

DAFTAR PUSTAKA

- Afrina, D., Fakhurrazi dan Rastina. 2018. Pemberian Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) terhadap Total Cemaran Bakteri pada Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. Vol. 2(4): 460-467.
- Apendi., Widayaka, K., dan Sumarmono, J. 2013. Evaluasi Kadar Asam Lemak Bebas dan Sifat Organoleptik pada Telur Asin Asap dengan Lama Pengasapan Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Vol. 1(1): 142-150.
- Armayani, A., dan Rasjid, A. 2020. Efektivitas Ekstrak Daun Mengkudu dengan Metode Spray dalam Pengendalian Nyamuk *Aedes aegypti*. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*. Vol. 19(2): 157-161.
- Asiah, N., Lestari, A. P., dan David, W. 2019. Prediksi Umur Simpan dan Nilai Penurunan Mutu Telur Asin Presto pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (Journal of Food Technology And Health)*. Vol. 1(2): 59-64.
- Asikin, N. 2022. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Sirsak (*Annona Muuricata*) Terhadap Tingkat Kemasiran dan Kadar Protein Telur Itik Asin. *Anoa: Journal of Animal Husbandry*. Vol. 1(1): 39-44.
- Astati, A. 2018. Pengaruh Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Kualitas Telur Asin. [Prosiding of Seminar Nasional Biologi]. Gowa: 09 April 2018. Vol. 4(1): 3-7.
- Banurea, L. 2017. Pengaruh Penggunaan Jahe Merah Pada Pembuatan Telur Asin Cara Basah Terhadap Kualitas Fisik Telur Asin Samak. [Doctoral Dissertation]. Universitas Jambi.
- Baroroh, H. F., Aini, L. Q., dan Abadi, A. L. 2014. Uji Efektivitas Ekstrak Daun dan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L*) terhadap *Blood Disease Bacterium*. *Jurnal Hama dan Penyakit Tumbuhan Tropika*. Vol. 2(2): 87-97.
- Dayurani, R., Mardiaty, S. M., dan Djaelani, M. A. 2019. Kadar Lemak, Indeks Kuning Telur, dan Susut Bobot Telur Itik Setelah Pencucian Air dan Perendaman Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Vol. 4(1): 35-44.

- Djaelani, M. A. 2015. Pengaruh Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*) *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Vol. 23(1): 24-30.
- Engelen, A., Umelas, S., dan Hasan, A. A. 2017. Pengaruh Lama Pengasinan pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol. 3(2): 133- 141.
- Fadhlorrohman, I., Sumarmono, J. 2021. Tingkat Kemasiran, Kadar Garam dan Kadar Air Telur Asin Yang Dibuat Dengan Menambahkan Tepung Jahe dan Bawang Putih Pada Adonan. [*Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan*]. Purwokerto: 24-25 Mei 2021. Vol. 8: 574-582.
- Faiz, H., Thohari, I., dan Purwadi, P. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) terhadap Total Fenol, Kadar Garam, Kadar Lemak dan Tekstur Telur Asin. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. Vol. 24(3): 38-44.
- Fenita, Y. O. S.I., Santoso, U., dan Prakoso, H. 2010. Pengaruh Lumpur Sawit Fermentasi Dengan *Neorospira sp.* Terhadap Performans Produksi Dan Kualitas Telur. *JITV*. Vol. 15: 88-96.
- Ganasen, P., Kaewmanee, T., Bemjakul, S., dan Baharin, B. S. 2014. Comparative Study of the Nutritional Value of Pidan and Salted Duck Egg. *Korean Journal for Food Science of Animal Resource*. Vol. 34(1): 1-6.
- Ghasemzadeh, A., H. Z. E., Jaafar., Rahmat, A., Wahab, P. E. M., and Halim, M. R. A. 2010. Effect of Different Light Intensities on Total Phenolics and Flavonoids Synthesis and Anti-oxidant Activities in Young Ginger Varieties (*Zingiber officinale Roscoe*). *International Journal Molecular Sciences*. Vol. 11(10): 3885-3897.
- Herlina, S. 2017. Efektivitas Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia*) untuk Meningkatkan Respon Imun Non Spesifik dan Kelangsungan Hidup Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. Vol. 6(1): 1-4.
- Irianti, T, Puspitasari, A, dan Choironi, N.A. 2012. Aktivitas Penangkapan Radikal 2,2-Difenil-1-Kiprilhidrazil Oleh Ekstrak Metanol Daun Mengkudu (*Molinda citrifolia L*) Dan Fraksi-Fraksinya. *Jurnal Bahan Alam Indonesia*. Vol. 8(2): 1412-2855.

- Juliani, E. 2019. Pembuatan Ekstrak Mengkudu (*Morinda citrifolia L*) dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Lemon (*Citrus X Limon*) Menggunakan Metode Enkapitulasi. [Skripsi]. Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Kadir, I. A., Abustam, E., dan Irmawaty. 2013. Pengaruh Kombinasi Konsentrasi Daun Teh (*Camellia Sinensis*) dengan Asap Cair (*Liquid Smoke*) dan Lama Pengasinan Terhadap Kualitas Nilai Hu (*Haugh Unit*) dan Kemasiran Telur Asin. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. Vol. 1(1): 24-35.
- Kaewmanee, T., Benjakul, S., and Visessanguan, W. 2011. Effect of Salting Processes and Time on the Chemical Composition, Textural Properties and Microstructure of Cooked Duck Egg. *Journal of food science*. Vol. 76(2): S139- S147.
- Kusumawati, E., Rudyanto, J., dan Suada, I. 2012. Pengasinan Mempengaruhi Kualitas Telur Itik Merjosari Indonesia. *Jurnal Medicus Veterinus*. Vol. 1(5): 645–656.
- Lesmayati, S., dan Rohaeni, E. S. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. [*Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi*]. Banjarbaru: 6-7 Agustus 2014. Hal 595-601.
- Lukman, H. 2008. Pengaruh Metode Pengasinan dan Konsentrasi Sodium Nitrit Terhadap Karakteristik Telur Itik Asin. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*. Vol. (1): 9-17.
- Mulyati, S. 2021. Analisis Kelayakan Usaha Peternakan Itik Petelur Secara Intensif di Kecamatan Teluk Keramat Kabupaten Sambas. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*. Vol. 3(2): 1-9.
- Muharlieni. 2010. Meningkatkan Kualitas Telur Melalui Penambahan Teh Hijau Dalam Pakan Ayam Petelur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 5(1): 32-37.
- Novia, D., Melia, S., dan Ayuza, N. Z. 2011. Kajian Suhu Pengovenan terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*. Vol. 8 (2): 70-76.

- Oktaviani, H., Kariada, N., dan Utami, N. R. 2012. Pengaruh Pengasinan terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek yang Diberi Limbah Udang. *Jurnal Unnes of Life Science*. Vol. 1(2): 106-112.
- Puspitasari, C., Rachmawati, D., dan Siswanti. 2014. Pengaruh Kombinasi Media dan Konsentrasi *iodium* pada Dua Jenis Garam (NaCl dan KCl) terhadap Kadar *iodium* dan Kualitas Sensoris Telur Asin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 3(4): 1-7.
- Rahmawati, E. 2019. Penambahan Ekstrak Sereh Dapur (*Cymbopogon Citarus Dc*) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin. [Skripsi]. Semarang: Universitas Semarang.
- Rukmiasih., Ulupi, N., dan 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*. Vol. 3(3): 142-145.
- Samudera, R., dan Malik, A. 2018. Berbagai Media Pembuatan Telur Asin terhadap Kualitas Organoleptik. *Al Ulum: Jurnal Sains Dan Teknologi*. Vol. 4(1): 46-49.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Cetakan ke-4. Jakarta.
- Sutiasih, T., Yuliandri, L. A., dan Falahudin, A. 2017. Pengaruh Perendaman Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Nilai Susut Bobot dan Sifat Organoleptik Telur Ayam Ras. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. Vol. 5(2): 204-210.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia pustaka utama. Jakarta. Liberty. Yogyakarta.
- Wulandari, E., Rachmawan, O., Taufik, A., Suwarno, N., dan Faisal, A. 2013. Pengaruh Ekstrak Daun Sirih (*Pipper Betle.L*) sebagai Perendam Telur Ayam Ras Konsumsi terhadap Daya Awet pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Instek*. Vol. 7(2): 163-174.