

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., I. Thohari, dan Djalal 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.
- Amelia, S., N. D. A. Lubis, dan R. Balatif. 2020. *Mikroorganisme dan Bahan Pangan*. Qiara Media. Pasuruan.
- Arsiyah. 2014. Pengaruh Waktu Penyimpanan Telur Itik pada Suhu Ruang Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Asifa, Y., L. O. Nafiu, dan A. Indi. 2020. Karakteristik telur ayam kampung pada pemeliharaan tradisional di Kecamatan Tongkuno dan Tongkuno Selatan. *JIPHO*. 2(3):291-299.
- Bayramoglu, G., V. C. Ozalp, M. Yilmaz, U. Guler, B. Salih, dan M. Y. Arica. 2015. Lysozyme specific aptamer immobilized MCM-41 silicate for single-step purification and quartz crystal microbalance (QCM)-based determination of lysozyme from chicken egg white. *Microporous and Mesoporous Materials*. 207:95-104.
- Candra, M. A. 2018. Pengaruh Pemberian Beberapa Level Effective Mikroorganisme (EM4) Terhadap Kualitas Eksternal dan Internal Telur Ayam Ras Petelur. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Mataram.
- Dirgahayu, F. I., D. Septinova., dan K. Nova. 2016. Perbandingan kualitas eksternal telur ayam ras strain Isa Brown dan Lohmann Brown. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(1):1-5.
- Djaelani, M. A. 2016. Kualitas telur ayam ras (*Gallus* L.) setelah penyimpanan yang dilakukan pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 24(1):122-127.
- El-Shafei, A. A., H. M. S. Shoukry, M. A. Al-Gamal, dan M. M. Ghattas. 2015. Phenotype of chicken egg white proteins analyzed by SDS-PAGE in relation to: 2. egg production and quality. *Middle East Journal of Applied Sciences*. 5(1):236-246.
- Etuk, I. F., G. S. Ojewola, S. F. Abasiekong, K.U. Amaefule, dan E.B. Etuk. 2012. Egg quality of Muscovy ducks reared under different management systems in the humid tropics. *Revista Científica UDO Agrícola*, 12 (1): 225-228.
- Goto, T., S. Shimamoto, M. Takaya, S. Sato, K. Takahashi, K. Nishimura, Y. Morii, K. Kunishige, A. Ohtsuka, dan D. Ijiri. 2021. Impact on genetic differences among various chicken breeds on free amino

- acid contents of egg yolk and albumen. *Scientific Reports*. 11(2270):1-8.
- Grabski, A. C. Dan R. R. Burgess. 2001. Preparation of protein samples for SDS-polyacrylamide gel electrophoresis: procedures and tips. *inNovation*. 13:10-12.
- Habiburahman, R., S. Darwati, C. Sumantri, dan Rukmiasih. 2020. Produksi telur dan kualitas telur ayam IPB D-1 G7 serta pendugaan nilai ripitabilitasnya. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 8(2):97-101.
- Hargitai, R., R. Mateo, J. Torok. 2011. Shell thickness and pore density in relation to shell colouration female characterstic, and enviromental factors in the collared flyctcher ficedula albicolis. *J. Ornithol*.152:579-588.
- Harmayanda, P. O. A., D. Rosyidi, dan O. Sjoifan. 2016. Evaluasi kualitas telur dari hasil pemberian beberapa jenis pakan komersial ayam petelur. *J-PAL*. 7(1):25-32.
- Hartono, T. A., A. W. Puger, dan I. M. Nuriyasa. 2014. Kualitas telur lima jenis ayam kampung yang memiliki warna bulu berbeda. *Journal of Tropical Animal Science*. 2(2):153-162.
- Haugh, R. R. 1937. The Haugh unit for measuring egg quality. *US Egg Poultry Magazine* 43: 522-555, 572-573.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah*.
- Hermiz, H. N., K. A. Abas, T. R. Al-Khatib, S. M. Amin, A. M. Ahmed, D. A. Hamad, H. P. Denha. 2012. Effect of strain and storage period on egg quality characteristics of local Iraqi laying hens. *Res. Opin. Anim. Vet. Sci*. 2(1):98-101.
- Huang, Q., N. Qiu, M. H. Ma, Y. G. Jin, H. Yang, F. Geng, dan S. H. Sun. 2012. Estimation of egg freshness using S-ovalbumin as an indicator. *Poultry Science*. 91 :739–743.
- Huda, M. 2016. Deteksi tepi citra telur dengan algoritma prewitt untuk perhitungan volume. *E-Journal PoltekTegal*. 1(1):18-23.
- Huntington, J. A., P. G. W. Gettins, and P. A. Patston. 1995. S Ovalbumin, an ovalbumin conformer with properties analogous to those of loop-inserted serpins. *Protein Sci*. 4:613–621.
- Huntington, J. A., dan P. E. Stein. 2001. Structure and properties of ovalbumin. *Journal of Chromatography B: Biomedical Sciences and Applications*, 756(1-2):189–198.
- Ismoyowati. 2020. Potensi telur sebagai *immunomodulatory food* di masa *new normal* pasca pandemi Covid 19. *Prosiding Seminar Teknologi*

- dan Agribisnis Peternakan VII. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. 24-33.
- Ji, S., D. U. Ahn, Y. Zhao, K. Li, S. Li, dan X. Huang. 2020. An easy and rapid separation method for five major proteins from egg white : Successive extraction and MALDI-TOF-MS identification. *Food Chemistry*. 315(126207):1-9.
- Jin, Y. H., K. T. Lee, dan Y. K. Han. 2011. Effects of storage temperature and time on the quality of eggs from laying hens at peak productions. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* 24(2):279-284.
- Keener, K. M., J.B. McAvoy-Foegeding, P. A. Curtis, K. E. Anderson, dan J. A. Osborne. 2006. Effect of testing temperature on internal egg quality measurement. *Poultry Science Association*. 85:550-555.
- Kementerian Pertanian. 2012. SK Menteri Pertanian No. 2846/Kpts/LB.430/8/2012. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Kementerian Pertanian. 2014. SK Menteri Pertanian No. 274/Kpts/SR.120/2/2014. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Khan, M. H., T. Shan, Fozia, N. U. Mandokhail, S. I. Hassan, Y. Ihtesham, I. Binyamin, W. Ahmad, dan S. Naz. 2020. Effect of different storage time on external dan internal characteristics of eggs of hen (*Gallus Gallus Domesticus*). *International Journal on Emerging Technologies*. 11(5):642-646.
- Kovacs-Nolan, J. K. N., M. Phillips and Y. Mine. 2005. Advances in the value of eggs and egg components for human health. *J. Agric. Food Chem.* 53:8421–8431.
- Laemmli, U. K. 1970. Cleavage of structural proteins during the assembly of the head of bacteriophage T4. *Nature*, 227(259), 680–685.
- Lee, M. H., E. J. Cho, E. S. Choi, dan S. H. Sohn. 2016. The effect of storage period and temperature on egg quality in commercial eggs. *The Korean Society of Poultry Science*. 43(1):31-38.
- Lee, J. H. dan H. D. Paik. 2019. Anticancer and immunomodulatory activity of egg proteins and peptides: a review. *Poultry Science*. 98:6505-6516.
- Lestari, L., S. M. Mardiaty, dan M. A. Djaelani. 2018. Kadar protein, indeks *albumen*, dan nilai *Haugh Unit* telur itik setelah perendaman ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan waktu penyimpanan yang berbeda pada suhu 4°C. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 3(1): 39-45.
- Liu, M., W. Yu, F. Ren, dan J. Wu. 2018. Formation and characterization of peptides in egg white during storage at ambient temperature. *Food Chemistry*. 263:135-141.

- 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.
- Ma, X., R. Liang, X. Yang, J. Gou, Y. Li, dan D. L. Ojalvo. 2020. Simultaneous separation of the four major allergens of hen egg white. *Journal of Chromatography B*. 1152 : 1-5.
- Manab, A., M. E. Sawitri., dan K. U. A. Awwaly. 2017. *Edible Film Protein Whey : Penambahan Lisozim Telur dan Aplikasi di Keju*. UB Press. Malang.
- Masaaki, H. 2005. S-Ovalbumin as a deterioration factor of stored eggs. *Foods Food Ingred. J. Jpn*. 210:770–777.
- Muharlaien, E. Sujdarwo, A. Hamiati, dan H. Setyo. 2017. *Ilmu Produksi Ternak Unggas*. UB Press. Malang.
- Muntikah dan M. Razak. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Nataamijaya, A. G. 2000. The Native Chicken of Indonesia. *Bulletin Plasma Nutfah VI* (1):1-6.
- Nataamijaya, A. G. 2010. Pengembangan potensi ayam lokal untuk menunjang peningkatan kesejahteraan petani. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29(4).131-138.
- Nova, I., T. Kurtini, dan V. Wanniatie. 2014. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur ayam ras pada fase produksi pertama. *Jurnal FP*. 16-21.
- Nuraini, Z. Hidayat, dan Adrial. 2016. Produksi dan karakteristik telur ayam Merawang dengan sistem pemeliharaan secara intensif di Kebun Percobaan Petaling Kepulauan Bangka Belitung. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. 1108-1114.
- Nys, Y., M. Bain, dan F. V. Immerseel. 2011. *Improving The Safety and Quality of Eggs and Egg Product*. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Omana, D. A., Y. Liang, N. N. V. Kav, dan J. Wu. 2011. Proteomic analysis of egg white proteins during storage. *Proteomics*. 11 : 144-153.
- Popoola, M. A., C.I. Alemede, A. Aremu, dan S. I. Ola. 2015. Morphometric parameters of whole egg and egg *yolk* of five Nigerian Domesticated Avian Species. *IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science (IOSR-JAVS)*, 8(3): 41-45.

- Pratiwi, N., T. Sartika, Komarudin. 2021. Pengaruh warna kerabang telur terhadap kualitas telur ayam KUB-2. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII–Webinar. 698-703.
- Pribadi A, T. Kurtini, dan Sumardi. 2015. Pengaruh pemberian probiotik dari mikroba lokal terhadap kualitas indeks *albumen*, indeks *yolk*, dan warna *yolk* pada umur telur 10 hari. JITP. 3(3):180-184.
- Priyanti, A., T. Sartika, Priyono, T. B. Juliyanto, T. D. Soedjana, S. Bahri, dan B. Tiesnamurti. 2016. Kajian Ekonomik dan Pengembangan Inovasi Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB-1). Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Purwati, D., M. A. Djaelani, dan E. Y. W. Yuniwati. 2015. Indeks kuning telur (IKT), Haugh Unit (HU) dan bobot telur pada berbagai itik lokal di Jawa Tengah. Jurnal Biologi. 4(2):1-9.
- Qiu, N., M. Ma, L. Zhao, W. Liu, Y. Li, dan Y. Mine. 2012. Comparative proteomic analysis of egg white proteins under various storage temperatures. J. Agric. Food Chem. 60. 7746-7753.
- Romanoff, A. L. dan A. J. Romanoff. 1963. The Avian Egg. John Willey and Sons Inc. New York.
- Saputra, R., D. Septinova, dan T. Kurtini. 2015. Pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur ayam ras. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 3(1):75-80.
- Sastrawan, I. P. L., A. Astawa, dan I. G. Mahardika. 2020. Pengaruh suplementasi (asam amino, mineral, dan vitamin) melalui air minum terhadap kualitas telur yang disimpan sampai 21 hari. Journal of Tropical Animal Science. 8(1):189-201.
- Scott, T. A. dan F. G. Silversides. 2000. The effect of storage and strain of hen on egg quality. Poultry Science. 79:1725-1729.
- Setiawati, T., R. Afnan, dan N. Ulupi. 2017. Perfoma produksi dan kualitas telur ayam petelur pada sistem litter dan cage dengan suhu kandang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(1):197-203.
- Shin, M., Y. Han., dan K. Ahn. 2013. The influence of the time and temperature of heat treatment on the allergenicity of egg white proteins. Allergy Asthma Immunol Res. 5(2):96-101.
- Shoukry, H. M. S., A. A. El-Shafei, dan M.M Ghattas. 2014. Phenotype of chicken egg white proteins analyzed by SDS-PAGE in relation to:1 live body weight. Middle East Journal of Applied Science. 4(3):786-793.
- Silversides, F. G. and T. A. Scott. 2001. Effect of storage and layer age on quality of eggs from two lines of hens. Poultry Science. 80:1240-1245.

- Singh, R., K. M. Cheng, F. G. Silversides. 2009. Production performance and egg quality of four strains of laying hens kept in conventional cages and floor pens. *Poultry Science*. 88:256-264
- Siregar, F. z., A. N. Al-Baarri, A. Hintuno, Y. B. Pramono, dan S. B. M. Abduh. 2016. Purifikasi dan profil protein ovotransferrin dari eggshell membrane telur ayam ras dan buras. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 27(1):87-94.
- Soekarto, S. T. 2020. *Teknologi Hasil Ternak*. IPB Press. Bogor.
- Stadelman, W. J. dan O. J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology* Forth Edition. The Haworth Press. New York.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3926:2008 Telur Ayam Konsumsi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sudargo, T., N. A. Kusmayanti, dan N. L. Hidayati. 2018. Defisiensi Yodium, Zat Besi, dan Kecerdasan. UGM Press. Yogyakarta.
- Suhardi. 2013. Struktur dan kualitas telur ayam lokal khas dayak bagi pengembangan dan pelestarian plasma nutfah ternak unggas. *Jurnal Peternakan*. 10(2):67-73.
- Sumardjo, D. 2009. *Pengantar Kimia : Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. EGC. Jakarta.
- Suprayitno, E. dan T. D. Sulistiyati. 2017. *Metabolisme Protein*. UB Press. Malang.
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono & R. Kartosudjana. 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suryana. 2014. [Khas Kalsel] : Ayam Murung Panggang, Ayam Pedaging yang Juga Jago Bertelur BPTP Kalimantan Selatan. [http://kalsel.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com\\_content&view=article&id=145:ayam-murung-panggang-ayam-pedaging-yang-juga-jago-bertelur&catid=4:info-aktualc](http://kalsel.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=145:ayam-murung-panggang-ayam-pedaging-yang-juga-jago-bertelur&catid=4:info-aktualc) (Diakses tanggal 24 Maret 2021)
- Takahashi, N., M. Onda, K. Hayashi, M. Yamasaki, T. Mita, dan M. Hirose. 2005. Thermostability of refolded ovalbumin and S-ovalbumin. *Biosci. Biotechnol. Biochem*. 69(5):922-931.
- Thenawidjaja, M., W. T. Ismaya., D. S. Retnoningrum. 2017. *Protein : Serial Biokimia Mudah dan Menggugah*. Grasindo. Jakarta.
- Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. UB Press. Malang.
- United States Departement of Agriculture. 2020. *Egg Grading Manual*. Agricultural Marketing Service. Washington DC.



- Widayanti, N., S. Darwati, dan R. Afnan. 2019. Produksi telur ayam persilangan merwangan dengan arab. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7(3):120-122.
- Widyantara, P. R. A., G. A. M. K. Dewi, dan I. N. T. Ariana. 2017. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas telur konsumsi ayam kampung dan ayam Lohman Brown. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 20(1):5-11.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wongsosupantio, S. 1992. *Elektroforesis Gel Protein*. Pusat Antar Universitas-Bioteknologi. Universitas Gadjah Mada.
- Yamamoto, T., L. Juneja, R. Hatta, and M. Kim. 1997. *Hen Eggs*. CRC Press. New York.
- Yunita. 2016. *Profil Protein Telur Puyuh (Coturnix-coturnix japonica) yang Direbus Serta Dipanggang dengan Oven dan Microwave Berdasarkan Uji SDS-PAGE*. Skripsi. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. pp. 16-37.