

DAFTAR PUSTAKA

- 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(6):6-13.
- Astuti, W. D., N. Khaira, S. Rudy, dan S. Dian. 2022. Pengaruh lama penyimpanan telur herbal ayam ras fase pertama di refrigerator terhadap penurunan berat telur, diameter rongga udara, dan indeks albumen. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 6(1):15-21.
- Campbell, L., R. Vasillos, dan R. E. Stephen. 2003. Modification of functional properties of egg-white proteins. *Nahrung Food*. 6:369-376.
- Carillo, W., A. G. Ruiz, I. Recio, dan M. V. Moreno. 2014. Antibacterial activity and enzymatic of hen egg white lysozyme modified by heat and enzymatic treatments against oenological lactic acid bacteria and acetic acid bacteria. *Journal of Food Protection*. 77(10):1732-1739.
- 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.
- Daugelaite, D., R. M. Guillermic. M. G. Scanlon, dan J. H. Page. 2016. Quantifying liquid drainage in egg-white sucrose foams by resistivity measurements. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*. 489(20):241-248.
- Fahroji dan Hendri. 2016. Kinerja beberapa tipe moisture dalam penentuan kadar air padi. *Jurnal Lahan Suboptimal*. 5(1):62-70.
- Ferdaus, F., O. W. Meliani, S. R. Ery, dan I. Wenny. 2008. Pengaruh pH, konsentrasi substrat, penambahan kalsium karbonat dan waktu fermentasi terhadap perolehan asam laktat dari kulit pisang. *Jurnal Widya Teknik*. Vol.7(1):1-14.
- Foegeding, E. A., P. J. Luck, dan J. P. Davis. 2006. Factors determining the physical properties of protein foams. *Food Hydrocolloids*, 20(2–3): 284–292.
- Gharbi, N., M. Labbafi, dan A. Madadlou. 2017. Effect of heat on foaming properties of ostrich (*Struthio camelus*) egg white proteins. *International Journal of Food Properties*. 20(12): 3159-3169.
- Hatijah, N., H. Nahariah, Fattah, dan H. Hikmah. 2018. Evaluasi karakteristik fisikokimia telur infertil sisa hasil penetasan yang di fermentasi menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. 6(2):81-88.

- Hidayat, N., P. Sulisty, R. Anton, Marwati, dan E. Aswita. 2020. Teknologi Fermentasi. pp 56-58.
- Jiang, Y., J. Jie, X. Dandan, X. Xueming, Y. Yanjun, dan L. Xuebo. 2020. Effects of short-term fermentation with lactic acid bacteria on egg white: Charavterization, rheological and foaming activities. Food hydrocolloids. 105507. 1-9.
- Kartika, P. N., dan C. Nisa. 2015. Studi pembuatan osmodehidrat buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr): kajian konsentrasi gula dalam larutan osmosis dan lama perendaman. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4) : 1345-1355.
- Khemakhem, M., A. Hamidi, dan A. A. Mohammed. 2019. The effect of pH, sucrose, salt and hydrocolloid gums on the gelling properties and water holding capacity of egg white gel. Food Hydrolic. 87:11-19.
- Khoirunnisa, G. 2017. Pengaruh konsentrasi gelatin tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp.) dan konsentrasi putih telur terhadap karakteristik es krim kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Skripsi Sarjana Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Khontibul, U. A. 2017. Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya. UB Press. Malang.
- Lumbantoruan, P., dan Y. Erislah. 2016. Pengaruh suhu terhadap viskositas minyak pelumas (oli). Jurnal Sainmatika. 13(2):26-34.
- Machado, F. F., S. R. Jane, E. Edwin, A. M. Luis, dan C. O. Fabiola. 2007. Solubility and density of egg white proteins: Effect of pH and saline concentration. Food Science and Technology Journal. 40(7):1304-1307.
- Machmud, N. A., R. Yuliana, dan D. U. Wirnangsi. 2013. Aktivitas *Lactobacillus bulgaricus* pada fermentasi susu jagung (*Zea mays*) dengan penambahan sukrosa dan laktosa. Jurnal Saintek. 7(02).
- Manab, A., M. Erry, dan U. Khotibul. 2018. Edible Film Protein Whey. UB Press. Malang.
- Mangalisu, A., Nahariah, dan H. Wahniyathi. 2015. Kemampuan fermentasi *Lactobcaillus plantarum* pada telur infertil dengan waktu inkubasi yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan. Vol. 4(2):71-75.
- Marks, D. B., D. M. Allan, dan M. S. Colleen. 2000. Biokimia Kedokteran Dasar: Sebuah Pendekatan Klinis. 1st edition. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Minquan, X., Q. Zhao, K. Isobe, A. Handa, Z. Cai, X. Huang. 2022. Lysozyme impacts gel properties of egg white protein via electrostatic interactions, polarity differences, local pH regulation, or as a filler. International Journal of Biological Macromolecules,

- Mustika, S., S. Yasni, dan Suliantri. 2019. Pembuatan yoghurt susu sapi segar dengan penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*. 2(3):97-102.
- Nahariah, A. M. Legowo, E. Abustam, A. Hintono, Y. B. Pramono, dan F. N. Yuliati. 2013. Kemampuan tumbuh bakteri *Lactobacillus plantarum* pada putih telur ayam ras dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. Vol. 3(1):33-40.
- Nasution, S., E. Kusumaningtyas, dan D. N. Faridah. 2018. Lisozim dari putih telur ayam sebagai agen antibakterial. *Jurnal Wartazoa*. 28(4):175-188.
- Nasution, S., N. F. Didah, K. Eni, W. Zakiah, dan D. K. Harsi. 2021. Profil SDS-PAGE dan aktivitas lisozim putih telur ayam lokal termodifikasi panas. *Jurnal Pangan an Agroindustri*. 9(1):64-72.
- Nusa, M. I., S. Budi, dan A. M. Rahman. 2017. Penambahan ragi tempe dan lama fermentasi terhadap sifat mutu tepung albumin telur puyuh. *Jurnal ilmu Pertanian*. Vol. 20(3):211-221.
- Palupi, R., N. L. Fitri, S. Sofia, dan R. A. Angga. 2022. Pengaruh suplementasi kalsium butirat dalam ransum terhadap pencernaan nutrisi, performa produksi dan kualitas telur ayam umur 75 minggu. *Livestock and Animal Research*. 20(1):59-68.
- Paramastri, E. D. 2022. Sifat fungsional telur hasil silangan Ayam Marawang Bangka dan Murung Panggang dengan Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) Bogor. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Prayoga, D., A. Faisal, dan H. Supardin. 2021. Pengaruh limbah cangkang telur dan abu vulkanik sebagai bahan tambah terhadap daya dukung tanah lempung dengan uji CBR. *Jurnal Sipil Sains Terapan*. Vol.4(2):32-45.
- Pujimulyani, D., S. Andiarsana, dan Suprati. 2016. Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat fungsional dan warna tepung albumin telur itik. *Agritech*. 21(3):108-112.
- Putri, I. R., D. H. Putri, dan L. Advinda. 2021. Pembuatan yoghurt menggunakan Biokul sebagai starter. *Prosiding SEMNAS BIO*. 1 : 335-344.
- Raikos, V., C. Lydia, dan R. E. Stephen. 2006. Effects of sucrose and sodium chloride on foaming properties of egg white proteins. *Food Research International*. 40:347-355
- Razi, S. M., F. Hoda, A. Seoideh, dan R. Ali. 2023. An overview of the functional properties of egg white proteins and their application in the food industry. *Food Hydrolics*. 135(108183).

- Rohman, Z., N. Hindratinigrum., dan S. R. Zulaikhah. 2022. Keasaman, pH, dan viskositas yoghurt buah naga merah dengan penambahan beberapa level sukrosa. *Indonesian Journal of Food Technology*. 1(1):1-10.
- Sadahira, M. S., M. I. Rodrigues, M. Akhtar, B. S. Murray, dan F. M. Netto. 2016. Effect of egg white protein-pectin electrostatic interactions in a high sugar content system on foaming and foam rheological properties. *Journal Food Hydrocolloids*. 58: 1-10.
- Sarofa, U., Rosida, dan P. L. Rina. 2019. Karakteristik marshmallow dari kulit pisang raja (MUSA TEXTILIA): kajian konsentrasi gelatin dan putih telur. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(1):20-28.
- Setiarto, R. H. B., dan B. K. Marni. 2021. *Pengantar Biokimia Klinis*. Guepedia. Jakarta.
- Setiawati, T., R. Afnan, dan N .Nupi. 2016. Performa produksi dan kualitas telur ayam petelur pada sistem litter dan cage dengan suhu kandang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1):197-203.
- Siregar, R. F., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Animal Agriculture Journal*. Vol.1(1):521-528.
- Sitanggang, A. B. 2021. *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press. Bogor.
- SNI 01-3743-1995: Standar Nasional Indonesia Gula Palma. Badan Standardisasi Nasional.
- Stadleman, W. J., dan J. C. Owen. 2013. *Egg Science and Technology 4th Edition*. Routledge. New York.
- Suharyanto, N. B. Sulaiman, C. K. N. Zebua, I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik telur konsumsi yang beredar di sekitar kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 275-279.
- Sumantri, B. Agnes, dan P. Indah. 2013. Perbandingan kadar sukrosa dalam madu randu dan madu kelengkeng dari peternak lebah dan madu perdagangan di Kota Semarang. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*. Vol.10(1):1-6.
- Sumbono, A. 2018. *Biologi Pangan Dasar*. Deepublish. Yogyakarta
- Sun, J., C. Cuihua, S. Yujie, and G. Luping. 2022. Impact of saccharides on the foam properties of egg white: Correlation between rheological, interfacial properties and foam properties. *Food Hydrocolloids*. 122(1):

- Syainah, E. 2012. Pengaruh penambahan *saccharomyces cerevisiae* pada pengolahan tepung berbagai jenis telur terhadap mutu tepung. Jurnal Ziraah Majalah Ilmiah Peternakan.
- Thohari, I. 2017. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur. UB Press. Malang. hal. 17-20.
- U.S. Department of Agriculture. (2019). Egg, white, raw, fresh. Diakses pada 15 Maret 2023 dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/323697/nutrients>
- UmaMaheswari, T., K. Anbukkarasi, dan T. Hemahalta. 2021. GTG5 fingerprinting of native *Streptococcus thermophilus* strains and its authentication by principal component analysis - A road to value added commercial yoghurt starter cultures. International Dairy Journal. 122 :105161.
- Wibowo, C. H., Sudjatinah, dan S. Adi. 2020. Perbandingan sifat fungsional putih telur cair pada penyimpanan selama tujuh hari dengan dan tanpa penambahan asam benzoat. Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi. 16(1):1-8.
- Wulandari, F., N. Azaruddin, dan A. Moegiratul. 2021. Pengaruh jenis bakteri asam laktat dan lama fermentasi terhadap mutu fisik, kimia, dan organoleptik dan mikrobiologi tepung mocaf. Prosiding Saintek LPPM Universitas Mataram. Vol.3
- Yang, X., & Foegeding, E.A.(2010).Effects of sucrose on egg white protein and whey protein isolate foams: Factors determining properties of wet and dry foams (cakes). Food Hydrocolloids. 24(2–3). 227–238.
- Yenrina, N. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Yulianti, D. L., A. H. Adelina, S. P. Heni, A. Faizal, dan K. S. Ary. 2022. Pengaruh letak cage dalam kandang tertutup terhadap kualitas telur ayam petelur hy-line brown. Journal of Tropical Animal Production. 23(2):120-129.
- Yusmarini, I. Retno, T. Utami, dan Y. Marsono. 2009. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat proteolitik dari susu kedelai yang terfermentasi spontan. Jurnal Natur Indonesia. 12(1):28-33.
- Yuwono, T. 2008. Biologi Molekular. Erlangga. Jakarta.