

DAFTAR PUSTAKA

- Ariawan, A. B dan Hafid. 2021. Kualitas fisik dan organoleptik telur asin dari berbagai jenis telur. *Jurnal Galung Teopika*. 10(2): 221-23.
- .Bunya P. N. 2002. The antimicrobial activity of lemongrass (*cymbopogon citratus*) essential oil. *Journal of Applied Microbiology*, 92(5): 775-779.
- Chi, S.P, dan H. K. Tseng. 2012. Physicochemical properties of salted pickled yolk from duck and chicken eggs. *Journal Food Science*. 63(1): 27-30.
- Hadiyanto, H dan R. Purnama.. 2014. Pembuatan Telur Asin Itik dengan Penambahan Larutan Garam Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 12(2): 115-120.
- Irna, S. 2007. Pengenalan Geraniol dan Sitronelol. Jakarta: J.Plantus.
- Isnani, R. 2018. Uji Organoleptik Perendaman Telur Asin dengan Menggunakan Ekstrak Jeruk Purut. Skripsi. Universitas Alauddin Makassar.
- Jariyah dan Susiloningsih. 2006. Pengaruh perendaman daging ayam dalam jus daun sirih terhadap daya simpan dendeng ayam. *Jurnal Protein*.13(2): 154-160.
- Lestari, R., & Nugroho, A. 2018. effect of lemongrass addition on the sensory and physicochemical characteristics of duck egg salt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1): 42-48.
- Mardin, A., Nurhaedah., Rasbawati., I. D. Novieta dan Fitriani. 2020. Nilai organoleptik dan ph telur itik asin dengan penambahan serai (*cymbopogon citratus*) dan daun bawang merah (*alleium fistulosum*) pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 2(1): 62-69.
- Misesa, F., L. D. Roza dan Y. L. Anggrayni. 2021. Pengaruh penambahan bubuk cengkeh (*syzygium aromaticum*) terhadap kualitas interior dan organoleptik telur asin. *Journal of Animal Center (JAC)*. 3(1): 52-60.
- Musykuroh, H. 2016. Penentuan Umur Simpan Telur yang Mengaplikasikan Asap Cair Tempurung Kelapa. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas

Pasundan. Bandung.

- Nurhidayat, Y. , J. Sumarmono, dan S. Wasito. 2013. Kadar air, kemasiran dan tekstur telur asin ayam niaga yang dimasak dengan cara berbeda. *jurnal ilmiah peternakan*. 1(3): 813-820.
- Nuruzzakia. 2016. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Organoleptik Telur Bebek. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi FKIP. Universitas Syiah Kuala. Aceh
- Pambudi, R. A. 2021. Kualitas Fisik dan Mutu Organoleptik Telur Pindang dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Prihantari.. 2010. Pengaruh Lama Perendaman Abu Pelapah Kelapa terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Daya Simpan dan Kadar Kalsium Telur Asin. Yogyakarta: Poltekkes Yogyakarta Press.
- Qurniawan, A, S. Ananda, Amriana. H, Irmawati M, Nurfaishah, B. 2022. Review : Perbandingan Kualitas Telur Ayam Ras Di Berbagai Negara. *Jurnal Peternakan*, 6(2): 73-78.
- Rahmawati. 2019. Penambahan Ekstrak Sereh Dapur (*Cymbopogon Citrus Dc*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin. Skripsi. Universitas Semarang.
- Rukmiasih, N., Ulupi dan W. Indriani. 2019. Sifat fisik, kimia dan organoleptik telur asin melalui penggaraman dengan tekanan dan konsentrasi garam yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 3(3): 142-145.
- Rusli, M.,S. 2010. Sukses Memproduksi Minyak Atsiri. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Samudera, R dan A. Malik. 2016. Berbagai Media Pembuatan Telur Asin terhadap Kualitas Organoleptik. *Prosiding Hasil-Hasil Penelitian*. 32-38.
- Sastrohamidjojo, H. 2004. Kimia Minyak Atsiri. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 248-250.
- Setiawan, P., et al. 2017. Improving the sensory qualities of salted eggs by the

addition of citronella oil. *International Journal of Food Science and Technology*. 42(3): 299-305.

Shaliiha, S. A., T. Rohayati dan E. Herawati. 2023. Pengaruh penambahan air rebusan serai dapur pada metode pengasinan berbeda terhadap penyusutan bobot dan tingkat kesukaan telur asin itik. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*. 33

Tilong,N.O., C.K.M Palar, S.Komansilan dan G.V.J Assa. 2023. Pengaruh penambahan daun kemangi (*Ocimum basilicum* L.) terhadap penurunan berat telur dan sifat sensoris telur ayam ras asin. *Jurnal Zootec*, 43(2): 300-306

Warisno. 2005. *Membuat Telur Asin Aneka Rasa*. Agro Media Pustaka, Jakarta.

Widjanarko, B. 2018. Pengaruh konsentrasi garam terhadap karakteristik fisik telur asin itik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1): 99–104.

Wulandari Z, Rukmiasih, T Suryati, C Budiman, N Ulupi. 2014. *Teknik pengolahan Telur dan daging Unggas*. IPB Press. Bogor.