

DAFTAR PUSTAKA

- Abuk, M. J., dan Utama, B. P. (2024). Pengaruh penggunaan ekstrak jahe merah terhadap kualitas telur itik. *STOCK Peternakan*, 6(1).
- Ariawan, A. B., dan Hafid, H. (2021). Kualitas Fisik dan Organoleptik Telur Asin dari Berbagai Jenis Telur Unggas. *Jurnal Galung Tropika*, 10(2), 221-233.
- Fitri, S. N. R. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Sensori dan Kimia Telur Asin.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888
- Herlina, dkk. (2002). Studi tentang Minyak Atsiri Jahe Merah dan Potensinya dalam Industri Pangan. *Jurnal Ilmiah*.
- Idayanti., S. Darmawati, U. Nurullita. 2009. Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba. *Jurnal Kesehatan* 1(2): 19-26.
- Indrawan, I. G., Sukada, I. M., dan Suada, I. K. 2012. Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5), 607-620.
- Irawan, B. dan Septiana, S. 2012. Efek komposisi tanah dan biofarmaka terhadap penurunan kadar kolesterol pada pengasinan telur itik Albio. *Agroscientiae*, 19(2), 0854-2333.
- Jacqueline, P. Y., R. Miles and M. F. Ben. 2000. Kualitas telur. *Jasa Ekstensi Koperasi, Lembaga Ilmu Pangan dan Pertanian Universitas Florida*. Gainesville.
- Jazil, N., Hintono, A., dan Mulyani, S. 2013. Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Koswara, S., Diniari, A., Sumarto. 2012. Panduan Proses Produksi Minuman JahelInstan. SEAFast Center, Bogor
- Kurtini, T., Nova, K., dan Septinova, D. (2011). Produksi ternak unggas. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Leitasari, F.Y. 2012. Pengaruh penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Rosc)varietas empirit terhadap aktivitas antioksidan dan aktivitas antibakteri pada telur asin selama penyimpanan dengan metode penggaraman basah.Skripsi Universitas sebelas maret, Surakarta.
- Lesmayati, S., dan Rohaeni, E. S. 2014, November. Pengaruh lama pemeraman telurasin terhadap tingkat kesukaan konsumen. In Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi (Vol. 4, pp. 595-601)
- Maulida, V. F., Sudjatinah, I., dan Haryat, I. S. Perbedaan Umur Siman Telur Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, Sensori dan Interior Telur asin Dengan Metode Pembalutan Pasta Abu Gosok.
- Matitaputty, P.R. dan Suryana. 2016. Tinjauan tentang performans itik Cihateup (*Anas platyrhynchos Javanica*) sebagai Sumberdaya Genetik Unggas Lokal di Indonesia. JITV, 24 : 171-178.
- Prasetyo, L. (2023). Pengaruh lama penggaraman pada telur asin mentah dibuat dengan metode basah terhadap garam, kadar air dan total bakteri. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan.
- Rahayu, I. 2003. Karakteristik fisik, komposisi kimia dan uji organoleptik Ayam Merawang dengan pemberian pakan bersuplemen omega 3.Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XIV, (3) : 199-205.
- Ranjan, S., dan Sharma, R. (2020). "Impact of spice levels on sensory attributes and consumer acceptance of food products." Food Quality and Preference, 79, 103-110.
- Ramli, I., dan Wahab, N. 2020. Teknologi pembuatan telur asin dengan penerapan metode tekanan osmotik. ILTEK: Jurnal Teknologi, 15(02), 82-86.
- Sahria, S. (2017). Pengaruh Metode Dan Lama Pengasinan Yang Berbeda Dengan Penambahan Asap Cair Terhadap Kualitas Telur Asin. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Setyaningrum, H. D., dan Saparinto, C. 2013. Jahe. Penebar Swadaya Grup.
- Simanjuntak, OE., Wasito, S. dan Widayaka, K. 2013. Pengaruh lama pengasapantelur asin dengan menggunakan serabut kelapa terhadap kadar air dan jumlah bakteri telur asin asap. Jurnal Ilmiah Peternakan 1(1):195-200.

- Sukma, A. W., Hintono, A., dan Setiani, B. E. (2012). Perubahan mutu hedonik telur asin sangrai selama penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 585-598.
- SRI, M. (2023). Pengaruh coating telur asin terhadap umur simpan.
- Susiwi S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Triono, Y., Hidayah, N., dan Septian, M. H. (2022). Sifat organoleptik dan kadar air kuning telur asin itik Magelang dengan penambahan ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 10(1), 11-17
- Virgota, A., A. Saputri, B. K. Indrayati, F. Agustina, F. W. Ramdani, I. Noviani, dan B. Farista. 2022. Peningkatan mutu dan daya jual gula semut melalui uji organoleptik di Desa Gelangsar Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 5(2): 114-118.
- Wati, (2012). Pengaruh Proses Pengasinan Terhadap Kualitas Telur Asin. *Jurnal Ilmiah Pertanian*. Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Press, Bogor
- Yuniati, H., Almasyhuri. 2012. Pengaruh perbedaan media dan waktu pengasinan pada pembuatan telur asin terhadap kandungan iodium telur. *Pusat biomedis dan teknologi dasar kesehatan. Media Litbang Kesehatan*, 22(3), 138-143.