

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, U. 2010. Aplikasi Teknik Pengolahan Citra Dalam Analisis Non-Destruktif Produk Pangan. *Jurnal pangan*, Vol. 19. No. 1. Hal 71–80.
- Azizah, N. M., A. Djaelani dan Z. Novika. 2019. Pengaruh Pencucian, Pembungkusan dan Penyimpanan suhu rendah Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*). *Jurnal Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 4(1): 29-34.
- Cornelia,A., I. K. Suada dan M. D. Rudyanto. Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis Indonesia *Medicus Veterinus* 2014 3(2) : 112 – 119 ISSN : 2301-7848.
- Djaelani, A. M. 2015. Pengaruh Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Matematika Universitas Diponegoro Semarang* 23(1) : 24-30.
- Djaelani, M., A. 2016. Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*) Setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan. Universitas Diponegoro.
- Eke, M.O.1, N.I. Olaitan, and J.H. Ochefu. 2013. Effect of Storage Conditions on the Quality Attributes of Shell (Table) Eggs. *Nigerian Food Journal* 31(2): 18 – 24.
- Evanuarini, H., N. Nurliyani., I. Indratiningsih dan P. Hastuti. 2016. Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris low fat mayonnaise dengan menggunakan kefir sebagai emulsifier replacer. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(2): 53-59.
- Fibrianti,S.M., I. K. Suada dan M. D. Rudyanto. 2012. *Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang Dibersihkan dan Tanpa Dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar* . *Indonesia Medicus Veterinus* 2012 1(3) : 408 – 416 ISSN : 2301-7848
- Jazil N, A. Hintono dan S. Mulyani. 2013. Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras Dengan Intensitas Warna Coklat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2 No. 1, 2013
- Jin, Y.H., K.T. Lee, W.I. Lee, and Y.K. Han. 2011. Effects of Storage Temperature and Time on the Quality of Eggs from Laying Hens at Peak Production. *Asian- Aust. J. Anim. Sci.* 24 (2): 279-284.
- Kurniawan, A., Y. Starnovsky., Purwantono dan Remon Lapisa. 2022. Perancangan dan Pembuatan Alat Pembersih Telur Ekonomis. *Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang Kampus Air Tawar, Padang 25131, Indonesia*. 4(2): 71-74.

- Maimunah. 2015. Deteksi kebersihan kerabang telur ayam berdasarkan Pengolahan citra digital. *Jurnal Penelitian Ilmu Komputer, System Embedded & Logic*. 3(1) : 41-49
- Mulyadi, D., Rukmasih dan U. Niken. 2007. Hubungan antara tinggi putih telur dengan daya dan kestabilan buih telur itik lokal pada kualitas yang sama. Skripsi. Scientific Repository IPB University.
- Mulyani, S., N. Jazil dan A. Hinto. 2012. Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan intensitas Warna coklat Kerabang Berbeda Selama penyimpanan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia.
- North, O.M. and D.D. Bell. 1990. *Commercial Chicken Production Manual*. Avi Publishing Co. Inc. Connecticut.
- Primadewi, R., N dan Maimunah. 2017. Identifikasi Mutu Telur Ayam Berdasarkan Kebersihan Kerabang Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan. 2(1): 51-60.
- Razali, S., A., Fajar dan Fakhurrazi. 2018. Isolasi *Salmonella* Sp Pada Telur Setengah Matang Yang Berasal Dari Warung Kopi Di Alue Naga Banda Aceh. Program Studi Pendidikan Dokter Hewan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala. 2(3): 276-282.
- Riyadi, S dan J. Purdiyanto. 2018. Pengaruh Lama Simpan Telur Itik Terhadap Penurunan Berat, Indeks Kuning Telur (Ikt), Dan Haugh Unit (HU). Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Madura. 3(1): 1-6.
- Romanoff, A. L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. John Wiley and Sons Inc., New York.
- Rudyanto, M., D. S. M., Fibrianti dan I. K., Suada. 2012. Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang Dibersihkan dan Tanpa Dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar. 1(3): 408 – 416.
- Simon, S.. 2014. Karakteristik Fungsional Tepung Putih Telur yang dikeringkan dengan Freeze Dryer pada Suhu dan Ketebalan Berbeda terhadap Stabilitas Busa, Waktu Koagulasi dan Kekuatan. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sitorus, N. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Bahan Pengganti Telur (Egg Replacer) Berbahan Isolat Protein, Pati dan Hidrokolid. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sukada, I., M. I. M. A., Sastrawan dan I. B. N., Swacita . 2013. Bahan Pembersih Kulit Telur Meningkatkan Kualitas Telur Ayam yang Disimpan pada Suhu Kamar. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. 2(2) : 132 – 141.

- Sunarti, D., D.U. Kusumaningrum, dan L. D. Mahfudz, 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Kecap pada Pakan Ayam Petelur Tua terhadap Kualitas Interior Telur dan *Income Over Feed Cost* (IOFC) 13(1): 1-7.
- Soeparno, R.A., Rihastuti, I., dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Stadelman WJ and OJ Cotterill, 2005. Egg Science and Technology. 4th Edition. Food Products Press. New York.
- Supranoto, A., H.D. Rahardjo, dan T. Sukmaningsih, 2020. Kualitas Internal Telur Ayam Niaga Petelur Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Fakultas Peternakan Universitas Islam Malang. 22(2): 36-41.
- Wajidi, M. F., J. Toriq, dan U. Kalsum, 2017. Pengaruh Pemberian Probiotik *Lactobacillus Fermentum* Pada Air Minum Terhadap Bobot Telur Dan Kualitas Eksterior Telur Ayam Petelur Menjelang Afkir. 2(2): 1-7.
- Wahyuni, I. M. D. Tooy, N.N. Lontaan dan L.C.M. Karisoh. 2021. Kualitas fisik telur ayam ras yang direndam dalam larutan teh hijau (*Camellia Sinensis*) komersial. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado 95115. 41(1) : 283 – 290.
- Whidhiasih, R. N dan Maimunah. 2017. Identifikasi Mutu Telur Ayam Berdasarkan Kebersihan Kerabang Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan. Teknik Komputer; Universitas Islam 45; Jl. Cut Meutia 83 Bekasi 17113. 2(1): 51-60.
- Widiyanto, D. 2003. Pengaruh Bobot Telur dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Ayam Strain CP 909 yang Ditambahkan Zeolit pada Ransumnya. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Wuri, D. A. A.A. Todja dan A.I.R. Detha. 2019. Penggunaan *virgin coconut oil* (vco) sebagai desinfektan dalam penyimpanan telur ayam ras. *Faculty of Veterinary Medicine, Nusa Cendana University, Kupang*.
- Wuri, D. A, A.N.W. Maria dan H.G.K. Novalino. 2022. Pengaruh Variasi Usia Telur, Higiene Dan Sanitasi Terhadap Kualitas Fisik Dan Mikrobiologis Telur Ayam Ras Yang Beredar Di Pasar Tradisional Kota Kupang. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Nusa Cendana, Kupang. 5(31): 1-18.
- Yuniarti, E. K. G. Alhuur dan A. Ratama. 2020. Kualitas dan Cara Penyimpanan Telur Yang Baik dalam Upaya Menjaga Asupan Gizi Optimal di Masa Pandemi COVID-19. *Journal of Community Services*. 1(1) : 24-28.
- Yuwanta T. 2010. Pemanfaatan Kerabang Telur. Program Studi Ilmu dan Industri Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta