

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Amrullah, I. K. 2003. *Nutrisi Broiler. Seri Berternak Mandiri*. Lembaga Satu Gunung Budi. Bogor.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Awwaly, K. U. 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. UB Press. Malang.
- Badan Standar Nasional Indonesia (BSN). 2008. *Standar Nasional Indonesia. Telur Ayam Konsumsi*. BSN. Jakarta.
- 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.
- Bell, D. D. and W. D. J. Weaver. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg Production*. 5th Ed. Springer Science Business Media, Inc. New York.
- Bilyaro, W., D. Lestari., dan A. S. Endayani. 2021. Identifikasi kualitas internal telur dan faktor penurunan kualitas selama penyimpanan. *Agrimals*. 1(2): 55-62.
- 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.
- Di Rosa, A. R., B. Chiofalo, V. L. Presti, and V. Chiofalo. 2020. Egg quality from siciliana and Livorno Italian autochthonous chicken breeds reared in organic system. *Animals*. 10:864-876.
- Dirgahayu, F. I., D. Septinova., dan K. Nova. 2016. Perbandingan kualitas eksternal telur ayam komersil *strain isa brown* dan *lohmann brown*. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 4(1): 1-5.
- Djaelani, M. A. 2016. Kualitas telur ayam komersil (*Gallus L.*) setelah penyimpanan yang dilakukan pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 24(1): 122-127.
- 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.

- Estiasih, T., Harijono, E. Waziiroh dan K. Fibrianto. 2022. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fadilah, U. F., Sudjatinah, dan A. Sampurno. 2019. Pengaruh perbedaan lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap sifat fisik, kimia, dan fungsional protein telur ayam ras. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 1-10.
- Falahudin, A. 2014. Efektivitas chitosan dan kapur dalam mempertahankan jumlah mikroba dan sifat organoleptik telur ayam komersil selama penyimpanan. Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan. 3(1): 68-79.
- 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.
- 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.
- Gumay, T. R. M. 2009. Kandungan Beta Karoten dan Nilai Gizi Telur Asin yang Mendapatkan Pakan Limbah Udang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hardianto. 2017. Pengaruh Cairan Kapur (CaCO_3) terhadap Kualitas dan Daya Simpan Telur Asin. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Kurniawan, D., E. Soetrisno., dan Suharyanto. 2021. Pengaruh perendaman telur ayam komersil ke dalam air rebusan daun melinjo (*Gnetum Gnetum L.*) terhadap oksidasi, daya buih, dan kualitas internal. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 9(3): 311-327.
- Kurtini, T., K. Nova., dan D. Septinova. 2011. Produksi Ternak Unggas. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- 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.
- Lichan, E. C. Y., W. D. Powrie, and S. Nakai. 1995. The chemistry of eggs and egg products. In: Stadelman and Cotterill (Eds) Egg Science and Technology. Haworth Press, Inc.
- Lupu, J. S. I., D. A. Wuri, dan A. I. R. Detha. 2016. 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.
- Mattjik A. A., M. Sumertajaya, H. Wijayanto, A. K. Indahwati, B. Sartono. 2004. Modul Teori Pelatihan Analisis Multivariat. Departemen

Statistika Fakultas Matematika dan IPA, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- 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.
- Musadiq, A., Nurliana., Sugito., T. Z. Helmi., Roslizawaty., dan Razali. 2017. Efek penyimpanan pada suhu kamar dan refrigerator terhadap kualitas telur ayam setelah pemberian sinbiotik akbisprop dalam ransum. 1(3): 343-350.
- Nova, I., T. Kurtini., dan V. Wanniatie. 2014. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur ayam komersil pada fase produksi pertama. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 2(2): 16-21.
- Pujimulyani, D., S. AndiWarsana, dan Suprpti. 2016. Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat fungsional dan warna tepung albumin telur itik. Agritech. 21(3):108-112.
- Romanoff, A. L. and A. J. Romanoff. 1963. The avian egg. Jhon Wiley and Sons, New York.
- Rosida, D. F., U. Sarofa., R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro 70 gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. J. Rekapangan. 9(1): 19-27.
- Saputri, K. D. 2011. Efektivitas Pengawetan dengan Menggunakan Minyak Kelapa dalam Mempertahankan Kualitas Telur Ayam Komersil Petelur. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sarwono. 1997. Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Cetakan ke 4. Penebar Swadaya, Bandung.
- Savitri, A. 2018. Buku Pintar 365 hari MPASI Terlengkap. Idesegar Media Utama. Yogyakarta.
- 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., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam komersil pasca pasteurisasi. Anim. Agriculture. 1(12): 521-528.

- Soekarto, S. T. 2013. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Alfabeta. Bandung.
- Soenardi, T. 2013. Teori Dasar Kuliner. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soeparno, R. A. Rihastuti., Indratiningsih, S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Stadelmen, 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.
- Steel, R. G. and D. J. H. Torrie. 2010. Prinsip dan Prosedur Statistika, Suatu Pendekatan Biometrik, Edisi ke 5. Penetbit PT. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- 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.
- 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.
- Widyastuti, E. dan A. Daydeva. 2018. Aplikasi teknologi dielectric barrier discharge-uv plasma terhadap sifat fisik dan kimia telur ayam (*Gallus gallus domesticus*). Buana Sains. 18(1): 85-96.
- Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M Brio Press. Bogor.
- 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.
- Wulandari, Z. dan I. I. Arief. 2022. Review: tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 10(2): 62-68.