

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah., N. Harini., dan Damat. 2021. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan menggunakan pengering kabinet dalam pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan fermentasi ragi tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2): 172-191.
- Aldona, R., Y. L. Anggraini., dan D. Kurnia. 2019. Uji organoleptik terhadap daging sapi bali fermentasi (cangkuak) dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Journal of Animal Center*. 1(2): 56-72.
- Anwar, D. 2019. Perbandingan hidrolisis gula aren dan gula pasir dengan katalis matriks polistirena terikat silang (*crosslink*). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3): 15-20.
- Ardin, L., L. Karimuna, dan M.A. Pagala. 2019. Formulasi tepung cangkang telur dan tepung beras merah terhadap nilai kalsium dan organoleptik kue karasi. *Jurnal Sains dan Teknologi* 4(1):1892-1904.
- Ardin, L., L. Karimuna., dan M.A. Pagala. 2019. Formulasi tepung cangkang telur dan tepung beeras meerah terhadap nilai kalsium dan organoleptik kue karasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(1), 1892-1904.
- Ariyani, E. 2006. Penetapan kandungan kolesterol dalam kuning telur pada ayam petelur. Temu teknis nasional tenaga fungsional pertanian. Balai penelitian ternak. Bogor.
- Arnata, I. W., dan A. A. M. D. Anggreni. 2013. Rekayasa bioproses produksi bioetanol dari ubi kayu dengan teknik ko-kultur ragi tape dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 7(1): 21-28.
- Dewi, M. T., dan N. Rustanti. 2012. Pengaruh penambahan telur terhadap kandungan zat gizi, volume pengembangan dan uji kesukaan blondies garut (*marantha arundinacea*) sebagai alternatif makanan bagi *Sindrom autism*. *Journal of Nutrition College*. 1 (1) : 160-168.
- Dewi, R. S., dan Saefuddin 'Aziz. (2011). Isolasi *Rhizopus oligosporus* pada Beberapa Inokulum Tempe Di Kabupaten Banyumas. *Molekul*, 6(2), 93–104.
- Gandjar, I. 2003. Tapai dari singkong dan sereal. Makalah dipresentasikan pada simposium dan lokakarya internasional pertama tentang wawasan dunia pangan fermentasi pribumi untuk pengembangan teknologi dan keamanan pangan, Universitas Kasetsart.

- Hasrianti. 2016. Kualitas Organoleptik Tablet Telur Infertil Hasil Afkir Penetasan dengan Penambahan Jenis dan Level Bahan Pengisi yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Islami, R. (2018). Pembuatan ragi tape dan tape. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*. 56-53.
- Jing, H. M. Yap., P. Y. Y Wong., and D. D Kitts. 2009. Comparison of physicochemical and antioxidant properties off egg-white proteins and fructose and inulin maillard reaction product. *Food Bioprocess Tech*, 11:269-279.
- Kanino, D. (2019). Pengaruh konsentrasi ragi pada pembuatan tape ketan (*The Effect Of Yeast Concentration On Making Tape Ketan*). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*. 64-74.
- Kurniawan, R., Juhanda, S., Wibowo, D. A., & Fauzi, I. 2014. Pembuatan tepung telur menggunakan *spray dryer* dengan *nozzle* putar. Prosiding seminar nasional teknik kimia “Kejuangan” ISSN. 1693(4393).
- Kusmawati, E. 2008. Kajian formulasi sari mentimun (*Cucumis sativus L.*) sebagai meniman probiotik menggunakan campuran kultur *Lactobacillus delbruecki* subsp. *Bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* subsp. *Salivarius*, dan *Lactobacillus casei* subsp. *Rhamnosus*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kustyawati, M. E., M. Sari., dan T. Haryati. 2013. Efek fermentasi dengan *Saccharomyces cerevisiae* terhadap karakteristik biokimia tapioka *Effect of Fermentation Using Saccharomyces cerevisiae on the Biochemical Properties Tapioca*. *Agritech*. 33(3) : 281-287.
- Lechevalier, V., R. Jeantet., A. Arhaliass., J. Legrand., and F. Nau. 2007. Egg white drying: Influence of industrial processing steps on protein structure and functionalities. *Journal of Food Engineering*, 83: 404–413.
- Lestariningsih, R, Azis., dan B. Khopsoh. 2019. Pelatihan pengolahan tepung telur untuk meningkatkan pengetahuan kelompok PKK dan kelompok wanita tani desa jatinom kanigoro blitar. *Jurnal Riset dan Konseptual*. 4 (1): 22-25.
- Luthfiyana, N., Nurjanah., M. Nurilmala., E. Anwar., dan T. Hidayat. 2016. Rasio bubuk rumput laut *Eucheuma cottonii* dan *Sargassum sp.* sebagai formula krim tabir surya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3): 183-195.
- Maimunah, S. 2019. Pengaruh kualitas pelayanan, persepsi harga, cita rasa terhadap kepuasan konsumen dan loyalitas konsumen. *iqtishadEQUITY*. Fakultas ekonomi dan bisnis. 1(2): 57-68.

- Margaretha, A. C., dan S. B. Widjanarko. 2015. Penentuan nilai maksimum respon tekstur dan daya kelarutan brem padat (ubi kayu: ketan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3) : 1107-1118.
- Nova, I., T. Kurtini., dan V. Wanniatie. 2014. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur ayam ras pada fase produksi pertama. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(2): 16-21
- Oktaviana, A. Y., D. Suherman., dan E. Sulistyowati. 2015. Pengaruh ragi tape terhadap pH, bakteri asam laktat dan laktosa yogurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 10(1) : 22-31.
- Rini Hustiany. 2016. Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press: *Banjarmasin*.
- Rini milawati. 2019. Lama Fermentasi yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Putih Telur. Skripsi. Fakultas peternakan. Universitas hasanuddin. Makassar.
- Romantica. E., I. Thohari., dan L.E. Radiati. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi yang Berbeda pada Pembuatan Tepung Telur Pan Drying terhadap dari Kadar Air, Rendemen, Daya Buih dan Kestabilan Buih. Universitas Brawijaya.
- Sidi, N. C., E. Widowati., dan A. Nursiwi. 2014. Pengaruh Penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) dan wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4) : 122-127.
- Stone, H., dan Joel, L. (2004). *Sensory Evaluation Practices* (Edisi keti). USA: Elsevier Academic Press.
- Syainah, E. 2012. Pengaruh penambahan *saccharomyces cerevisiae* pada pengolahan tepung berbagai jenis telur terhadap mutu tepung. *ziraah'ah*. 35 (3) : 177-181.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Wakur, N., E. S. Tangkere., L. J. Lambey., dan Y. H. S. Kowel. 2021. Kondisi fisik kerabang telur ayam ras petelur coklat di Pasar Pinasungkulan Manado. *ZOOTEC*. 41(1), 1-14.
- Widiantara. T., D. Z. Arief., dan E. Yuniar. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal*. 5 (2): 146-153.

- Wijayanti, N. S., dan M. Lukitasari. 2016. Analisis kandungan formalin dan uji organoleptik ikan asin yang beredar di pasar besar madiun. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 3(1), 59-64.
- Winarno, F. G., & Sutrisno. K. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-brio Press, Bogor.
- Winarno, FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-brio Press, Bogor.
- Yusmarini., dan Pato. 2004. *Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.