

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu., S. A dan E. Sulistyowati. 2016. *Pemanfaatan Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium guava L.) sebagai Antioksidan Minyak Kelapa Krengseng*. Skripsi Jurusan Pendidikan Kimia, FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ameliana, L., dan E. U. Ulfa. 2012. *Pengembangan Formula Krim Minyak Sereh (Cymbopogon citratus) sebagai Anti Nyamuk Topikal*. Stomatognatic. 9 (1): 9-15.
- Budiman, A., A. Hintono dan Kusrahayu. 2012. *Pengaruh Lama Penyangraian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasinan dan Tingkat Kekenyalan*. Animal Agriculture Journal, 1(2): 219-227
- Citra. 2014. *Pengaruh Perebusan Telur dengan Daun Jambu Biji (Psidium Guajava) terhadap Komposisi Kimia dan Mikrobial Telur Pindang*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fernandes, et al. (2018). *Postural changes versus balance control and falls in community-living older adults: a systematic review*. Brazil: Fisioter.
- Fajriana E., Djaelani A, Gunawan A. 2020. *Pengaruh media pengasapan terhadap kualitas eksterior dan organoleptik telur asin asap*. Rawa Sains : Jurnal Sains Stiper Amuntai, 10(1):26–37.
- Firdausi, M. H. 2017. *Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik Telur Asin Metode Kering dengan Penambahan Daun Beluntas (Pluchea indica L.)*. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.
- Kastaman, R., Sudaryanto, dan B. H. Nopianto. 2010. *Kajian proses pengasinan telur metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 19(1): 30–39.
- Lesmayati, Susi. 2014. *Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Kalimantan Selatan.
- Maryati, Jusmawati, dan Mila Karmila. 2008. *Pemanfaatan Daun Jambu Biji (Psidium guajava L.) sebagai Alternatif Pengawet Telur Ayam Ras*. Jurnal Nalar Volume 1 Nomor 7 Tahun 2008, Hal. 320. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Makassar. Ujung Pandang.

- Manikandan R dan Anand A.V. *Evaluation of antioxidant activity of psidium guajava Linn. In streptozotocin-induced diabetic rats*. Free Radical and Antioxidants. 2016; 6(1): 72-6
- Morais-Braga, M.F.B., Carneiro, J.N.P., Machado, A.J.T., dos Santos, A.T.L., Sales, D.L., Lima, L.F., Figueredo, F.G., and Coutinho, H.D.M. 2016. *Psidium guajava L., from ethnobiology to scientific evaluation: Elucidating bioactivity against pathogenic microorganism*. Journal of Ethnopharmacology
- Negara, J, K., Sio, A, K., Rifkhan., Arifin, M., Oktaviana, A, Y., Wihansah, R, S., dan Yusuf, M., 2016. Mikrobiologis Serta Sensoris (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan
- Nurhidayat, Y., J. Sumarmono dan S. Wasito. 2012. *Kadar Air, Kemasiran dan Tekstur Telur Asin Ayam Niaga yang Dimasak dengan Cara Berbeda*. Jurnal Ilmiah Peternakan, 1(3): 813-820.
- Nusi, S., Rotinsulu, M.D., Tamasoleng, M., & Hadju, R. (2020). *Kualitas fisik dan kimia telur pindang menggunakan daun jambu biji (Psidium guajava L) serta garam NaCl dengan konsentrasi berbeda*. Zootec, 40(2), 615-625.
- Purwiyanto, Hariyadi. 2006. *Jambu biji, 'Gudang vitamin C'*. Bandung; ITB. http://www.ayahbundaonline.com/info_ayahbunda/info_detail.asp?id=nutrisi&info_id.
- Penggaraman yang masuk kedalam telur melalui pori-pori telur sehingga telur terdenaturasi* (Sucianty, Santoso and Roesdiyanto, 2019).
- Putriana, A.E. (2021). *Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Mikroba Telur Asin*. Jurnal Ners Widya Nusantara Palu (Ners Journal of Widya Nusantara Palu), 4(2).
- Suprapti, L. 2005. *Pembuatan Telur Asin*. Yogyakarta: Kanisius
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., Hidayati, R., & Arshad, A. (2020). Meningkatkan kualitas dan preferensi konsumen telur itik dengan cara menurunkan level bau amis telur asin yang diperkaya antioksidan daun jintan (*Plectranthus amboinicus L.*). Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis
- Sahria, 2017. *Pengaruh Metode Dan Lama Pengasinan Yang Berbeda Dengan Penambahan Asap Cair Terhadap Kualitas Telur Asin*. Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar

- Setyaningsih, D. A. 2008. *Analisis Sensori Untuk Agroindustri*. Bogor.
- Shruthi, S.D., Roshan, A., Sharma, S., and Sunita, S. 2013. *A review on the medicinal plant Psidium guajava Linn. (Myrtaceae)*. Journal of Drug Delive
- Santoso I.B., D. M. S. dan S. M. (2020). *Pengaruh level kuning telur pada pengencer susu skim dan lama waktu penyimpanan terhadap motilitas dan abnormalitas spermatozoa ayam kampung*. Journal Animal Science Technology, 2(1), 1–11.
- Susilo, J. (2017). *Teknologi pembuatan telur asin selama 3 jam melalui manipulasi tekanan osmotik*. Jurnal Litbang Sukowati: Media Penelitian Dan Pengembangan. 1(1) : 12–21.
- Suharno, B. dan K. Amri. (2010). *Beternak Itik Petelur Secara Intensif*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Shurthi, S.D.,Roshan,A.,and Sunita, S.2013.*A review on the medicinal plan Psidium guava Linn.(Myrtaceae)*. Journal of Drug Delive.
- Triono, Y., Hidayah, N., & Septian, M. H. (2022). *Sifat organoleptik dan kadar air kuning telur asin itik Magelang dengan penambahan ekstrak kayu secang (Caesalpinia sappan L.)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan, 10(1), 11- 17.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winaro, F.G. Dan S. Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor. IPB. Bogor.
- Wulandary Z, Rukmiasi, T Sunarty, C Budiman, N Ulupi.2014. *Tehnik pengolahan Telur dan daging Unggas*.
- Yuliyanto, T. 2011. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau, Ekstrak Daun Jambu Biji, dan Ekstrak Daun Salam pada Pembuatan Telur Asin Rebus terhadap Total Bakteri Selama Penyimpanan*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.