

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustiar dan Mandasari, Y. (2020). Penerapan Sistem First In First Out terhadap Bahan Pangan Basah di Dapur Best Western Premiere Panbil Hotel Batam. *Jurnal Pariwisata Bunda*. 1(1): 18-29
- Artati, D., & Oman, M. (2018). Evaluasi Penggunaa Petrifilm Aerobic Count Plate (PACP) Pada Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) di Laboratorium Mikrobiologi Balai Riset Pemuliaan Ikan Sukamandi.. *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur*, 16(1), 5-9.
- Batt, C., A., Tortorello, M., L., (2014) *Encyclopedia of Food Microbiology*. Belanda: Elsevier Science.
- Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. (2021). *Industri Pengolahan Telur*. Universitas Brawijaya Press.
- FAO. (2003). *Egg Marketing: A Guide for the Production and Sale of Eggs*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations
- Kurniawan, R. (2022). *Pengaruh Tingkat Konsentrasi Larutan Garam Pada Pembuatan Telur Asin Dengan Metode Basah Terhadap Kualitas Fisik Dan Total Mikroba* (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
- Martawijaya, E, L, 2004. *Panduan Beternak Itik Petelur secara Intensif*. (n.d.). Indonesia: AgroMedia.
- Mu'is, M., Puspitarini, O. R., & Kentjonowaty, I. (2023). Perbedaan Media Pengasin pada Telur Itik Mojosari terhadap Kualitas Telur Asin. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 6(2). 296-305
- Mulyati, S. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Peternakan Itik Petelur Secara Intensif di Kecamatan Teluk Keramat Kabupaten: Studi Kasus Usaha Ternak Itik Bapak Dilhan. *Obis*, 3(2), 1-9.
- Mutiarini, O., Wahyono, F., dan Susanti, S. (2016). Tingkat Status Pencemaran Bakteri Selama Penyimpanan di Jalur Distribusi Telur Ayam Layer. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*. 13(24): 106-115
- Nuryadi, Astuti, T. D., Utami, E. S., dan Budiantara, M. (2017). *Dasar-Dasar Statistik Penelitian*. Bantul: Sibuku Media
- Nys, Y., Bain, M., dan van Immerseel, F. (Eds.). (2011). *Improving the safety and quality of eggs and egg products*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Ora, F. H. (2015). *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish

Publisher

- Poleh, H. S., Rastina, Ferasyi, T. R., Erina, Ismail, dan Isa, M. (2018). Jumlah Total Bakteri pada Telur Ayam yang Dijual di Warung Kopi Kawasan Darussalam Kecamatan Syiah Kuala Banda Aceh. *JIMVET*. 2(1): 139-148.
- Rizki, Z., Fitriana, F., & Jumadewi, A. (2022). Identifikasi jumlah angka kuman pada dispenser metode TPC (Total Plate Count). *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 4(1), 38-43
- Rukmiasih, R., Ulupi, N., & Indriani, W. (2015). Sifat fisik, kimia, dan organoleptik telur asin melalui penggaraman dengan tekanan dan konsentrasi garam yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 3(3), 142-145.
- Saweng, C. F. I. J., Sudimartini, L. M., & Suartha, I. N. (2020). Uji cemaran mikroba pada daun mimba (*Azadirachta Indica* a. Juss) sebagai standarisasi bahan obat herbal. *Indonesia Medicus Veterinus*, 9(2), 270-280.
- Thohari, I. (2018). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Telur*. Universitas Brawijaya Press.
- Goldberg, I., & Williams, R (1991). *Biotechnology and Food Ingredients*. Belanda: Springer.
- Umami, Y. R. (2017). Gambaran Pertumbuhan Bakteri *Salmonella sp.* Pada Telur Asin Dengan Waktu Penyimpanan Yang Berbeda. (*Studi Home Industry Dusun Kedungbendo Desa Kedungmlati Kesamben Kabupaten Jombang*) (Doctoral dissertation, STIKES Insan Cendekia Medika Jombang).
- Utami, S. W., Agustin, R. A., & Zuhro, F. (2019). Potensi Penambahan Ekstrak Daun Beluntas dan Kulit Manggis Terhadap Kualitas Fisik Telur Itik Asin. *BIO-CONS: Jurnal Biologi dan Konservasi*, 1(1), 9-16.)
- Ulfa, M., Wiyana, I K. A., dan Wirapartha, M. (2018). Kualitas Telur Ayam Ras yang Disimpan Selama 14 Hari Pada Berbagai Bahan Tempat Penyimpanan Telur. *Journal of Tropical Animal Science*. 6(2) : 462-476