UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Lama Penyimpanan Suhu Ruang terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras Lohmann Brown Fase Produksi Pertama di Peternakan X Kabupaten Sleman
Annisa Duta Pertiwi, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Akyurek, H., dan Okur, A.A., 2021. Effect of storage time, temperature and relative humidity on egg quality traits in organic eggs. *J. Anim. Plant Sci*. 31(1): 123-130.

Apriliyani, L., Garnida, D., Ismiraj, M.R., dan Wulansari, A., 2024. Pengaruh lama dan suhu penyimpanan terhadap indeks kualitas telur ayam ras fase produksi pertama. *J. Sumber Daya Hewan*. 5(1): 15-18. doi: 10.24198/jsdh.v5i1.61108.

Arbi, A.Y., Riyanti, R., Septinova, D., dan Nova, K., 2021. Pengaruh lama penyimpanan telur herbal ayam ras fase kedua pada suhu refrigerator terhadap penurunan berat telur, diameter rongga udara, dan indeks *albumen*. *J. Riset Inov. Peternak*. 5(3): 195-201. doi: 10.23960/jrip.2021.5.3.195-201.

Aretzy, A., Syamsir, E., dan Sitanggang, A.B., 2022. Karakterisasi aktivitas fungsional senyawa bioaktif dari whey hasil samping produksi tahu. J. Teknol. Ind. Pangan. 33(1): 60-68. doi: 10.6066/jtip.2022.33.1.60.

Arbowati, J.L., Mulyani, S., dan Hintono, A., 2021. Pengaruh kualitas telur terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik sponge cake. J. Teknol. Pangan Gizi. 20(1): 1-9. doi: 10.33508/jtpg.v20i1.2680.

Azahra, N.A., 2022. Karakteristik pasteurized liquid whole egg dengan penambahan gula. J. Teknol. Pangan. 6(1): 13-17. doi: 10.14710/jtp.2022.31176.

Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 3926:2008. Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standardisasi Nasional. 2018. *SNI ISO/IEC 17025:2017. Persyaratan Umum Kompetensi Laboratorium Pengujian dan Laboratorium Kalibrasi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Bilyaro, W., Lestari, D., dan Endayani, A.S., 2021. Identifikasi kualitas internal telur dan faktor penurunan kualitas selama penyimpanan. J. Agric. Anim. Sci. 1(2): 55-62. doi: 10.47637/agrimals.v1i2.418.

Damodaran, S., Parkin, K.L., dan Fennema, O.R., 2017. Fennema's food chemistry. Edisi ke-5. CRC Press, Boca Raton.

Djaelani, M.A., Novika, Z., dan Azizah, N., 2019. Pengaruh pencucian, pembungkusan dan penyimpanan suhu rendah terhadap kualitas telur ayam ras (Gallus L.). Bul. Anat. Fisiol. 4(1): 29-34. doi: 10.14710/baf.4.1.2019.29-34.

Dong, X., dan Zhang, Y.Q., 2021. An insight on egg white: From most common functional food to biomaterial application. Journal of Biomedical Materials Research Part B: Applied Biomaterials. 109(7): 1045-1058. doi: 10.1002/jbm.b.34768.

Evanuarini, H., Thohari, I., dan Safitri, A.R., 2021. Industri pengolahan telur. Universitas Brawijaya Press, Malang.

Fadilah, U.F., 2019. Pengaruh perbedaan lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap sifat fisik, kimia dan fungsional protein telur ayam ras. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Lama Penyimpanan Suhu Ruang terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras Lohmann Brown Fase Produksi Pertama di Peternakan X Kabupaten Sleman
Annisa Duta Pertiwi, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Fahlevi, R., Septinova, D., Riyanti, R., dan Nova, K., 2022. Pengaruh lama penyimpanan telur herbal ayam ras fase pertama pada suhu ruang terhadap penurunan berat telur, diameter rongga udara, dan indeks *albumen*. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 6(1): 22-27. doi: 10.23960/jrip.2022.6.1.22-27.

Febria, M., Garnida, D., Asmara, I.Y., dan Hidayat, D., 2022. Evaluasi Haugh Unit (HU) dan indeks *albumen* dengan menggunakan gelombang ultrasonik pada telur ayam ras. Jurnal Produksi Ternak Terapan. 3(1). doi: 10.24198/jptt.v3i1.37916.

Februreswari, F., Nova, K., Riyanti, R., dan Septinova, D., 2025. Pengaruh lama penyimpanan telur ayam ras dan telur ras herbal pada suhu ruang terhadap penurunan berat telur, diameter rongga udara, dan indeks kuning telur. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 9(1): 54-64. doi: 10.23960/jrip.2025.9.1.54-64.

Ghozali, I., 2021. Aplikasi analisis multivariate dengan program IBM SPSS 26. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.

Hanafiah, K.A., 2016. Rancangan percobaan: Teori dan aplikasi. Rajawali Pers, Jakarta.

Hendri, J., Surtina, D., Elinda, F., Asri, A., dan Harissatria., 2025. Daya buih putih telur. Jurnal Peternakan Mahaputra (JPM). 5(1): 55-62. doi: 10.25077/jpm.5.1.55-62.2025.

Heryani, T., Riyadhi, M., dan Sulaiman, A., 2024. *Albumen* index, yolk index, and Haugh unit of Alabio duck egg's soaked with belimbing wuluh leaves (Averrhoa bilimbi L.). Jurnal Penelitian Peternakan Lahan Basah. 4(1): 8-17. doi: 10.20527/jpplb.v4i1.2372.

Ismiraj, M.R., Apriliyani, L., Garnida, D., dan Wulansari, A., 2024. Analisis pengaruh suhu dan durasi penyimpanan terhadap indeks yolk dan *albumen* telur ayam ras. Jurnal Sumber Daya Hewan. 5(1): 1-10. doi: 10.24198/jsdh.v5i1.61158.

Junaedi, Suparman, Khatifah, Prasetyo, Heraini, D., Faradila, S., Kewilaa, A.I., Nurtanti, I., Horhoruw, W.M., dan Alam, A. 2024. *Manajemen Ternak Ayam Petelur*. Padang: CV. Gita Lentera.

Kismiati, S., Sarjana, T.A., dan Sunarti, D., 2024. Manajemen pemeliharaan ayam petelur. Universitas Diponegoro Press, Semarang.

Krisnaningsih, A., Leondro, H., Lija, F., dan Setiawan, A.A., 2023. External and internal qualities of chicken eggs early production at various storage times at room temperature. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 18(1): 56-67. doi: 10.21776/ub.jitek.2023.018.01.7.

Krisnaningsih, A.T.N., Rusdin, M., dan Nafiu, L.O., 2024. Kualitas internal telur ayam ras yang berasal dari pasar tradisional pada berbagai lama penyimpanan. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo. 6(3): 246-252. doi: 10.56625/jipho.v6i3.26.

Krisnaningsih, A.T.N., Dala, S., dan Hadiani, D.P.P., 2026. Evaluasi berbagai kemasan pada penyimpanan telur terhadap persentase penurunan berat telur, berat jenis, dan pH telur. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo. 8(2): 279-284. doi: 10.56625/jipho.v8i2.930.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Lama Penyimpanan Suhu Ruang terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras Lohmann Brown Fase Produksi Pertama di Peternakan X Kabupaten Sleman
Annisa Duta Pertiwi, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kumar, L.S., Vasudevan, V.N., Sathu, T., Irshad, A., dan Jolly, D., 2024. Effect of gamma irradiation and thermal pasteurisation on functional quality of liquid whole egg. Journal of Veterinary and Animal Sciences. 55(3): 565-570. doi: 10.51966/jvas.2024.55.3.565-570.

Kurniawan, D., Soetrisno, E., & Suharyanto. 2021. Pengaruh perendaman telur ayam ras ke dalam air rebusan daun melinjo (*Gnetum gnemon* L.) terhadap oksidasi, daya buih dan kualitas internal. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 9*(3), 311–327.

Larastiti, S.A., Rahmat, D., dan Garnida, D., 2022. Pengaruh lebar *albumen*, tinggi *albumen*, dan indeks *albumen* terhadap Haugh Unit telur itik lokal (Anas sp.). Jurnal Produksi Ternak Terapan. 3(1): 1-7. doi: 10.24198/jptt.v3i1.37888.

Lenaini, I., 2021. Teknik pengambilan sampel purposive dan snowball sampling. Historis: Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah. 6(1): 33-39. doi: 10.31764/historis.v6i1.4075. Li, X., Wang, Y., Zhang, L., dan Chen, H., 2021. Interfacial behavior of egg white proteins during foaming. Food Chemistry. 345: 128705. doi: 10.1016/j.foodchem.2021.128705.

Li, X., Wang, Y., Zhang, L., & Chen, H. 2021. Interfacial behavior of egg white proteins during foaming. Food Chemistry, 345, 128705. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.128705

Maghfirah, N., Sulaiman, A., dan Rizal, M., 2024. Kualitas index bentuk, volume, berat jenis, dan tebal kerabang telur itik Alabio pada umur produksi 6, 9, 12 bulan. Jurnal Penelitian Peternakan Lahan Basah. 4(2): 1-9. doi: 10.20527/jpplb.v4i2.2801.

Mesas, A.E., Fernández-Rodríguez, R., Martínez-Vizcaíno, V., López-Gil, J.F., Fernández-Franco, S., Bizzozero-Peroni, B., dan Garrido-Miguel, M., 2022. Organic egg consumption: A systematic review of aspects related to human health. Frontiers in Nutrition. 9: 937959. doi: 10.3389/fnut.2022.937959.

Moula, N., Oleforuh-Okoleh, V.U., Wang, J., Zhang, H.J., Qi, G.H., Qiu, K., dan Wu, S.G., 2022. Potential implications of natural antioxidants of plant origin on oxidative stability of chicken *albumen* during storage: A review. Antioxidants. 11(4): 630. doi: 10.3390/antiox11040630.

Molnár, A., Maertens, L., Ampe, B., Buyse, J., Kempen, I., Zoons, J., dan Delezie, E., 2021. Changes in eggshell quality and microstructure related to hen age during a production cycle. Poultry Science. 100(4): 101287. doi: 10.1016/j.psj.2021.101287.

Mudawaroch, R.E., dan Rinawidiastuti, R., 2023. Kualitas fisik telur ayam ras yang dikemas dalam plastic warp. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 26(1): 53-59. doi: 10.22437/jiiip.v26i1.24796.

Mutiar, S., Arziyah, D., dan Anggia, M., 2023. Karakteristik kualitas telur komersial berdasarkan eksterior dan interior dari berbagai jenis telur. Gontor Agrotech Science Journal. 8(3): 130-137. doi: 10.21111/agrotech.v8i3.9573.

Nazari, A.P.D., dan Rahmi, A., 2022. Buku ajar rancangan percobaan (experimental design). Zahir Publishing, Yogyakarta.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Lama Penyimpanan Suhu Ruang terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras Lohmann Brown Fase Produksi Pertama di Peternakan X Kabupaten Sleman
Annisa Duta Pertiwi, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Ningtiyas, W. D., Mukhlisah, A. N., Irfan, M., Rab, S. A., & Mutmainna, A. 2023. Penyusutan kualitas telur akibat peningkatan ukuran rongga udara, dan pH telur ayam ras. *Al-Mikraj: Jurnal Studi Islam dan Humaniora, 4*(1), 190–200.

Ningtiyas, W.D., Mukhlisah, A.N., Syah, S.P., Irfan, M., Rab, S.A., dan Mutmainna, A., 2024. Internal quality of layer eggs from traditional market Majene. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 12(1): 34-38. doi: 10.29244/jipthp.12.1.34-38.

Notoatmodjo, S., 2018. Metodologi penelitian kesehatan. Rineka Cipta, Jakarta.

Nova, K., Riyanti, R., dan Septinova, D., 2025. Pengaruh lama penyimpanan telur ayam ras terhadap penurunan berat telur dan indeks *albumen*. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 9(1): 54-64. doi: 10.23960/jrip.2025.9.1.54-64.

Novita, A., Putri, A.S.E., Azhari., Rastina., Bakri, M., Amiruddin., Gani, F.A., dan Daud, M., 2021. Haugh Unit value, yolk index and albumin index of eggs in farms, distributors and retails in Banda Aceh. Jurnal Medika Veterinaria. 15(1): 21-26. doi: 10.21157/j.med.vet.v15i1.22189.

Nurliyani., Widodo., Wahyuni, E.T., dan Rakhmatulloh, S., 2023. Ilmu dan teknologi telur. UGM Press, Yogyakarta.

Ora, F.H., 2019. Struktur dan komponen telur: Buku ajar. Deepublish, Yogyakarta.

Paradigma, H., Sitanggang, A.B., dan Budijanto, S., 2024. Separasi garam natrium dan protein pada putih telur asin menggunakan membran ultrafiltrasi. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 35(2): 224-236. doi: 10.6066/jtip.2024.35.2.224.

Prasetia, B.T., Nova, K., Riyanti., dan Septinova, D., 2022. Kualitas internal telur konsumsi dan telur tetas ayam ras dengan lama simpan yang berbeda. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 6(3): 242-251.

Pulungan, M.H., Dewi, I.A., Rahmah, N.L., Perdani, C.G., Wardina, K., dan Pujiana, D., 2018. Teknologi pengemasan dan penyimpanan. Universitas Brawijaya Press, Malang.

Putri, A.S.E., Novita, A., Azhari., dan Gani, A., 2024. Nilai Haugh Unit, yolk index dan albumin index telur ayam pada rantai distribusi. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner. 8(4): 1-10. doi: 10.21157/jimvet.v8i4.17920.

Rahmawati, N., Rokana, E., Rahayu, L.P.D., dan Yuana, A.S., 2023. Kualitas fisik dan total mikroba telur ayam ras yang direndam dalam larutan Cyclea barbata Miers dengan lama penyimpanan tertentu. Jurnal Peternakan Lokal. 5(2): 52-59. doi: 10.46918/peternakan.v5i2.1871.

Ramadhan, R.F., Aulia, N., Rusmana, D., dan Mansyur., 2024. Pengaruh ransum yang mengandung Azolla microphylla terhadap indeks kuning telur, indeks putih telur, dan Haugh Unit telur ayam. Jurnal Agripet. 24(1): 1-8. doi: 10.17969/agripet.v24i1.33500.

Rhamadhini, P.A., Garnida, D., dan Rahmat, D., 2022. Pengaruh lebar *albumen*, tinggi *albumen*, dan indeks *albumen* terhadap Haugh Unit telur ayam ras. JANHUS: Jurnal Ilmu Peternakan (Journal of Animal Husbandry Science). 7(1). doi: 10.52434/janhus.v7i1.2038.

Riyanto., 2018. Validasi dan verifikasi metode uji sesuai ISO/IEC 17025 laboratorium pengujian dan kalibrasi. Edisi ke-1. Deepublish, Yogyakarta.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Lama Penyimpanan Suhu Ruang terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras Lohmann Brown Fase Produksi Pertama di Peternakan X Kabupaten Sleman
Annisa Duta Pertiwi, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rizqita, A., Haryuni, N., & Lestariningsih. (2023). Pengaruh Umur dan Tipe Kandang (Close House dan Open House) terhadap Kualitas Fisik Telur Ayam. BRILIANT: Jurnal Riset dan Konseptual, 8(2), 433–440. doi: 10.28926/briliant.v8i2.989.

Rokhayati, U.A., Zakaria, M.I., dan Katili, S.N., 2023. Pengaruh lama simpan terhadap berat telur dan kerabang telur ayam ras. Jurnal Produksi Pertanian, Peternakan dan Perikanan (JP3). 2(2): 165-170.

Rushafarani, Y.W., Sumiati., dan Nahrowi., 2023. Kecernaan kalsium dan fosfor, pH gizzard, kadar air ekskreta dan digesta pada ayam petelur yang diberi ukuran partikel batu kapur berbeda dan enzim fitase. Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan. 21(2): 130-136. doi: 10.29244/jintp.21.2.130-136.

Saputri, K.W., Nurliyani., dan Widodo., 2024. Characteristics of liquid egg white during cold storage. Tropical Animal Science Journal. 47(4): 510-518. doi: 10.5398/tasj.2024.47.4.510.

Sarwono, B., 2017. Beternak ayam kampung petelur. Penebar Swadaya, Jakarta.

Sari, S.P., Nova, K., Septinova, D., dan Riyanti, R., 2025. Pengaruh perbedaan lama penyimpanan pada refrigerator terhadap pH putih telur, indeks putih telur, dan nilai Haugh Unit telur ayam ras herbal. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 9(1): 1-13. doi: 10.23960/jrip.2025.9.1.1-13.

Septinova, D., 2022. Ilmu pengetahuan telur. Universitas Lampung, Bandar Lampung.

Siswara, H.N., Huda, K., dan Aini, L.N., 2023. Penurunan kualitas telur ayam ras petelur yang disimpan pada suhu ruang di Kabupaten Tuban. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. 9(2). doi: 10.24252/jiip.v9i2.35283.

Soekarto, S.T., 2020. Teknologi penanganan dan pengolahan telur. IPB Press, Bogor.

Souza, R.A., Mello, J.L.M., Ferrari, F.B., Giampietro-Ganeco, A., Souza, P.A., Borba, H., dan Pizzolante, C.C., 2021. Internal quality of commercial eggs stored under conditions that simulate storage from laying to consumption. South African Journal of Animal Science. 51(1): 46-52. doi: 10.4314/sajas.v51i1.5.

Stadelman, W.J., Newkirk, D., dan Newby, L., 2017. Egg science and technology. CRC Press.

Suawa, E.K., dan Roberts, J.R., 2021. Penyebaran kutikula pada kerabang telur pada usaha peternakan ayam dengan sistem free range. Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis. 11(3): 257-262. doi: 10.46549/jipvet.v11i3.227.

Sudaryani, T., dan Santosa, H., 2016. Panduan beternak ayam petelur. Penebar Swadaya, Jakarta.

Sugitha, I.M., dkk., 2020. Teknologi susu, daging, dan telur. Intimedia, Malang.

Sugiyono., 2019. Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta, Bandung.

Sugiyono., 2020. Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan research and development (R&D). Alfabeta, Bandung.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Lama Penyimpanan Suhu Ruang terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras Lohmann Brown Fase Produksi Pertama di Peternakan X Kabupaten Sleman
Annisa Duta Pertiwi, drh. Nur Ika Prihanani, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Suhag, R., 2024. Egg yolk, a multifunctional emulsifier: New insights on factors influencing and mechanistic pathways in egg yolk emulsification. Applied Sciences. 14(21): 9692. doi: 10.3390/app14219692.

Trinitariyani, P., Winarso, A., dan Detha, A.I.R., 2023. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan pada kualitas fisik dan mikrobiologis telur ayam ras. Jurnal Veteriner Nusantara. 6(2): 306-316. doi: 10.35508/jvn.v6i2.8378.

United States Department of Agriculture., 2010. Egg-grading manual. Agricultural Marketing Service, USDA.

Wahyuni, S., Nugroho, B.A., dan Pratiwi, A., 2022. Pengaruh penyimpanan terhadap kualitas internal dan eksternal telur ayam ras. Jurnal Peternakan Indonesia. 24(2): 145-153. doi: 10.25077/jpi.24.2.145-153.2022.

Wattiheluw, M.J., dan Joris, L., 2023. Efek umur simpan terhadap kualitas telur layer pasar tradisional Kota Ambon. Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia. 8(1). doi: 10.36418/syntax-literate.v8i1.11183.

Worang, P., Sondakh, E.H.B., Palar, C.K.M., Rumondor, D.B.J., dan Wahyuni, I., 2022. Kualitas telur ayam ras yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern Kota Manado. Zootec. 42(1). doi: 10.35792/zot.42.1.2022.41479.

Wulandari, Z., dan Arief, I.I., 2022. Review: Tepung telur ayam: Nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 10(2): 62-68. doi: 10.29244/jipthp.10.2.62-68.

Yuwanta, T., 2010. Telur dan kualitas telur. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Zuhri, B.N., Setiawan, I., dan Garnida, D., 2022. Karakteristik telur itik lokal yang disimpan pada suhu ruang dengan lama penyimpanan berbeda. Jurnal Produksi Ternak Terapan. 3(1): 1-10. doi: 10.24198/jptt.v3i1.37921.