N Swacita. 2009. *Higine Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar*. Udayana University Press. ISBN 978-8286.
- Sucipta, I.N. Suriasih, K. Kencana, P.K.D. 2017. *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien*. Udhayana Universiy Press.
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suwetja, I. K. 2007. *Biokimia Hasil Perikanan Jilid 3. Rigormotis, TMAO, dan ATP*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi. Manado.

- Tapotubu, A., E. M Nahlony dan J. M. Louhenapssy. 2008. Efek Waktu Pemanasan Terhadap Mutu Presto Beberapa Jenis Ikan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Pattimura.
- Thohari, I. 2018. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Telur. UB Press. Malang.
- Wahyudie, I. A., Z. Saputra, Z. Kurniawan. 2016. Peningkatan performa kemasan dan strategi pemasaran (IBM UKM Pengrajin Kerupuk Getas). Jurnal Rotor. 2(2):59-62.
- Wahyuni, N. N., L. Rianingsih, dan Romadhon. 2021. Pengaruh pengemasan vakum dan non vakum terhadap kualitas bekasan instan ikan mas (*Cyprinus carpio*) selama penyimpanan suhu ruang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 3(1):26-3
- Widyantara, P. R. A., G.A.M. Kristina dan I. N. Ariana. 2017. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas telur konsumsi ayam kampung dan ayam lohman brown. Jurnal Ilmiah Peternakan. 20(1):5-11.
- Widyastuti, E, dan A. Daydeva. 2018. Aplikasi teknologi *dielectric discharge-UV* plasma terhadap sifat fisik dan kimia telur ayam (*Gallus gallus domesticus*). Buana Sains. 18(1):85-96.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Zainuddin, N., M. Ilza, dan N. I. Sari. 2014. Study pengemasan vakum dan non vakum terhadap mutu bakso ikan malong (*Muarenesox talabon*) selama penyimpanan suhu dingin. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Zhao, Y. Y., P. Wang, Y. F. Zou, K. Li, Z. L. Kang, X. L. Xu, dan G. H. Zhou. 2014. Effect of pre-emulsification of plant lipid teated by pulsed ultrasound on the funcional properties of chicken breast myofibrillar protein composite gel. Food Research International. 58(1):98-104.