

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. *Pengelolaan Produksi Unggas. Jilid ke1*. Universitas Andalas, Padang.
- Adelia, S. B., Eunike. M. dan bartie, E. K. 2015. *Analisis Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (Thunnus Sp) Asap, di Kelurahan Gilirian Bawah, Kota Bintung, Sulawesi Utara*. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan 3(2) : 57
- Aryasutami, K. 1994. *Telur dan Kandungan Gizinya*. Dharmawanira.
- Amrullah, I. K. 2004. *Nutrisi Ayam Petelur*. Lembaga Satu Gunungbudi, Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis Association of Analytical Chemist*, Woshington D. C.
- Charley, H.1982. *Food Science*. John Wiley and Sons, New York.
- Cornelia,A., Suada, I. K dan Rudyanto, M. D. *Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis*. Indonesia Modicus Veterinus 2014 3(2): 112 – 119 ISSN : 2301 – 7848
- Fibrianti, S. M., Suada, I.K dan Rudyanto, M. D. 2012. *Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang Dibersihkan dan Tanpa Dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Indonesia Modicus Veterinus 2012 1(3) : 408 – 416 ISSN : 2301 - 7848
- Figano, P. 2008. *How Baking Works. Edisi 2*. New Jersey : John Wiley and Sonn, Inc.
- Frazier, W. C. dan D. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiologi 4th ed : McGraw HillInc*. New York. 255-256.
- Fromm, D dan Ganomm, S. U. 1968. *Specific Gravity and Volume Of The Hen's Egg Yolk As Influenced by Albumin pH and Storge Age Of The Egg*. Poultry Science,47 : 1191-1196.
- Hariyono. 2000. *Langkah – Langkah Teknik Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras*. Temu Teknis Fungsional non Peneliti.
- Hariyoto. 1996. *Pengawetan Telur Segar*. Jyogyakarta : Canesius.

- Harper, V., Rodwell, W dan Mayes, P. A. 1979. *Biokimia*. Jakarta : Penerbit EGC.
- Idamayanti, S. Darmawati, U dan Nurullita. 2009. *Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Duhu Lemari Es dengan Suhu Kamar Terhadap Total Mikroba*. Jurnal Kesehatan 1 (2) :19-26.
- Jekti, R. P. 1990. *Pencemaran Bahan Makanan Oleh Mikroba*. Pusat Penelitian Penyakit Menular. Bahan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Departemen Kesehatan RI Jakarta.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama, Jakarta :Universitas Indonesia Press.
- Kusnadi. 2007. *Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Departemen Fisika. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Indtitut Pertanian Bogor.
- Mountney, G.J. 1976. *Poultry Products Technology*. 2ndEd. #vi Publishing Company. INC. Westport.
- Muchtadi, T. R, Ayustaningwarno, F dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- North,M.O. dan Bell. D.D. 1990. *Commercial Chiken Production Manual*. 4th Edition. Van Nosrtand Rainhold New York.
- Panda, P.C. 1996. *Text Book on Egg and Poultry Technology*. Vikas Publishing HousePvt. Ltd., Hisar.
- Plezar, J. M dan Chan, E. C. S. 1988. *Dasar – Dasar Mikrobiologi Jilid1*. Jakarta. Universitas Indonesia.
- Poedjiadi, A. 2006. *Dasar – Dasar Biokimia*. Edisi Revisi. Jakarta : UI –Press.
- Pernama, B. I. dan Yendri. 2007. *Cemaran Mikroba Terhadap Telur dan Daging Ayam*. Dinas Peternakan. Provinsi Sumatera Barat.
- Sarwono. 1997. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Cetakan Ke 4. Penebar Swadaya, Bandung.
- Silitonga. 2011. *STATISTIK Teoridan Aplikasi dalam Penelitian*. FMIPA, Universitas Negeri Medan.

- Sirait, C. S. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Laporan Penelitian Pusat Penelitian dan Penembangan Peternakan. Bogor.
- Sudarmadji, S. 2003. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta (ID) : Liberty.
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sumarni dan Djuarni. 1995. *Diklat Penanganan Pasca Panen Unggas*. Departemen Pertanian. Balai Latian Pertanian, ternak, Ciawi Bogor.
- Sulistiati. 1992. *Pengaruh Berbagai Macam Pengawet dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Konsumsi*. Fakultas Peternakan, IPB.
- Suprapti, L. 2002. *Pengawetan Telur*. Yogyakarta : Kanisius
- Stevenson, G. T. dan Miller. C. 1986. *Introduction to Foods and Nutrition*. John Wiley and Sons Inc, London.
- Steward, G. F dan Abbott. O. J. C. 1972. *Marketing Eggs and Poultry. Third Printing. Food and Agricultural Organization (FAO)*. The Unitet Nation. Rome.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Wulandari, Z. 2002. *Sifat Organoleptik , Sifat Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Pengaraman Dengan Tekanan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yuanta, Tri. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.