

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1988. Pendinginan dan Pembekuan Bahan Makanan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Ani, N.I. F. 2010. Kualitas Fisik dan Kimia Telur Cair Penuh, *Albumen*, dan *Yolk* Selama Penyimpanan pada Suhu *Refrigator*. Skripsi . Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Anonimus. 2007. Learn More About Eggs. <http://www.aeb.org/LearnMore/Eggcyclopedia/B.htm>. 19 September 2007.
- Anonimus. 2011. Kuning Telur Lebih Cepat Rusak daripada Putih Telur. <http://setiaoneputras.wordpress.com/category/telur>. 11 Oktober 2011.
- AOAC. 1984. Official Methods of Analysis. Association of official Analytical Chemists. Washington, DC.
- Astuti, M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisa Statistik bagian I. fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Desrosier, N. W. and D. K. Tressler. 1977. Fundamentals of Food Freezing. Avi Publishing Company, Inc. West-port, Connecticut.
- Hadiwiyoto, S., 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Edisi III. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Edisi II. Libery, Yogyakarta.
- Kanoni, S. dan S. Naruki. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Ikhsanuddin, T. 1996. Pengaruh Penambahan 1% Sukrosa terhadap Kualitas Albumen Beku Selama Penyimpanan 8 Minggu. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Lawrie, R.A. 1985. Meat science. 4<sup>th</sup> ed. Pergamon Press.
- Meyer, R. and N. N. Potter. 1975. Effect of Freezing and Thawing on the Ultrastructure of Hen's Egg Albumen With and Without Functional Additive. J. Poultry Sci. 54: 241-247.
- Nurliyani, Rihastuti, Indratiningsih, dan Endang Wahyuni. 2008. Ilmu dan Teknologi Susu dan Telur. Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Paul, P. C., and H. H. Palmer. 1972. Food Theory and Applications. John Wiley and Sons. Inc., New York, Chichester, Brisbane, Toronto.
- Potter, N. N. 1973. Food Science. 2<sup>nd</sup>. Ed. The Avi Publishing Co., Inc., Westport. Connecticut.
- Rocculi, P., U. Tylewicz., a. Pekoslawska., S. Romani., F. Siri., V. Siracusa., and M. D. Rosa. 2009. Effect on Physico-Chemical Characteristics of the Fresh Product Eggs. Food Science and Technology.
- Romanoff, A. L and A. J. Romanoff. 1963. The Avian Egg. 2<sup>nd</sup>. Ed. John Willey and Sons. Inc. New York.
- Sarwono, B. 1994. Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Scanes, C., G. Brant dan M.E. Ensminger. 2004. Poultry Science. Iowa State University. New Jersey.
- Soeparno, Rihastuti, Indratiningsih, S. Triatmojo, 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Stadelman, W. J. and O. J. Cotterill. 1995. Egg Science and Technology. The Haworth Press. Inc. New York.
- Sudarmadji, S. B Haryono dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sutardi. 1992. Pengawetan Pangan : Pendinginan dan Pengeringan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1982. Enzim Pangan. Penerbit PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia, Jakarta.



Vail, G. E., M M. Justin and L. O. Rust. 1967. Foods An Introductory College Course. Houghton Mifflin Company. Boston.

Yuwanta, T. 2004. Dasar Ternak Unggas. Kanisius. Yogyakarta