

DAFTAR PUSTAKA

- Almunifah, M. 2014. Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Produk Sponge Cake. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Al-Waili N.S. 2004. Natural honey lowers plasma glucose, c-reactive protein, homocysteine, and blood lipids in healthy, diabetic, and hyperlipidemic subjects: comparison with dextrose and sucrose. *J Med Food.*;7:100-7.
- Budiman, C dan Rakmiasih. 2007. Karakteristik Putih Telur Itik Tegal. Makalah Seminar Nasional. Teknologi Peternakan dan Veteriner. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Cook, N.C., and S. Samman. 1996. Flavonoids And Chemistry, Metabolism, Cardioprotective Effect, And Dietary Sources. *J. Nutritional Biochemistry* 7: 66–67.
- Cunningham, M. D. 1995. Grant Obstetric Williams. Jakarta: EGC.
- Gojmerac, W. L. 1983. Bees, Beekeeping, Honey and Pollination. AVI Publishing Company. Inc, Westport, Connecticut.
- Hamonangan. 2009. Sifat fisika, kimia dan biologi pada madu. SCRIBD. diakses tanggal 11 Januari 2018.
- Hintono. 1997. Kualitas telur yang disimpan dalam kemasan atmosfer termodifikasi. *Jurnal saintek.* 4(3)211-537
- Lehninger. 1990. Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1. Alih bahasa oleh Maggy Thenawidjaja. Erlangga. Jakarta.
- Molan P C. 1998. The evidence for honey promoting wound healing. Primary intention. *The Australian Journal of Wound Management.* 6: 148-158
- Nahariah, A.M Legowo, E. Abustam dan A. Hintono. 2014a. Aktivitas antioksidan dan antihipertensi tepung putih telur hasil “pan drying” pada suhu dan waktu pengeringan yang berbeda. Seminar nasional optimalisasi sumberdaya lokal pada peternakan rakyat berbasis teknologi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nahariah, A. M. Legowo, E. Abustam, A. Hintono, V. P. Bintoro, dan Y. Ramono. 2014b. Evaluasi potensi aktivitas ACE-Inhibitor endogenous pada putih telur dari jenis unggas yang berbeda. Prosiding Seminar Nasional Optimalisasi sumber daya lokal pada peternakan rakyat berbasis teknologi:



peningkatan produktivitas ternak lokal. Tanggal 9-10 oktober 2014. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal. 207-213.

Nurhamdayani. 2016. Aktivitas Antioksidan, Total Protein dan Protein Terlarut Telur Konsumsi pada Suhu dan Waktu Pemanasan yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Proulx, M. 2011. Researchers at the university of alberta have discovered eggs antioxidant properties, which help in the prevention of cardiovascular disease and cancer. <http://uofa.ualberta.ca/newsandevents/nwsarticles/2011/07/getcracking#sthash.shenuph7.dpuf>. Diakses 11 Januari 2018.

Rahma, R. Natsir dan P. Kabo. 2014. The Antioxidant's Effect of Dorsata and Trigona Honeys on the inhibition of LDL Oxidation in Hypercholesterolemic Mice. *JST Kesehatan*. 377-384.

Rihastuti, R.A. 1992. Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kadar Protein Terlarut dalam Telur Ayam Rebus. Laporan Penelitian atas biaya Dana Penunjang Pendidikan Fakultas Peternakan UGM, No.UGM/7976/M/09/01, Tanggal 2 Januari 1992. Yogyakarta

Rizal, B., A.Hintono dan Nirwantoro. 2012. pertumbuhan mikroba pada telur pasca pemanasan. fakultas peternakan. universitas diponegoro. Semarang. *Animal Agriculture Journal*. Hal: 208-218.

Rizal, Y. 2006. Ilmu Nutrisi Unggas. Andalas University Press.

Gasperz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. Armico, Bandung

Romanoff, A. L and A. Romanoff. 1963. The avian egg. John Wiley and Sons Inc., New York.

Selcuk, G. S. 2010. The Effects of ProblemBased Learning on Pre-service Teachers' Achievement, Approaches and Atitudes Towards Learning Physics. *International Journal of Physical Sciences*, 5(6): 711- 723.

Sihombing. 2000. Teknik Pengelolaan Limbah Kegiatan/Usaha Peternakan. Pusat. Penelitian Lingkungan Hidup Lembaga Penelitian, Institut Pertanian. Bogor.

Stadelman, W. J. and O. J. Cotterill. 1995. Egg Science and Technology. 4th Ed. Food Products Press. An Imprint of The Haworth Press, Inc., New York.

G. F. and J.C. Abbott. 1972. Marketing Eggs and Poultry. Third Edition. Food



- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Tangerang.
- Sumoprastowo, R., dan R. A. Suprpto. 1980. Beternak Lebah Madu. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Surono, H. 2006. Daya Dan Kestabilan Buih Telur Itik Tegal Dengan Penambahan Asam Asetat Pada Umur Yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Toha, A. H. 2001. Biokimia: Metabolisme Biomolekul. Alfabeta. Bandung.
- Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. MBRIO Press. Bogor.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.



RIWAYAT HIDUP



Yusrawati, lahir pada tanggal 28 Oktober 1994 di Desa Gunturu, Kecamatan Herlang, Kabupaten Bulukumba. Penulis adalah anak pertama dari pasangan Drs. Muh Darwis dan St Suhra. Pendidikan yang pernah ditempuh penulis adalah SD Negeri 117 Centre, Herlang dan lulus pada tahun 2006. Penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Herlang , Bulukumba dan lulus tahun 2009, kemudian melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Herlang, Bulukumba Dan lulus tahun 2012. Setelah menyelesaikan pendidikan SMA, penulis diterima sebagai mahasiswa di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui jalur undangan di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Penulis aktif sebagai pengurus Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin (HIMATEHATE_UH) serta sebagai asisten praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Ternak dan Uji Organoleptik

