

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, N., dan Mulyani, S. 2012. Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan, dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter *saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*. 1 (2): 65-76. doi: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj>
- Alifianita, N., dan A. Sofyan. 2022. Kadar air, kadar protein, dan kadar serat pangan pada cookies dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung rebung. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 12 (2) : 37-45. doi: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/about/contact>
- Amini, K., Susanto, E., dan Suharto, S. 2023. Karakteristik fisikokimia flavor bubuk kepala udang vanamei (*Litopenaeus vannamei*) dengan perbedaan konsentrasi maltodekstrin pada metode foam mat drying. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 5 (2): 99-110. doi: <https://doi.org/10.14710/jitpi.2023.16546>
- Anggraini, L., dan Widawati, L. 2015. Pengaruh waktu fermentasi tempoyak terhadap sifat organoleptik sambal tempoyak. *Agritepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*. 2 (1). 118-127. doi: <https://doi.org/10.37676/agritepa.v2i1.100>
- Ariawan, A. B., dan H. Hafid. 2021. Kualitas fisik dan organoleptik telur asin dari berbagai jenis telur unggas. *Jurnal Galung Tropika*. 10 (2) : 221-233. doi: <https://doi.org/10.31850/jgt.v10i2.790>
- Arifin, N., Monica, M., dan Fatati. 2023. Pengaruh penambahan ragi tempe terhadap kualitas fisik tepung putih telur itik. In *Prosiding SENACENTER (Seminar Nasional Cendekia Peternakan)*. 2 (1): 69-75. <https://prosiding.fp.uniska-kediri.ac.id/index.php/senacenter/issue/view/2>
- Arziyah, D., Yusmita, L., dan Wijayanti, R. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1 (2): 105-109. doi: <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. SNI 01-4323-1996. Syarat Mutu Tepung Putih Telur. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. <https://www.scribd.com/document/350605749/SNI-01-4323-1996-Tepung-putih-telur-pdf> [Diakses pada: 02. 08. 2024].
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. SNI 3547.1:2008. Syarat Mutu Kembang Gula. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. https://kupdf.net/download/kembang-gula-kerassni-354712008pdf_5b8f2aa1e2b6f5793782af41_pdf [Diakses pada: 02. 08. 2024].

- Evanuarini, H., dan Nidhal, H. A. 2024. Kualitas fisikokimia pada bubuk putih telur ayam menggunakan karagenan. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 26 (1): 38-44. doi: <https://doi.org/10.25077/jpi.26.1.38-44.2024>
- Fadilah, A. A., dan Hertamawati, R. T. 2021. Perbaikan kualitas kimiawi tepung kuning telur ayam dengan fermentasi kuning telur menggunakan ragi tempe. In *ANIMPRO: Conference of Applied Animal Science Proceeding*. (2): 123-129. doi: <https://doi.org/10.25047/animpro.2021.16>
- Fitriani, S., dan Sutjiati, E. 2022. Modifikasi organoleptik formula enteral dengan putih telur ayam dan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) bagi pasien diabetes mellitus. *HARENA: Jurnal Gizi*. 3 (1): 20-28. doi: <https://doi.org/10.25047/harena.v3i1.2991>
- Garnida, Y. 2020. Perbandingan tepung sorgum (*sorgum bicolor* L. Moench) dengan tepung umbi ganyong (*canna edulis*) dan konsentrasi gliserol monostearate terhadap mutu cookies non gluten fortifikasi. *Pasun dan Food Technology Journal*. 7 (1): 17-25. doi: <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i1.2694>
- Hariadi, H. 2017. Analisis kandungan gizi dan organoleptik cookies tepung mocaf (modified cassava flour) dan brokoli (*brassica oleracea* L) dengan penambahan tepung kacang hijau (*phaseolus radiatus* L). *Jurnal Agrotek Indonesia*. 2 (2): 98-105. doi: <https://journal.unsika.ac.id/agrotek/article/view/1180>
- Hustiany, R. 2016. Reaksi Maillard Pembentukan Citarasa dan Warna pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press. Diakses dari https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrX.ZLgRgBohAIAgJTLQwx.; ylu=Y29sbwNzZzMEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1746058209/R/O=10/RU=https%3a%2f%2fwww.researchgate.net%2fpublication%2f342802067-REAKSI-MAILLARD-PEMBENTUK-CITARASA-DAN-WARNA-PADA-PRODUK-PANGAN/RK=2/RS=yX18PmgCHi1IzA1hoVIV.MI-pzW0- [Diakses 20 Maret 2025].
- Kumaji, S. S. 2019. Pengaruh lama penyimpanan telur ayam ras pada suhu refrigerator terhadap jumlah bakteri. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*. 5 (2): 119-128. doi: <http://dx.doi.org/10.37905/aksara.5.2.119-128.2019>
- Nahariah, E. A., dan Malaka, R. 2010. Karakteristik fisikokimia tepung putih telur hasil fermentasi *saccharomyces cereviceae* dan penambahan sukrosa pada putih telur segar. *JITP*. 1(1): 37-38.
- Napirah, A. M. D., Hafid, H., dan Napirah, A. 2023. Mutu organoleptik tepung telur menggunakan bagian telur itik dan ragi yang berbeda. *Jurnal Ilmiah*

Perternakan Halu Oleo. 5 (4): 324-330. doi: <http://dx.doi.org/10.56625/jipho.v5i4.43415>

- Novianti, S. 2017. Penggunaan air rebusan kacang merah sebagai substitusi putih telur (aquafaba) dalam pembuatan french meringue: pendekatan organoleptik. Barista: Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata. 4 (2): 207-223.
- Nusa, I. M., Suarti, B., dan Marbun, R. A. 2017. Penambahan ragi tempe dan lama fermentasi terhadap sifat mutu tepung albumin telur puyuh. Agrium. 20 (3): 211-221.
- Pratama, R. I., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahantepung tulang ikan jangilus (*istiophorus* sp.). Jurnal Akuatika. 5 (1): 30–39. doi: <http://jurnal.unpad.ac.id>
- Purwaningsih, S. 2012. Aktivitas antioksidan dan komposisi kimia keong matah merah (*cerithidea obtusa*). Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences. 17 (1): 39-48. doi: <https://doi.org/10.14710/ik.ijms.17.1.39-48>
- Putri, O. M. 2020. Kualitas kue nastar dengan kombinasi tepung sorgum putih (*Sorghum bicolor* L.) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Tesis. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Rafika, T., Nurjanah, N., dan Hidayati, L. 2012. Sifat organoleptik substitusi tepung kimpul dalam pembuatan cake. Teknologi dan kejuruan. 35 (2): 213-222.
- Ramadhani, N., Herlina, H., dan Pratiwi, A. C. 2018. Perbandingan kadar protein telur pada telur ayam dengan metode spektrofotometri vis. Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi. 6 (2): 53-56. doi: <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Ratnaningtyas, S., Anasri, A., dan Niza, A. A. 2024. Tingkat kesukaan dan peningkatan nilai gizi produk meringue lollipop dengan penambahan tepung tulang ikan patin (*pangasius* sp.). Media Teknologi Hasil Perikanan. 12 (1): 1-9. doi: <https://doi.org/10.35800/mthp.12.1.2024.50565>
- Riskiani, D., D. Ishartani, dan D. R. Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Jurnal Teknosains Pangan. 3 (1): 96-106.
- Riyada, D. 2022. Mempelajari jangka waktu blansing dengan uap air terhadap beberapa karakteristik tepung telur. Agritekh (Jurnal agribisnis dan

- teknologi pangan). 2 (2): 136-145. doi: <https://doi.org/10.32627/agritekh.v2i2.557>
- Salim, C., Sembiring, V. A., dan Raditya, Y. 2018. Pembuatan meringue pavlova menggunakan air rendaman kacang chickpeas sebagai pengganti putih telur. Jurnal Pariwisata. 5 (1): 11-21. doi: <https://doi.org/10.31294/par.v5i1.2449>
- Sari D.K. Rosidi A, Rahmawati H dan Candra. 2017. Characteristic organoleptic properties of instant baby porridge high in protein and betacarotene. Pakistan Journal of Nutrition. 16 (6): 400-405. doi: <https://doi.org/10.3923/pjn.2017.400.405>
- Setyawati, D., D. F. Rosida, dan L. A. Wicaksono. 2024. Karakteristik cookies tepung umbi lokal dan tepung jewawut dengan penambahan kuning telur. G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan. 8 (3) : 1336-1342. doi: <https://doi.org/10.33379/gtech.v8i3.4301>
- Sinaga, R. U. Y. G., dan Moentamaria, D. 2024. Pengaruh kadar air terhadap masa simpan olahan pangan dengan teknologi sterilisasi suhu tinggi. Jurnal Teknologi Separasi. 10 (4): 849-858. doi: <https://doi.org/10.33795/distilat.v10i4.6640>
- Sintia, N. A., dan N. Astuti. 2018. Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. Jurnal Tata Boga. 7 (2) : 1-12.
- Surahman, B. Dan Winarti, W. 2021. Analisis pengaruh cita rasa terhadap kepuasan pelanggan hr coffe sp. empat, bebesen. Jurnal Ekonomi Review Gajah Putih. 3(2). 1-20. doi: <https://doi.org/10.55542/qpjer.v3i2.70>
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2): 66-73. doi: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>
- Thohari, I. 2018. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Telur: Universitas Brawijaya Press. Diakses dari [https://books.google.co.id/books/about/Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Telu.html?id=eyOJDwAAQBAJ&redir_esc=y](https://books.google.co.id/books/about/Teknologi_Pengolahan_dan_Pengawetan_Telu.html?id=eyOJDwAAQBAJ&redir_esc=y) [Diakses 15 Februari 2025].
- Tilong, N. O., Palar, C. K. M., Komansilan, S., dan Assa, G. V. J. 2023. Pengaruh penambahan daun kemangi (*Ocimum basilicum* L.) terhadap penurunan berat telur dan sifat sensoris telur ayam ras asin. Zootec, 43 (2): 300-306. doi: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>
- Triandini, I. G. A. A. H., dan Wangiyana, I. G. A. S. 2022. Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. Jurnal Silva Samalas. 5 (1): 12-19.

- Triawati, N. W., Thohari, I., dan Rosyidi, D. 2019. Evaluation of pasteurized chicken egg on albumen foam, stability foam and coagulation and volume of sponge cake. *Animal Husbandry Faculty*. 1-11.
- Ulaya, T. A., Sudjatinah, M., dan Wibowo, C. H. 2018. Pengaruh perbedaan waktu fermentasi pada proses pembuatan tepung telur utuh ayam ras terhadap sifat kimiawi dan organoleptik. *Repository Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*: 02 Maret 2018, Universitas Semarang, Semarang, pp: 1-12.
- Viyanti, R., Sumardianto, S., dan Seharto, S. 2019. Perbedaan penggunaan air pindang ikan terhadap kandungan asam glutamat pada petis. *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*.18 (2): 23-33. doi: <https://doi.org/10.31941/penaakutika.v18i2.882>
- Widawati, L., dan Efrianti, S. 2016. Preferensi panelis dan efektifitas penggunaan bahan penstabil terhadap mutu sambal hijau tempoyak. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(1). 43-47. doi: <https://doi.org/10.17728/JATP.2015.07>
- Wulandari, Z., dan Arief, I. I. 2022. Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 10 (2): 62-68. doi: <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>
- Yasinta, U. N. A., B. Dwiloka, dan N. Nurwantoro. 2017. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6 (3) : 119-123. doi: <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.200>
- Yonata, D., Nurhidajah., Pranata, B., dan Yusuf, M. 2021. Pengembangan penyedap rasa alami dari cangkang rajungan dengan metode foam-mat drying. *Agrointek*. 5(1): 371-381. doi: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i1.8799>
- Yüceer, M., dan Caner, C. 2021. Effects of protease-hydrolyzed egg white on the meringue batter properties and meringue textural and sensory properties during storage. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. (25): 1004-1009. doi: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100409>