



DAFTAR PUSTAKA

- Anonym. 2008. <http://atanitokyo.blogspot.com/2008/01/pembuatan-telur-asin.html>.
- Anonym. 2003. Eggs. <http://www.vitacost.com/eggs.htm>.
- AOAC, 1975. Official Methods of Analyses. 12th ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.
- Buckle, K.A, R.A. Edward, G.H Fleet, M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-6366-2000. Batas Maksimum Cemaran Mikroba pada Telur. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Etches, R. J. 1996. Reproduction in Poultry Departmen of Animal and Poultry Science. University of Guelph. Untarion, Canada.
- Fardiaz, S. 1989. Penunun Praktek Mikrobiologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel, 1985. Principles of Meat Science . W.H. Freeman and Co., San Francisco.
- Gsianturi. 2003. Telur Asin : Aman dan Penuh Gizi. <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0302/21/195529.htm>. Diakses tanggal 14 april 2011.
- Guritno, A. D. 1992. Uji Sensoris dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta
- Haryoto. 1996. Membuat Telur Asin. Kanisius Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono, 1998. Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kastaman, R., Sudaryanto dan Budi Herdi Nopianto. 2005. Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis Pada Berbagai Lama Perendaman. Jurusan Teknik dan Manajemen Industri Pertanian,

Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran.
Bandung.

- Kautsar I. 2005. Pengaruh lama perendaman dalam larutan asam asetat 7% dan lama perendaman terhadap beberapa karakteristik telur asin. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Khin M.M., W. Zhou dan C. Perera. 2005. Development in the combined treatment of coating and osmotic dehydration of food: A review. *International Journal of Food Engineering* pp.1-15.
- Lazarides H.N., P. Fito., A.Chiralt., V. Gekas dan A. Lenart. 1999. Advances in osmotic dehydration. Hemisphere Publisher Co., New York pp. 239-248.
- Murtidjo, Bambang Agus. 1988. Seri Budi Daya Mengelola Itik. Kanisius, Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Oramahi, H. A. 2007. Analisis Data Dengan SPSS dan SAS. Penerbit Ardana Media. Yogyakarta
- Sahroni. 2003. Sifat organoleptik, sifat fisik dan kandungan zat gizi telur itik asin dengan penambahan rempah-rempah pada proses pengasinan. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE, Yogyakarta.
- Saputra D. 2000. Kinetika pindah massa dehidrasi osmosis nanas. Di dalam *Prosiding Seminar Pemberdayaan Industri Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Menghadapi Era Perdagangan Bebas*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Surabaya.
- Sarwono, B. 1987. Telur : Pengawetan dan Manfaatnya. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Soekarto, S. T. 1998. Penelitian Organoleptis untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. PT. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno., R. A. Rihastuti., Indratiningsih dan S. Triatmojo. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.



- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sugiarto, R., B. Rahardjo dan Suhargo. 2011. Model Perpindahan Massa Pada Proses Penyangraian Dengan Media Pasir. Fakultas Teknologi Pertanian INTAN Yogyakarta dan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Suharno, B. 2009. Beternak Itik Secara Intensif. Penebar Swadaya, anggota Ikapi, Jakarta.
- Sukendra L. 1976. Pengaruh Cara Pengasinan Telur Bebek *Muscovy* sp) Dengan Menggunakan Adonan Campuran Garam dan Bata Terhadap Mutu Telur Asin Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian-IPB, Bogor.
- Sultoni A. 2004. Pengaruh konsentrasi larutan asam asetat dan lama perendaman terhadap beberapa karakteristik telur asin dari telur itik *Jawa Anas javanicus*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Stadelman, W. J. and O. J. Cotteril. 1994. Egg Science and Tecknology. 4th ed. An Imprint of The Hawort press, Inc., London, New York.
- Sultoni A. 2004. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat dan Lama Perendaman Terhadap Beberapa Karakteristik Telur Asin Dari Telur Itik Jawa Anas Javanicus. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu, Surabaya.
- Winarno, F. G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia: Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara, 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Wulandari, Z. 1998. Pengaruh Konsentrasi Tanin dan Lama Perebusan terhadap Umur Simpan Telur Asin. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zeitzov, V.I., Kizevetter, L. Logunof, T. Makarova, L. Minder, V. Podsevalov. 1969. *Fish Curing and Procesing Mir Publishing, Moscow*.